aerocafé

RESTAURANT & BAR

¡SONRÍE!

El viaje apenas comienza

DISFRUTA EL TRAYECTO EN TODO LO QUE HAGAS

EL SENTIDO DE LA VIDA ES CRUZAR LAS FRONTERAS

Sé Feliz, come rico

¡TU VIDA ES HOY!

Favorito · Nuevo · Rápido · Ligero

De Nuestra Panaderia

PAN ARTESANAL POR PIEZA
Pan hecho en casa, horneado al momento en diferentes presentaciones: Quequi, conchas de chocolate y vainilla, polvorones, rebanadas de pancon mantequilla. $150

CROISSANT
Tradicional cuernito hecho en casa, acompañado con jamón, queso, lechuga, tomate y aguacate, servido con papas a la Francesa. $125

HOT CAKES
Tres suaves y esponjosos hot cakes. $112

HOT CAKES AERO
Tradicionales hot cakes acompañados con durazno, chocolate líquido y crema pastelera. $125

BÍSQUET CON MANTEQUILLA
Delicioso bísquet hecho en casa, acompañado con mantequilla y servido con mermelada de Fresa. $48

MOLLETES SURTIDOS
Servidos en pan hecho en casa, acompañados con Frijoles, chorizo, jamón, tocino y queso manchego gratinado. $155

MOLLETES CON ARRACHERA ¡Deliciosos!
Típicos molletes de Frijol con queso y jugosa arrachera a la plancha, servidos con pico de gallo. $172

"No es desayunar...
es empezar bonito el día."

Huevos tirados

Los platillos marcados incluyen café o jugo y su porción de fruta en un horario de 5:00 a.m. a 12:00 p.m.

Tradicionales

CHILAQUILES VERDES O ROJOS
(Con pollo o carne deshebrada)
Totopos de maíz bañados en salsa verde o roja. Acompañados con queso, crema, aguacate y pollo o carne deshebrada. $158 INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

CLUB SANDWICH
Tradicional sandwich con tocino, pollo, jamón y mezcla de quesos acompañado con papas a la Francesa. $165

SANDWICH GRATINADO
Sandwich con pechuga de pollo y jamón gratinado con queso manchego, acompañado con papas a la Francesa. $162

HUEVOS AL GUSTO
Revueltos o fritos servidos con tocino, chorizo, jamón, a la mexicana, con salchicha o queso manchego, acompañados con frijoles refritos o de la olla y pan tostado. $132 INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

HUEVOS DIVORCIADOS
Huevos fritos bañados en salsa verde y ranchera. $132
INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

HUEVOS TIRADOS
Revueltos con frijoles molidos, acompañados con queso asado, plátanos fritos y tortillas de maíz recién hechas. $140 INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

HUEVOS NORTEÑOS
Revueltos con machaca a la mexicana, acompañados con frijoles refritos o de la olla y tortillas de harina hechas en casa. $164

HUEVOS RANCHEROS
Servidos sobre una tortilla dorada con frijoles refritos, jamón y huevos estrellados, bañados en salsa ranchera. $132 INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

HUEVOS CAZUELA
Cocinados en salsa verde, acompañados con queso oaxaca, crema y tortilla frita. Servidos con pan blanco. $132 INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

EMPIPIANADAS HUASTECAS
Enchiladas con pipián verde, acompañadas de cecina huasteca a la plancha. $185 INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

MIGADA GIGANTE
Servida con frijoles refritos, carne deshebrada o pollo, lechuga, tomate, queso fresco y crema. $125

PUNTAS DE RES A LA MEXICANA
Filete de res en salsa mexicana, acompañado de frijoles refritos y tortillas hechas a mano. $179

PLÁTANOS FRITOS
Deliciosos plátanos fritos, acompañados con crema y queso fresco. $68

Huevos cazuela

Migada gigante

Molletes con arrachera

De la Casa

HUEVOS CASSÉ (N)
Huevos estrellados montados en pan tostado, bañados en salsa cassé, con queso gratinado y aguacate. Servidos con Frijoles reFritos. $140

