

DESAYUNOS

HASTA LA 1 PM

CANARIO
coctel



RESERVA CON NOSOTROS

Contacto:

canario.mx 

PASEO DEL ÁNGEL 
ÁNGEL FLORES 287, CENTRO,
CULIACÁN, SINALOA

667 473 9795 

ENTRADAS



HOT CAKES

Tres hot cakes, reducción de jamaica, almendra caramelizada + tu selección de fruta de temporada

\$130



HOT CAKES DE ELOTE

Tres hot cakes bañados en nuestra mezcla de elote estilo tres leches y almendra caramelizada.

\$150



PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE

4 panqueques tipo crepas, plátano, dulce de leche, helado de vainilla y almendra caramelizada

\$130



BOWL DE FRUTA

Fruta de temporada

\$70

Extras
Yogurt griego o natural \$20



QUESABIRRIA (1 PIEZA)

\$65

PAN DULCE RECIÉN HORNEADO

Pregunta a tu mesero. Agrega Nutella o dulce de leche +\$10

\$40



HUEVOS

HUEVOS RANCHEROS

Dos huevos estrellados sobre dos tortillas doradas con frijol, bañado en salsa de tomate, crema, queso cotija y decorados con cilantro. Acompañado con frijol de la casa y papas bravas.

\$130



HUEVOS AL GUSTO

Omelette, estrellados, revueltos, con machaca, jamón, tocino, o a la mexicana. Acompañados de frijoles y tortillas.

\$130



HUEVOS DIVORCIADOS

Dos huevos estrellados bañados en salsa roja y verde, separados por frijol y acompañados de papas bravas.

\$130



EXTRAS

Aguacate	\$25
Chilaquiles	\$40
Machaca	\$40
Chilorio	\$40
Tamal frito	\$40

CHILAQUILES

ROJOS

Tortillas fritas, pollo, aguacate, tomate y chile guajillo, crema y cebolla morada, acompañado de frijoles

\$170



VERDES

Tortillas fritas, pollo, aguacate, tomatillo, chile serrano, cilantro, crema, queso cotija y cebolla morada, acompañado de frijoles

\$170

EXTRAS

Aguacate	\$25
Pollo	\$40
Huevos (2 pzas)	\$40
Machaca	\$40
Chilorio	\$40

CHIPOTLE

Tortillas fritas, pollo, aguacate, chipotle, queso crema, crema y cebolla morada, acompañado de frijoles.

\$170



BIRRIA

Tortillas fritas, bañados con birria y salsa a su elección (rojos, verdes o chipotle) acompañado de frijoles

\$180



BAGELS Y BAGUETTES

(Disponibles todo el día)



BAGEL DE HUEVO

Huevo revuelto, espinaca, tomate cherry, chipotle mayo, acompañado de ensalada

\$130



BAGEL DE ATÚN FRESCO

Láminas de atún fresco marinadas en soya cítrica con un toque de aceite de ajonjolí, guacamole, queso crema, y tomate cherry. Espolvoreado con ajonjolí y acompañado con ensalada.

\$160



BAGEL DE POLLO AL CHIPOTLE

Pollo en crema chipotle con champiñones, aguacate y acompañado de ensalada.

\$160



BAGUETTE ITALIANO

Jamón serrano, pepperoni, queso mozzarella, mayonesa chipotle, lechuga y tomate cherry.

\$170



CHORIPAN

Pan chapata, chorizo argentino, aguacate, chimichurri, alioli y papas de la casa.

\$160

PEPITO DE PICAÑA

Pan chapata, picaña, aguacate, chimichurri, alioli y papas de la casa.

\$170



REGIONAL



MACHACA RANCHERA

Machaca con tomate, cebolla y chile anaheim. Acompañado con frijoles de la casa y papas bravas

\$170

CHILORIO SINALOENSE

Chilorio regional con tomate y cebolla, acompañado con dos quesadillas de maíz, frijoles de la casa y aguacate rebanado.

