



# MENÛ

GRUP • LA • GRAN • CANICA •

## ENTRADAS

### ESQUITES DE LA ORUGA Y LA CEBADA \$120

Acompañado de queso fresco, polvo de chiles y alioli casero. (200 grs)

### PULPO ROSTIZADO CON ESQUITES \$260

Pulpo rostizado, acompañado de esquites, alioli, tajín y totopos. (180 grs)

### ENCHILADAS POTOSINAS \$145

Acompañadas de frijoles refritos y guacamole. (7 pzas)

### COCHINITA PIBIL \$190

Con cebolla encurtida, frijoles refritos y tortilla. (150 grs)

### CAMARONES CANTERA \$220

Capeado en tempura de cerveza, con alioli de chipotle y guacamole. (120 grs)

### TAPAS CAPRESSE \$120

Baguette de masa madre con cremoso de queso de cabra y tomate confitado. (5 pzas)

### TAPAS DE JAMÓN SERRANO \$150

Baguette de masa madre con pan tomate, jamon serrano y queso parmesano. (5 pzas)

### PAPAS BRAVAS \$125

Papa gajo con polvo de chiles y aceite de ajo confitado. (220 grs)

### PAPAS ORUGA \$120

Papa francesa con queso parmesano y aceite de ajo confitado. (220 grs)

### BONELESS \$185

De suprema de pollo bañados en salsa bufalo o BBQ acompañados de papa francesa al estilo La Oruga (200 grs)

### CHISTORRA AL VINO TINTO \$180

Chistorra al hierro con cebolla caramelizada y desglasada con vino tinto de la casa.

## SOPAS

### SOPA DE TORTILLA \$115

Acompañado de juliana de tortilla frita, guacamole, crema, queso fresco y chile guajillo frito. (180 mil)

### SOPA ORUGA \$115

Frijoles bayos con fideos, chistorra, chicharron crujiente y queso ranchero. (180 mil)

## ENSALADAS

### ENSALADA DE BETABEL AHUMADO \$155

Mix de lechugas con arugula, espinaca baby, betabel ahumado, cremoso de queso de cabra y aderezo balsámico. (200 grs)

### ENSALADA DE MIEL Y MOSTAZA \$155

Mix de lechugas, arugula, espinaca baby, laminas de manzana, semillas garapiñadas, queso fresco y aderezo miel-mostaza. (200 grs)

## ORUGAS

### ORUGA DE ARRACHERA \$175

Chiapatta rellena de arrachera, guacamole, cebolla confitada y pimientos. (150 grs)

### ORUGA DE COCHINITA \$175

Chiapatta rellena de cochinita pibil, frijoles refritos, salsa xnipek con salsa de habanero asado. (150 grs)

### ORUGA VEGETARIANA \$165

Chiapatta rellena de alambre de champiñones, queso mozzarella, guacamole y salsa macha. (150 grs)

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

Gramajes en crudo | Consumo de productos crudos es responsabilidad del cliente  
Todos nuestros platillos son elaborados al momento

## TACOS

### TACOS DE CAMARÓN GOBERNADOR \$210

Camarón a la plancha, cebolla, pimientos y queso fundido sobre tortilla de maíz con salsa de habanero asado. (3 pzas / 200 grs)

### TACOS DE ARRACHERA \$185

Arrachera a la plancha con pimientos, cebollitas cambray confitada y guacamole con salsa macha. (3 pzas / 200 grs)

### TACOS DE COCHINITA PIBIL \$175

De tortilla doradita y cochinita pibil de horno, con salsa xnipek y salsa de habanero asado. (3 pzas / 200 grs)

### TACOS DE CAMARON ROCA \$210

En crujiente tempura de cerveza, ensalada estilo baja, alioli de la casa y guacamole con salsa macha. (3 pzas / 200 grs)

## PLATOS FUERTES

### PULPO SAN MIGUELITO \$315

Con chistorra, aceite de oliva y paprika acompañado de papas cambray al horno. (200 grs)

### COSTILLAS BBQ \$290

Corte St Louis en cocción lenta, bañada en BBQ de la casa y papas a la francesa. (350 grs)