CREPAS SUIZAS
Crepa casera rellena de pollo en salsa suiza y gratinada con queso manchego. $90

OMELETTE SALUDABLE
Claras de huevo rellenas de espinacas, tomate, champiñones, queso panela y salmón. $168
INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

OMELETTE HUASTECO
Clásico omelette relleno de carne y queso, servido en salsa ranchera y Frijoles de la olla. $160
INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

OMELETTE GOURMET
Relleno de jamón, champiñones y espinacas, bañado en salsa de quesos con pimiento. Acompañado con papas y tocino. $158 INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

"Si puedes SOÑARLO, puedes HACERLO"

Los platillos marcados incluyen café o jugo y su porción de Fruta en un horario de 5:00 a.m. a 12:00 p.m.

Molletes con arrachera

Molletes con arrachera

Del Chef

BENEDICTINOS
Huevos pochados servidos en pan bagel con tocino y salsa holandesa. $140

PICADAS VERACRUZANAS
Dos picadas a la plancha servidas con salsa a su gusto y huevos estrellados. (Salsa verde, ranchera, de molcajete o guajillo). $135

HUEVOS ROTOS5
Revueltos con papa y tocino, servidos con rajas poblanas y frijoles refritos, acompañados con tortillas hechas a mano. $132
INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

PORTOBELLOS AL GRATÍN
Hongos portobellos horneados y gratinados con un mix de quesos y huevos estrellados. $160

QUESADILLAS CAMPESINAS
Hechas con tortillas a mano, queso asadero, Flor de calabaza y champiñones, servidas con cebolla y chiles toreados. $135

CHILAQUILES NORTEÑOS5
Chilaquiles tradicionales con huevos revueltos, machaca y salsa ligeramente picosita, servidos con frijoles refritos, queso, crema y aguacate. $158
INCLUYE CAFÉ O JUGO Y FRUTA

OMELETTE AZTECA ¡Deliciosos!
Revuelto con espinacas, relleno de queso fresco, bañado con salsa poblana y crema de frijol. $155

Portobellos al gratín

Omelette azteca

Enchiladas Veracruzanas

Enchiladas

POTOSINAS
Tortillas de guajillo hechas a mano, rellenas de queso Fresco, servidas con papa, zanahoria Frita y crema, acompañadas de Frijoles reFritos o de la olla. $152

VERACRUZANAS120
Tortillas hechas a mano rellenas de huevo revuelto y bañadas en salsa veracruzana, acompañadas de chorizo, crema y aguacate. $158

SUIZAS33
Clásicas enchiladas con el toque de la casa, rellenas de pollo, bañadas en salsa cremosa y gratinadas con queso manchego. $158

HUASTECAS5
Enchiladas bañadas con salsa verde ligeramente picosita, crema y queso, servidas con cecina huasteca a la plancha y Frijoles reFritos o de la olla. $170

TACOS ROJOS
Tortillas a la plancha con salsa de chile guajillo, rellenas de queso Fresco, servidas con lechuga, crema, aguacate y tomate. $130

ENCREMADAS ROJAS O VERDES0
Tortillas hechas a mano, rellenas de pollo o queso, bañadas en salsa cremosa de tomate rojo o verde, acompañadas con aguacate, queso y crema. $145

INGREDIENTES EXTRA PARA RELLENO75

CARNE DESHEBRADA $20
POLLO DESHEBRADO $18
QUESO FRESCO $15
HUEVO REVUELTO $18

Encremadas rojas

Enchiladas suizas

Para acompanar

FRIJOLES DE LA OLLA O REFRITOS $35
PAPAS A LA FRANCESA $35
PAPAS HASH BROWN $35

FRIJOLES DE LA OLLA O REFRITOS $35
PAPAS A LA FRANCESA $35
PAPAS HASH BROWN $35

Jugos y Frutas

JUGO AEROCAFÉ
Naranja, betabel, zanahoria y apio. $65

JUGO ANTIOXIDANTE
Fresa, Kiwi, piña y jengibre. $70

JUGO ENERGÉTICO
Combinación de manzana, plátano, jengibre, avena y miel. $69

PLATÓN DE FRUTA DE LA TEMPORADA
Fruta Fresca de la temporada servida con granola, miel, yogur natural o queso cottage. $99