\$170



QUESABIRRIAS (3)

Tres quesadillas con birria de res, acompañadas con cilantro, cebolla y consomé para chopear.

\$180

ENCHILADAS VERDES O CHIPOTLE (3)

Rellenas de pollo con queso fresco, bañadas con salsa verde y gratinadas con queso mozzarella. Decoradas con crema y cebolla morada.

\$160



REGIONAL

ENFRIJOLADAS (3)

Rellenas de pollo con queso fresco, bañadas en crema de frijol, crema y salsa casera.

\$150 _____



EXTRAS

Aguacate	\$25
Huevos (2 piezas)	\$40
Chilaquiles	\$40
Orden de quesadillas (3)	\$50
Tamal frito	\$40

COMBINACIONES

REGIONAL

Machaca o chilorio sinaloense + chilaquiles + frijoles+ 1 huevo

\$200 _____

EL CLÁSICO

Machaca + tamal frito + 1 huevo + frijoles

\$200 _____

POSTRES

(Disponibles todo el día)

CHEESE CAKE

\$75



TAMAL DE ELOTE

Con dulce de leche y pistache

\$75

PAN DULCE CON NIEVE

Pregunta a tu mesero

\$75



BEBIDAS SIN ALCOHOL

COCTELES SIN ALCOHOL

\$60

(PREGUNTA POR OPCIONES).

AGUA DE FRESA LIMÓN

COCA COLA

COCA COLA LIGHT

SPRITE

AGUA MINERAL

AGUA TÓNICA

AGUA EMBOTELLADA

CLAMATO PREPARADO

\$40 C/U



BEBIDAS

AGUA DE FRESA LIMÓN	\$40
AGUA DE NARANJITA	\$40
COCA COLA	\$40
COCA COLA LIGHT	\$40
COCA COLA ZERO	\$40
SPRITE	\$40
TOPOCHICO	\$40
AGUA MINERAL PEÑAFIEL	\$30
CHOCOMILK	\$60
JUGO DE NARANJA	\$40
CHOCOLATE CALIENTE	\$60



JUGOS NATURALES

GORRIÓN

Piña, fresa y naranja

\$70

QUETZAL

Piña, nopal, espinaca, limón y jengibre

\$70

DETOX

Pepino, chayote, limón y miel de abeja

\$70



TÉS Y CAFÉS

CAFÉ AMERICANO (REFILL)	\$50
ESPRESSO	\$40
TÉ CHAI	\$65
TÉ CALIENTE	\$35

LATTE	\$50
MATCHA	\$85
ESPRESSO TONIC	\$75
ESPRESSO NARANJA	\$75
ESPRESSO MANZANA VERDE LATTE	\$75
ESPRESSO PISTACHE MATCHA	\$85



ESPRESSO MANZANA



ESPRESSO TONIC



ESPRESSO NARANJA

COCTELERÍA MAÑANERA

CARAJILLO	Café cold brew y Licor 43	\$140
PAJARILLO	Café cold brew, Baileys, leche y crema batida	\$140
PINGÜINO	Vino tinto, limón y sprite, 800 ml	\$165
MIMOSA	Vino espumoso y jugo de naranja	\$90
CHUPAROSA	Mimosa de fresa y naranja	\$90
CLERICOT	Vino tinto, manzana y limón	\$130



FRAPPES

BÚHO	Leche, plátano, vainilla, galletas Marias, crema batida y canela	\$80
------	--	------



LECHUZA	Leche, frutos rojos, Krankys y granola	\$80
---------	--	------

CENZONTLE	Leche, galletas oreo, chocolate y crema de cacahuete	\$80
-----------	--	------



TE CHAI	\$80
MOKA	\$80
ROMPOPE	\$80

CARAMEL MACCHIATO	\$80
-------------------	------

CANARIO
coctel

MENÚ
COCTELERÍA



COCTELERÍA DE AUTOR

CANARIO
coctel

PETIRROJO

Gin, jarabe de jamaica con canela.

