



M E N Ú



DESAYUNOS



PARA EMPEZAR EL DÍA

Plato de fruta de temporada <i>Con yogurth o queso cottage (\$10 adicional)</i>	\$105
Avena en leche o agua <i>Con plátano</i>	\$82

OMELETTES

Omelette del Campo <i>Con queso de cabra, champiñones y ensalada</i>	\$172
Omelette Fich <i>Machaca, migas acompañado de ensalada de frijol</i>	\$145
Omelette de Claras con Espinacas	\$139
Omeltte al Gusto <i>Con 2 ingredientes a elegir (champiñón, jamón, tocino, espinacas, queso cabra, pimientos)</i>	\$118

DE LA GRANJA

Huevos Revueltos con Chorizo o Chilorio	\$144
Huevos al Gusto Estrellado o Revuelto <i>Con espinacas, nopal, ejote, tocino, salchicha, jamón y a la mexicana (una opción)</i>	\$128
Huevos con Machaca	\$153
Huevos Poblanos <i>Bañados en salsa poblana montadas sobre quesadillas sincronizadas</i>	\$153
Huevos con Migas	\$103
Huevos Motuleños	\$145

FAVORITOS CAMICHÍN

Mochomos o Machaca a la Mexicana	\$164
Chicharrones al gusto <i>(a la mexicana, naturales a la plancha, verdes o rojos)</i>	\$139
Chilaquiles Verdes o Rojos <i>(con pollo)</i>	\$128
Chilaquiles de la casa <i>(con pollo)</i> <i>Verdes o rojos</i>	\$123
Hígado de Res Ranchero o Encebollado <i>Acompañado de frijoles refritos, tortillas recién hechas y salsa de la casa.</i>	\$147
Puntas de Res rancheras o a la Mexicana	\$176
Lengua Ranchera o En Salsa Verde	\$195
Chilorio Sinaloense	\$145
Nopales a la Mexicana	\$101
Ejotes Rancheros	\$103
Colache Camichín	\$100
Tamales Fritos o Al Vapor <i>Con rajás o gratinados</i>	\$125



Nota Importante: Derivado al constante incremento de los insumos se les informa que: los precios del menú pueden sufrir variaciones con la finalidad de garantizar calidad y cantidad en sus platillos.

LOS DULCES DE LA CASA

Hot Cakes <i>(3 piezas. natural, con jamón o tocino)</i>	\$126
Pan Francés	\$126
Crepas de Cajeta o Nutella	\$104
Waffles con Cajeta o Nutella <i>(fresa y plátano)</i>	\$119
Pan Tostado Blanco o Integral <i>(3 piezas. Con mantequilla, mermelada de fresa o miel)</i>	\$50

COMBINACIONES DE LA CASA

El Norteño <i>Puntas de res rancheras, huevo frito, chilaquiles, frijol y panela</i>	\$185
Del Camichín <i>Lengua ranchera, migas, frijol y panela</i>	\$215
El Costeño <i>Camarones rancheros, huevo revuelto, panela, frijol y aguacate</i>	\$186
El Gobernador <i>Tacos gobernador, chicharrones a la mexicana, guacamole, frijol refrito y huevo estrellado</i>	\$186
El Sinaloense <i>Chilorio a la mexicana, par de huevos, pellizcada con chicharrón y frijol</i>	\$176
El Culichi <i>Machaca a la mexicana, tamal de elote frito y chilaquiles verdes con frijol y panela</i>	\$182
De la región <i>Mochomos de res, colache, huevo estrellado, chilaquiles rojos y frijol refrito</i>	\$186

MENÚ INFANIL

Huevos al gusto <i>Natural, con salchicha o jamón</i>	\$86
Burrito de huevo con jamón <i>Acompañado de frijol y panela</i>	\$84
Mini Hot Cakes	\$90
Combinado Jr. <i>Mini crepa, huevo revuelto o estrellado y salchicha frita</i>	\$102

BEBIDAS, JUGOS Y BATIDOS

Jugo de naranja, toronja, verde o zanahoria	\$53
Licuidos de fruta con leche o agua <i>(fresa, papaya, melón, plátano)</i>	\$69
Chocomilk	\$53
Café Americano	\$44
Café de Olla	\$53
Capuccino	\$59
Café Moka	\$49
Chocolate caliente	\$46
Té <i>(caliente)</i>	\$45
Refrescos	\$30
Agua	\$18
Agua mineral	\$30
Naranjada o limonada	\$41



Nota Importante: Derivado al constante incremento de los insumos se les informa que: los precios del menú pueden sufrir variaciones con la finalidad de garantizar calidad y cantidad en sus platillos.