JUGO DE NARANJA O ZANAHORIA
Jugo del día con Fruta Fresca. $59

Combinado. $59

JUGO VERDE
Jugo Fresco mezclado con espinacas, apio, nopal, piña, manzana y jugo de naranja. $69

JUGO REFRESCANTE
Pepino, piña, menta, jengibre y jugo de naranja. $69

COPA DE FRUTAS TROPICALES
Piña, papaya, melón y sandía. Acompañada con yogur de Frutas y granola. $92

Platón de frutas de temporada

Bebidas

CAFÉ AMERICANO
Regular o descafeinado $48

CAFÉ DE OLLA $50

CAFÉ LECHERO $50

CAPUCHINO
CALIENTE O FRÍO $64

CAPUCHINO FRAPPÉ $64

CAFÉ EXPRESO $48

CAFÉ EXPRESO DOBLE $54

CAFÉ EXPRESO CORTADO $52

VARIEDAD DE TÉS
Frio o caliente $48

CHOCOLATE CALIENTE $62

CHOCOMILK $55

MALTEADAS
Fresa, vainilla o chocolate $79

HELADOS
Fresa, vainilla o chocolate $79

NARANJADA O LIMONADA
NATURAL O MINERAL $54

REFRESCO
Coca cola, coca cola light, coca cola sin azúcar, sprite,sprite zero, mundet manzana, delaware punch, Fresca,Fanta. $45

AGUA EMBOTELLADA $38

AGUA MINERAL $38

REDBULL / REDBULL SUGAR FREE $75

COCINAR ES HACER TROZOS DE AMOR

COMESTIBLES

Favorito Nuevo Rápido Ligero

aerocafé
RESTAURANT & BAR

(833) 132.44.34 AeroCafé Tampico

Blvd. Adolfo López Mateos #1001 Planta alta. Col. Los Tules. Tampico, Tamaulipas. CP. 89339
Aeropuerto Internacional de Tampico

aerocafé

RESTAURANT & BAR

¡SONRÍE!

El viaje apenas comienza

DISFRUTA EL TRAYECTO EN TODO LO QUE HAGAS

EL SENTIDO DE LA VIDA ES CRUZAR LAS FRONTERAS

Sé Feliz, come rico

¡TU VIDA ES HOY!

Ceviche de pescado

Favorito · Nuevo · Rápido · Ligero

Entradas

AGUACHILE DE CAMARÓN
Fresco camarón marinado en jugo de limón, servido con pepino y un toque de chile serrano. $240. O

AGUACHILE DE RIB EYE
Carne en su jugo ligeramente picosito. $295

CEVICHE DE PESCADO
Pescado blanco marinado en jugo de limón, acompañado de cebolla morada, tomate, sal y pimienta. $175

SALPICÓN DE JAIBA
Jaiba desmenuzada, cocinada con pimientos, cebolla y aceitunas. $195

JAIBA A LA FRANK
Receta tradicional del puerto de Tampico. $225

JAIBAS RELLENAS
Receta tradicional de la casa, empanizadas y Fritas, servidas con aderezo. $185

MANOS DE CANGREJO MORO
Del mar a su mesa $210

PULPOS AL AJILLO
Pulpo cocinado con chile guajillo, servido con arroz blanco y tortillas hechas a mano. $210

FUENTE DE MARISCOS
Para tres personas

Para compartir, incluye cóctel de camarón, pulpos al ajillo, camarones empanizados, manos de cangrejo, dedos de pescado y rollo de camarón. $395

Jaibas rellenas

Huevos tirados

"Nada UNE más a las personas que una BUENA COMIDA"

CHICHARRÓN DE PULPO
Marinado con un toque de cayena y asado a la plancha, servido con guacamole y tortillas hechas a mano. $220

ROLLOS DE CAMARÓN
Crujientes rollos de camarón, rellenos de guacamole y rajas poblanas, servidos con salsa marinara. $215