\$140



LORO

Bacardi añejo, naranjita y hierbabuena.

\$140



GAVIOTA

Tequila, campari, jarabe y limón.

\$140



CUERVO

Gin y jarabe de lychee con romero.

\$140



CARDENAL

Mezcal, jamaica y romero.

\$140



FLAMINGO

Gin, campari, manzana y refresco de jengibre.

\$140



COCTELERÍA DE AUTOR

CANARIO
coctel

GAVILÁN

Mezcal, jarabe de tamarindo, pepino y limón

\$140



COLIBRÍ

Whisky, piña, jarabe y limón

\$140

CANARIO

Mezcal, jarabe de maracuyá con piña y chipotle.

\$140



PAJARILLO

Digestivo: Baileys, shot de café, espresso, romero y crema batida.

\$140

GARZA

Digestivo: Vodka y cebada

\$130



COCTELERÍA CLÁSICA

MARGARITA

Tequila blanco, licor de naranja, limón, escarchada en sal.

\$130

PALOMA

Tequila blanco, refresco de toronja, limón, escarchada en sal.

\$130

MOJITO

Bacardi añejo, hierbabuena, jarabe y limón.

\$130

GIN TONIC

Ginebra, agua tónica, y cítricos.
(Frutos rojos +\$15)

\$140

NEGRONI

Ginebra, campari y vermouth.

\$140

OLD FASHIONED

Bourbon, azúcar morena, bitters de naranja y cereza.

\$150

APEROL SPRITZ

Aperol, vino espumoso y agua mineral.

\$140

CLERICOT

Vino tinto, manzana y limón

\$130



DIGESTIVOS

CAFÉ AMERICANO \$50

COLD BREW \$50

SHOT ESPRESSO \$50

BAILEYS \$80

LICOR 43 \$80

CARAJILLO

Licor 43 y shot de café espresso

\$140



CERVEZAS

MODELO ESPECIAL

PACÍFICO SUAVE

PACÍFICO CLARA

ULTRA \$50

ARTESANAL \$90

DESTILADOS

TEQUILA

TRADICIONAL PLATA	\$100
DON JULIO BLANCO	\$110
7 LEGUAS BLANCO	\$110
DON JULIO REPOSADO	\$130
DON JULIO 70	\$160
MAESTRO DOBEL CRISTALINO	\$160

WHISKY

WILLIAM LAWSONS	\$110
RED LABEL	\$110
JIM BEAM	\$120
BLACK LABEL	\$150
WHISKY GLENFIDDICH 12	\$160

VINO

TINTO MALBEC FINCA DE LAS MORAS	\$80
BLANCO SAUVIGNON BLANC TRISQUEL ARESTI	\$100
ROSADO BLANC DE ZINFANDEL LA CETTO	\$100

KUKULKÁN

Shot de mezcal, jaggermeister y piña

\$120 _____

PERLA NEGRA

Jaggermeister y bebida energizante

\$150 _____

APEROL \$80

CAMPARI \$80

JAGGERMEISTER \$100

GINEBRAS Y VODKA

SMIRNOFF TAMARINDO	\$100
STOLICHNAYA	\$100
BEEFEATER	\$120
BOMBAY	\$120
TANQUERAY	\$120
OMETEO (GIN CÍTRICO MEXICANO)	\$130
HENDRICK'S	\$150
GREY GOOSE	\$150

RON

BACARDI AÑEJO	\$100
MATUSALÉN CLÁSICO	\$100
ZACAPA 23	\$150

MEZCAL

400 CONEJOS ESPADÍN	\$110
400 CONEJOS REPOSADO	\$130
400 CONEJOS ESPADÍN TOBALA	\$150

SHOTS Y LICORES

