



FOCO AL AIRE, **UNA TRADICIÓN RENOVADA**

Platillos PrincipalesAntojos

CARNE EN SU JUGO GRANDE*

Toda una tradición, 250 gr. de carne y tocino de la más alta calidad, finamente rebanados, asados a fuego lento y posteriormente picados, servidos con nuestro clásico y conocido caldo (receta secreta), acompañados a su elección de cebolla, jitomate y cilantro picados.

CARNE EN SU JUGO CHICA*

Si tienes poca hambre pero mucho antojo, 120 gr. de carne y tocino de la más alta calidad, finamente rebanados, asados a fuego lento y posteriormente picados, servidos con nuestro clásico (receta secreta), y conocido caldo, acompañados a su elección de cebolla, jitomate y cilantro picados.

CARNE ARRACHERA

Arrachera marinada de importación, 250 gr. de carne asada al término solicitado y servida en fajitas de corte grueso, acompañada de cebollitas asadas y frijoles refritos o de la olla.

CARNE A LA PLANCHA

Nuestra ya conocida calidad de carne de primer nivel en finas láminas, 380 gr. posteriormente asada a la plancha con condimentos y finas hierbas, acompañada de cebollas cambray asadas y frijoles de la olla, ideal para comer en tacos con nuestras tortillas recién hechas y salsas.

FOCA

El clásico bolillo salado tapatío con frijoles refritos, carne asada en tiras, dos tiras de tocino y bañada en nuestra receta secreta de caldo con un toque de jugo de carne y acompañado a su elección de cebolla y cilantro picados.

NUEVO RAMEN EN SU JUGO

Una deliciosa mezcla de sabor entre Japón y México, fideos importados elaborados de trigo y acompañados de carne laminada, frijoles de la olla, tocino, jitomate, cilantro, cebollín y nuestro conocido caldo (receta secreta)

Chico

Grande

MINI FOCA

Para los pequeños de la casa o para darse un mini gusto.

JUGO DE CARNE

Un secreto bien guardado, el clásico "revive muertos", nada mejor para disfrutar intensamente el sabor que nos caracteriza.

QUESADILLAS

Con torillas recién hechas y queso asadero que son difíciles de olvidar, son el perfecto complemento.

1 Pza

Orden de 4

TOSTADAS

pza

De pierna, cueritos, pata y la nueva veggie de queso. Todas con una cama de frijoles refritos, la carne o queso de su elección, lechuga fresca, jitomate y cebolla bañadas en nuestra ya conocida salsa roja.

ORDEN DE CUERITOS

Cueritos de puerco servidos con limón y sal, excelentes para botanear.

Media Orden

Preparados con verdura y salsa

ORDEN DE MANITAS

Manitas de puerco en cuartos, surtido de canilla y pezuña, servidos con limón y sal.

Individual

Preparados con verdura y salsa

QUESO FUNDIDO

Natural / Chorizo

PANELA ASADA

A las finas hierbas

QUESADILLAS ESPECIALES

ESTROS PLATOS NO TIENEN FRIJOLES PORQUE TIENEN MÁS C

Si deseas agregar un complemento o DIP a tu platillo pídelo a tu mesero con un pequeño costo extra.

Complementos

FRIJOLES DE LA OLLA

FRIJOLES REFRITOS

ORDEN DE CEBOLLITAS

ORDEN DE GUACAMOLE

SALSA DE CILANTRO

ORDEN DE TOCINO

Postres

BROWNIES CASEROS

Brownie de chocolate con nuez.

JERICALLA

Hechas en casa con todo el amor que nos caracteriza, por la cual son una tradición tapatía por excelencia.

PAN DE ELOTE

Bebidas

REFRESCOS

Pregunta a tu mesero por nuestro amplio surtido. 355 ml.

AGUAS FRESCAS Y BOING

Opciones sin gas, Aguas 500 ml. Boing 340 ml.

CERVEZAS GRUPO MODELO 355 ml

CERVEZAS ARTESANALES

CAFÉ

Americano regular o descafeinado

Espresso

Capuccino

Historia

Fue en Marzo de 1966 que nuestro fundador José Gómez Peña "Don Pepe", se dedicó a mejorar y personalizar su propia receta de carne en su jugo influenciado directamente por el creador de la receta original.

Inicialmente, debido a los pocos recursos con los que se contaba para este proyecto, las instalaciones eran muy básicas, contando sólo con un puesto de preparación y un fogón, y como el servicio era sólo por la noche se iluminaba el establecimiento con un foco colgado de un cable.

Pronto se hizo un favorito clásico de la colonia y de la ciudad, siendo bautizado por nuestros clientes como "Foco al Aire" en sátira al lujoso restaurante de la época llamado "Focolare", adoptado dicho nombre por “Don Pepe”.

El secreto de nuestro éxito, es que nos hemos mantenido como un negocio familiar, y conservamos los más altos estándares de calidad e higiene en nuestros ingredientes y productos, en todos estos años sin perder nuestro buen sabor, por lo cual seguimos siendo por varias generaciones los preferidos de la ciudad, y la mejor opción para degustar el clásico sabor de las carnes en su jugo.

Nuestros Productos

Hemos localizado y mantenido a los mejores proveedores nacionales e internacionales para nuestros insumos, en nuestra carne de res sólo utilizamos el corte conocido como "centro o pulpa negra" con ello garantizamos un platillo jugoso, sin grasa, sin gordos, ni nervios.

Nuestros productos de cerdo son importados con los mejores estándares de higiene y calidad. La verdura que utilizamos, la compramos todos los días en los mercados de la ciudad, garantizando con ello su frescura.