OSTIONES ROCKEFELLER
Clásicos ostiones horneados con salsa de la casa. $230

CAZUELA BUFADORA
Camarones en crema chipotle y queso derretido, acompañado de Frijoles de la olla y aguacate, servidos con tortillas hechas a mano. $270

ARROZ FRITO CON MARISCOS
Arroz blanco Frito con carne, camarón, vegetales, huevo y salsa de soya. $255

TOSTADAS DE ATÚN
Atún, servido con guacamole, queso crema y aderezo de la casa. $110

CHILE RELLENO DE MARISCOS90
Dos jalapeños ligeramente picosos rellenos de mariscos, servidos con tortillas hechas a mano. $190

TACOS GAONERA 30
Rib eye asado a la plancha, con queso manchego gratinado, servidos en tortillas hechas a mano, acompañados con Frijoles reFritos y aguacate. $230

DEDOS DE QUESO
Queso mozzarella empanizado y Frito, servido con salsa de la casa. $110

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO, CHAMPIÑONES O CHISTORRA
Queso Fundido servido con tortillas de harina caseras.$145

MACARRONES CON QUESO
Macarrones horneados con queso. $139

Tostadas de atún

Salpicón de jaiba

Pastas

LASAÑA
Clásica lasaña con el toque de la casa. $145

PASTA PUTANESCA
Salsa de tomate con anchoas, alcaparras y aceitunas negras, acompañada con Fajitas de pollo y queso pecorino. $170

CASSÉ CON CAMARONES
Salsa cassé de tomate salteada con camarones y queso parmesano. $195

PASTA ALFREDO
Pasta salseada en crema con champiñones y jamón, con un toque de la casa. $170

Extra de pollo: $40 Extra de camarones: $70
Variedad de pastas: fettuccine, spaghetti, penne y capellini.

Spaghetti cassé

Sopas y ensaladas

SOPA O CREMA DEL DÍA9
Pregunta por nuestra sopa o crema del día. $89

CALDO BICHI120
Tradicional caldo de camarón. $120

SOPA DE MARISCOS33
Caldosa sopa hecha con Frescos mariscos. $133

CALDO TLALPEÑO5
Tradicional caldo de pollo acompañado con aguacate,- chipotle y queso. $105

ENSALADA CAPRESE70
Tomate Fresco acompañado de queso mozzarella, aceite de oliva y vinagre balsámico. $170

ENSALADA TROPICAL75
Mix de lechugas con vinagreta de mango, acompañada de cítricos, piña, sandía a la plancha y nuez. $175

ENSALADA CÉSAR ARTESANAL 98
Con pollo o camarón

Lechuga orejona con queso parmesano, crotones y aderezo hecho en casa. $198

Sopa de mariscos

Fajitas de arrachera

Pechuga de pollo a la plancha

Cortes

RIB EYE
Carne selecta a la plancha, acompañada con cebolla,chiles toreados y papa horneada con queso manchego. $320

FAJITAS DE ARRACHERA
Arrachera a la plancha acompañada con Frijoles de la olla, salteado de pimientos y tortillas hechas a mano.$270

TAMPIQUEÑA
Tradicional de la casa acompañada de enchiladas,guacamole, queso asado, Frijoles y rajas poblanas. $260

MAR Y TIERRA
Fajitas de arrachera y camarones a la plancha, acompañadas con papa al horno y pimientos salteados .$295

FILET MIGNON
Carne magra a la plancha acompañada de salsa dechampiñones y puré de papa. $275

PECHUGA DE POLLO
Acompañada con puré de papa, verduras o papas a la Francesa.

EMPANIZADA $215 A LA PLANCHA $199

MILANESA A LA NAPOLITANA DE POLLO
Preparada con salsa de tomate, jamón, queso manchego gratinado, servida con verduras al vapor y puré de papa. $230

AEROBURGER
Acompañada de champiñones y cebolla salteada con queso mozzarella gratinado. Servida con papas a la Francesa. $162

Las guarniciones pueden variar en papa al horno, papas a la francesa, puré de papa, verduras al vapor o arroz blanco.