COMIDAS CAMICHÍN

ENTRADAS

Tostadas de ceviche (2 pzas, camarón 150g)	\$189
Aguachile de camarón (receta tradicional para 2 personas 200g)	\$299
Cocktail de Camarón	\$215
Aros de cebolla con aderezo ranch	\$118
Queso fundido (con chorizo natural)	\$131
Carnes frías	\$113
Guacamole (para 2 personas con totopos)	\$114
Nachos con carne asada	\$126
Orden de papas a la francesa	\$69
Hot dogs (2 pzas con papas a la francesa)	\$95

SOPAS

Consomé de pollo Acompañado de arroz, chile serrano, cebolla y cilantro	\$75
Caldo Tlalpeño Receta original con chile chipotle	\$82
Sopa Azteca Con chile chipotle, juliana de tortilla de maíz, cubitos de panela, aguacate y crema	\$85



PASTAS

Spaguetti Al Burro	\$139
Spaguetti Bolognesa	\$139
Fetuccini Alfredo	
Pollo	\$144
Camarón	\$154



ANTOJITOS CAMICHÍN

Quesadillas con Jamón (3 piezas)	\$102
Quesadillas Mixtas (3 piezas) con carne asada (150 gr)	\$178.50
Enchiladas Suizas (3 piezas) rellenas de pollo bañadas en salsa verde	\$139
Tostadas de Res, Pollo o Mixtas (3 piezas)	\$150
Asado Sinaloense res o pollo	\$164

Nota Importante: Derivado al constante incremento de los insumos se les informa que: los precios del menú pueden sufrir variaciones con la finalidad de garantizar calidad y cantidad en sus platillos.

SÁNDWICHES, BAGUETTES Y HAMBURGUESAS

Club Sándwich	\$179
Sándwich de Pan Integral con Jamón de pavo <i>(acompañado con papas a la francesa)</i>	\$140
Sándwich de Pan Integral con Pechuga de Pollo y Panela <i>(acompañado con papas a la francesa)</i>	\$176
Sándwich de Atún, Pollo o Jamón con Queso Manchego "caliente" <i>(con papas a la francesa)</i>	\$176
Hamburguesa Arrachera <i>(jamón, queso americano, tocino, lechuga, tomate, cebolla y papas a la francesa)</i>	\$176
Hamburguesa Tradicional de Res	\$119



ENSALADAS

Ensalada Camichín <i>(Mix de lechugas, arándanos, manzana verde, nuez, pimienta roja, pollo a la plancha con vinagreta balsámica)</i>	\$150
Ensalada de Atún o Pollo	\$119
Ensalada Santa Fé <i>(Mix de lechuga, pepino, zanahoria rayada, tomate cherry, cebolla morada, pimienta verde, aceituna negra, aderezo ranch, pollo a la plancha)</i>	\$179
Ensalada Tres Ríos <i>(Mix de lechuga, tomate en cuartos, panela en cubitos, pepino, aguacate, cebolla morada, aceituna negra, con aderezo ranch o balsámico)</i>	\$179



Nota Importante: Derivado al constante incremento de los insumos se les informa que: los precios del menú pueden sufrir variaciones con la finalidad de garantizar calidad y cantidad en sus platillos.

DE LA GRANJA

Pechuga de Pollo a las Finas Hierbas (180 gr) <i>Acompañado de arroz blanco y vegetales</i>	\$164
Fajitas de Pollo	\$173
Milanesa de Pollo <i>Acompañado de arroz blanco y vegetales</i>	\$177

CARNES

Arrachera Norteña (200 gr) <i>Acompañado de guacamole, frijoles refritos, chiles toreados y quesadillas de harina</i>	\$263
Cabrería (200 gr) <i>Corte de res acompañado de frijol, guacamole, cebolla cambay, chiles toreados y quesadillas de harina</i>	\$300
Tampiqueña (180gr) <i>Filete de res acompañado de frijoles, quesadilla de maíz, chiles toreados y guacamole</i>	\$298



MENÚ INFANTIL

Papas a la francesa (250gr)	\$69
Hot Dog	\$65
Nuggets de pollo (8 pzas) con papas a la francesa	\$104
Hamburguesa con Papas	\$119



BEBIDAS

Refrescos	\$30
Agua	\$18
Agua mineral	\$30
Naranjada o Limonada	\$41
Corona	\$48
Pacífico	\$42
Tecate Light	\$42
Tecate Roja (lata)	\$42
Indio	\$48
Modelo Especial	\$48
Ultra Michelob	\$48
Michelada "Los Tres Ríos"	\$89
Margarita de Limón	\$83
Margarita de Fresa	\$83
Margarita de Pepino	\$83
Margarita de Mango	\$83
Piña Colada	\$91
Sangría	\$102
Paloma	\$102
Tequila Cerveza	\$125
Mai Tai	\$108
Clericó	\$98
Gin & tonic	\$79
Vodka & tonic	\$79



Nota Importante: Derivado al constante incremento de los insumos se les informa que: los precios del menú pueden sufrir variaciones con la finalidad de garantizar calidad y cantidad en sus platillos.



DESAYUNO COMIDA

