



ENTRADAS / APPETIZER

- ♥

TOSTADITAS \$180.00

Tortilla horneada cubierta de atún ahumado con puré de aguacate, bañado en salsa de soya con serrano / Tostada covered with smoked tuna, mashed avocado, dipped in spicy soy sauce
- VOLCAN DE RIB EYE / RIB EYE VOLCANO \$185.00

100g de rib eye a la plancha, con queso, guacamole y cebolla encurtida / 100g grilled rib eye with guacamole, cheese and pickled onion
- GORDITAS DE MIGAS \$175.00

3 piezas de masa de maíz cocinada a la plancha rellena de frijol con chicharrón prensado, crema y queso / 3 “Gorditas” of corn dough on the grill, stuffed with beans, pork rinds, cream and cheese
- FLAUTAS AHOGADAS / FRIED TACOS WITH RED SAUCE \$110.00

2 tacos fritos rellenos de pollo (80g), bañados en salsa roja / 2 fried chicken (80g) tacos, in spicy red sauce
- ♥

BOWL LIGERO / LIGHT BOWL \$230.00

200g de arroz blanco sazonado con vinagre de arroz y servido con una ensalada de aguacate, pepino, germen y ajonjolí / 200g gohan rice, served with a salad of avocado, cucumber, sprout and sesame
- QUESO FUNDIDO / MELTED CHEESE

Porción individual de 220g de queso mozzarella gratinado con la proteína a tu elección / 220g mozzarella, with protein at your choice
- | | |
|----------------|----------|
| Chorizo 150g | \$190.00 |
| Arrachera 150g | \$225.00 |
| Natural | \$175.00 |

SOPAS / SOUPS

- ♥

CONSOMÉ DE POLLO / CHICKEN CONSOMMÉ \$125.00

Consomé de pollo acompañado de arroz y vegetales / Chicken consommé served with rice and vegetables
- CALDO GUANAJUATENSE / GUANAJUATENSE BROTH \$130.00

Caldo de res con verduras, acompañado de pan tostado untado con guacamole / Beef broth served with vegetables, accompanied by toasted bread spreaded with guacamole
- SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP \$140.00

Caldillo con chiles secos y servido con julianas de tortilla, chicharrón, crema y queso / Dry spiced chili soup, served with fried tortilla strips, pork rinds, cream and cheese
- ENSALADAS / SALADS
- ♥

ENSALADA VERDE / GREEN SALAD \$135.00

Mezcla de lechuga con tomate cherry, pepino, ganahoria, cebolla morada y crotones de hierbas finas / Mix of lettuce with cherry tomato, cucumber, carrot, red onion and fine herbs croutons
- ♥

ESPECIAL HILTON / HILTON SPECIAL \$175.00

Mezcla de lechugas, espinaca con mango en almíbar, esferas de queso cabra empanadas con arándano y nuez, supremas de naranja y vinagreta de limón y miel / Mix of lettuce, spinach with mango, breaded goat cheese with cranberry and walnut, orange supreme and sprinkled with lemon / honey vinaigrette
- ♥

ENSALADA DE SALMON / SALMON SALAD \$220.00

Mezcla de lechugas con salmón ahumado, queso manchego, aceitunas, pepino y vinagreta de limón y miel / Mix of lettuce with smoked salmon, cheese, olives, cucumber and lemon / honey vinaigrette

Agrega extra de proteína a la ensalada de tu gusto / Add extra protein to your choiced salad

• 150g Pollo / Chicken

\$90.00

• 150g Arrachera / Flank steak

\$110.00
- ESPECIALIDADES / SPECIALTIES
- TABLITA RANCHERA / RANCHER PLANK \$460.00

150g de arrachera a la plancha con 150 g de camarones encintados en tocino, acompañado de panela a la plancha, nopal asado y quesadilla / 150g flank steak, 150g shrimp wrapped with bacon, panela, nopal and quesadilla

PECHUGA DE HIDALGO / HIDALGO'S CHICKEN BREAST \$290.00

250g de pechuga cocinada con tomate cherry y romero, acompañada de ensalada verde y pure de papa / 250g of chicken breast cooked with cherry tomato and rosemary, served with green salad and mashed potatoes

FAJITAS SALMANTINAS \$250.00

120g pollo y 120g arrachera con pimientos, cebolla, tocino, bañadas en salsa roja y gratinadas con queso / 120g Chicken and 120g flank steak fajitas with pepper, onion, bacon, dipped in red sauce and gratinated with cheese