### HAMBURGUESA DE LA CASA \$210

Receta de la casa, en pan de mantequilla, cebolla caramelizada, panceta y papas Oruga. (200 grs)

### ARRACHERA A LA PLANCHA \$235

A la plancha con nopales asados, frijoles refritos, queso panela a la plancha, guacamole, chiles y cebollas asadas. (200 grs)

### CECINA HUASTECA \$250

Con enchiladas potosinas doraditas y nopales asados con queso. (200 grs)

## PIZZAS

### COCHINITA PIBIL \$195

Cochinita pibil al horno y salsa xnipek, alioli de habanero asado. (100 grs)

### HAWAIANA \$185

Jamón, cubos de panceta ahumada y piña. (100 grs)

### MARGARITA \$180

Salsa pomodoro de la casa, jitomate confitado, albahaca y cremoso de queso. (100 grs)

### CHAMPIÑON CON PEPPERONI \$190

Champiñon en rebanadas, pepperoni, salsa pomodor casera y queso mozzarella. (80 grs)

### JAMÓN SERRANO \$210

Jitomate confitado al horno, aceituna negra y pesto de pepita. (30 grs)

### PARRILLADA \$225

Con arrachera, salchicha kosher, pimientos, cebolla asada y pesto. (100 grs)

### VEGETARIANA \$195

Champiñones en rebanadas, pimientos, cebolla, jitomate confitado y aceituna negra. (150 grs)

### DIAVOLA \$205

Salami, pepperoni, pimientos, chiles en hojuela y aceite de ajo. (80 grs)

### MEXICANA \$200

Arrachera a la plancha, chorizo, rodajas de jalapeño y cebolla morada encurtida. (150 grs)

### CHISTORRA \$210

Chistorra a la parrilla y cebolla caramelizada. (150 grs)

#### PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

Gramajes en crudo | Consumo de productos crudos es responsabilidad del cliente  
Todos nuestros platillos son elaborados al momento

## DEL HORNO

### PAN MACETA DE CHORIZO \$185

Masa brioche rellena de chorizo, queso mozzarella y cebolla caramelizada. (180 grs)

### PAN MACETA DE HONGOS \$175

Masa brioche rellena de hongos, cremoso de queso de cabra, queso mozzarella y pesto. (180 grs)

### HAMBURGUESA AL HORNO \$250

Jugosa carne de hamburguesa entre masa brioche, queso y cebolla caramelizada, acompañado de papas Oruga. (200 grs)

## POSTRES

### BROWNIE DE CHOCOLATE \$95

Brownie acompañado de helado.

\*Contiene nueces

### TARTA DE MANZANA \$105

Masa sablé con compota de manzana y nuez con cerveza acompañado de crumble y helado de vainilla.

### WAFFLE LA ORUGA Y LA CEBADA \$115

Waffle con miel de frutos rojos y maracuya, con helado de vainilla.

### FLAN DE ELOTE \$110

Receta clásica de La Oruga y La Cebada a base de elote dulce y cajeta

### CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$115

Cheesecake clásico con frutos rojos al vino tinto.

### HELADO DE TEMPORADA \$95



**C**UENTA LA LEYENDA QUE CUANDO LOS DUEÑOS SE PREPARABAN PARA ABRIR ESTE BAR ESPECIALIZADO EN CERVEZA ARTESANAL UBICADO EN SAN LUIS POTOSÍ, ENCONTRARON DENTRO DE UN COSTAL DE MALTA DE CEBADA UNA ORUGA. LA COLOCARON EN UNA DE LAS MACETAS Y ÉSTA HIZO DEL JARDÍN SU NUEVO HOGAR. PRONTO LA ORUGA PASÓ A SER UN CAPULLO Y FINALMENTE DE EL NACIÓ UNA HERMOSA MARIPOSA QUE VOLÓ DURANTE UN TIEMPO. DÁNDOLES VIDA Y COLOR.



@laorugaycebada | @laorugaarmadillo



LaOrugaLaCebada



444 812 4508

#### PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

Gramajes en crudo | Consumo de productos crudos es responsabilidad del cliente  
Todos nuestros platillos son elaborados al momento