Nuestros cortes son servidos en skillet caliente

aeroburger

Tampiqueña

Cóctel de camarón

Salmón a la plancha

Pescados y Mariscos

BIFE DE RÓBALO O NEGRILLA
Salséalo a tu gusto: salsa de cilantro, mojo de ajo, ajillo y veracruzana. $295

CAMARONES: EMPANIZADOS
AL mojo de ajo o al ajillo.120
Servidos con arroz blanco y verduras a la mantequilla $265

MIXIOTE DE CAMARONES33
Adobado con salsa de tres chiles, servido con nopales, arroz blanco y tortillas hechas a mano. $270

CAMARONES MAZATLECOS5
Rellenos de jaiba a la Frank, empanizados y Fritos. Acompañados con verduras a la mantequilla y arroz-blanco. $272

NEGRILLA CON CAMARONES5
Cocinados a la plancha, acompañados con arroz blanco y verduras a la mantequilla. $298

SALMÓN A LA PLANCHA0
Acompañado con verduras al vapor y puré de papa.$270

Con vinagreta de alcaparras, al piquín o a la pimienta. $285

CÓCTEL DE CAMARÓN75
Fresco camarón con salsa coctelera, cebolla, tomate y aguacate.$180

CÓCTEL CAMPECHANO 98
Combinación de camarón con pulpo y salsa coctelera,servido con tomate, cebolla y aguacate. $190

"Me pidió una prueba de amor... le di mi comida"

Mixiote de camarones

Camarones mazatlecos

Para acompanar

FRIJOLES DE LA OLLA O REFRITOS** $35
QUESO ASADO $52
PURÉ DE PAPA $30
ARROZ BLANCO** $25
PAPAS A LA FRANCESA $35
PAPA AL HORNO** $35
QUESO FRESCO* $35
GUACAMOLE** $35
GUACAMOLE A LA MEXICANA** $40
PLÁTANOS FRITOS CON CREMA Y QUESO** $45
CINTURÓN DE ESPÁRRAGOS CON TOCINO** $45

Postres

BROWNIE A LA MODA
Pan de chocolate ligeramente caliente acompañado de helado de vainilla. $92

STRUDEL DE MANZANA
Hecho en casa, servido con helado de vainilla. $87

CHEESECAKE
Tradicional pay de queso acompañado con Fresa natural. $87

PASTEL SELVA NEGRA
Pastel de chocolate con cerezas. $95

PASTEL RED VELVET
Pastel con sabor a cocoa y betún de queso crema. $95

PAY DE LIMÓN
Delicioso postre Frío $87

FLAN NAPOLITANO
Flan hecho en casa. $90

Brownie a la moda

Cheesecake

Bebidas

CAFÉ AMERICANO
Regular o descaFeinado $48
CAFÉ EXPRESO $48
CAFÉ EXPRESO DOBLE $54
CAFÉ EXPRESO CORTADO $52
CAFÉ DE OLLA $50
CAFÉ LECHERO $50
CAPUCHINO
Caliente o Frío $64
CAPUCHINO FRAPPÉ $64
VARIEDAD DE TÉS
Frio o caliente $48
CHOCOLATE CALIENTE $62
CHOCOMILK $55
MALTEADAS
Fresa, vainilla o chocolate $79
HELADOS
Fresa, vainilla o chocolate $79
NARANJADA O LIMONADA
NATURAL O MINERAL $54
REFRESCO
Coca cola, coca cola light, coca cola sin azúcar, sprite,sprite zero, mundet manzana, delaware punch, Fresca,Fanta. $45
AGUA EMBOTELLADA $38
AGUA MINERAL $38
REDBULL / REDBULL SUGAR FREE $75

COCINAR ES HACER TROZOS DE AMOR

COMESTIBLES

Favorito Nuevo Rápido Ligero

aerocafé
RESTAURANT & BAR

(833) 132.44.34 AeroCafé Tampico

Blvd. Adolfo López Mateos #1001 Planta alta. Col. Los Tules. Tampico, Tamaulipas. CP. 89339
Aeropuerto Internacional de Tampico