SALMON A LA PLANCHA / GRILLED SALMON \$360.00

220g de salmón a la plancha con mantequilla de ajo y romero, servido con arroz y vegetales / 220g of grilled salmon with garlic and rosemary butter, served with rice and vegetables

♥

HUMMUS \$210.00

Pasta fría de garbanzo con champiñones y pan pita / Chickpea pasta with mushrooms and pita bread

BURRITOS \$250.00

150g de proteína, cocinados a la plancha, rellenos de queso, lechuga y aderezo de la casa / 150g of protein, tortilla stuffed with cheese, lettuce and dressing

Marlín / Marlin

Camarón / Shrimp

Arrachera / Flank steak
- ♥ simboliza plato saludable

♥ simboliza plato vegetariano
- Precios en Pesos Mexicanos IVA Incluido---Prices in Mexican pesos TAX Included---



CORTES / MEATS

Todos los cortes van acompañados de papas a la francesa y espárragos / All meats are served with french fries and asparagus

- **ARRACHERA / FLANK STEAK (340g)** **\$440.00**
- **RIB EYE (340g)** **\$470.00**
- **NEW YORK (340g)** **\$420.00**
- **PECHUGA DE POLLO (300g)** **\$320.00**

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS / SANDWICH AND BURGERS

Acompañados de papas fritas / Served with french fries

CLUB SANDWICH \$230.00
Típico sandwich con pan blanco, pollo, tocino, jamón y queso, aderezado con mayonesa / White bread, chicken, bacon, ham, cheese and mayonnaise

 **WRAP DE VEGETALES / VEGETABLE WRAP \$200.00**
Bastones de calabaza, zanahoria, pimientos y cebolla cocinados a la plancha y servidos en pan pita aderezado con humus de garbanzo / Grilled pumpkin, carrot and onion sticks served on pita bread garnished with hummus

 **SANDWICH DE ATÚN / TUNA SANDWICH \$170.00**
Pan integral con ensalada de atún (75g), jitomate, cebolla, aguacate, aceituna y aderezo de mostaza / Whole wheat bread with tuna (75g), tomato, onion, avocado, olives and mustard

HAMBURGUESA MOBLEY / MOBLEY BURGER \$230.00
220g de carne de res, pepinillo, queso, lechuga, jitomate y cebolla morada / 200g beef burger with pickles, cheese, lettuce, tomato and purple onion

HAMBURGUESA DE LA CASA / HOUSE BURGER \$230.00
220g de carne de res cocinada a la plancha con salsa rosa, queso manchego, queso amarillo y tocino / 220g beef burger with pink sauce, manchego and yellow cheese with bacon

PIZZA \$215.00
Pizza individual preparada con 120g de queso tipo mozzarella y 2 ingredientes de tú elección / Individual pizza prepared with 120g of mozzarella type cheese and 2 ingredients of your choice

- Pepperoni
- Jamón
- Tocino
- Pimiento
- Cebolla
- Aceituna

MENU INFANTIL / KIDS MENU

NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS \$140.00
6 nuggets de pollo con papas a la francesa / 6 chicken nuggets with french fries

MOBLEY JR. \$140.00
Mini hamburguesa de 100g con papas a la francesa / 100g mini burger with french fries

SANDWICH DE QUESO / CHEESE SANDWICH \$140.00
Sándwich de pan blanco con 120g de queso manchego, aderezado con aioli y servido con papas a la francesa / Sandwich with 120g of cheese, seasoned with aioli and served with french fries

POSTRES / DESSERTS

Todos nuestros postres son servidos en presentaciones individuales: pieza o rebanada / Our desserts are served in individual presentations: pieces or slice

HELADO TRADICIONAL / TRADITIONAL ICE CREAM \$100.00

Vainilla / Vanilla
Fresa / Strawberry
Chocolate / Chocolate
Limón / Lemon

PASTEL DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE \$120.00

TARTAleta DEL BOSQUE / FOREST TART \$120.00

FLAN DE CAJETA \$120.00

El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. El consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otras carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al miembro de equipo.

Todas nuestras bebidas alcohólicas son servidas con una medida de 42 ml por copa y pueden ser acompañadas con un refresco de 355 ml. El contenido de la cerveza puede variar según la marca.

The weight shown in the dishes represent the raw material (protein). "Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase risk of food borne illness. Please direct inquiries to the "restaurant employee".

All our alcoholic beverages are served with a measure of 42 ml per cup and may be served with a soda of 355 ml. The beer content may vary from brands.