

Bienvenidos a



LA FLACA

TERRAZA

¡Donde tomamos el sabor en serio!

Sobre nosotros

¡En La Flaca Terraza amamos crear cosas nuevas y compartirlas con quienes nos visitan!

Nos encanta experimentar, ya sea con cervezas artesanales, mezcalitas únicas (como nuestra propia "La Flaca") o combinaciones inesperadas en la cocina. Cada platillo lo preparamos con el corazón, buscando que cada mordida sea una alegría.

Estamos en San Miguel Regla (a 7 minutos del centro de Huasca de Ocampo), rodeados de naturaleza, buena vibra y vistas espectaculares. Ven a disfrutar, probar algo nuevo y sentirte como en casa. Aquí venimos a gozar.

*Av. José Landeros,
43500, San Miguel Regla,
Huasca de Ocampo*



[la_flaca_terraza](#)



[La Flaca Terraza](#)

LA FLACA

Hecha en México.

¡Nacida para encender tus sentidos!

La Flaca es el resultado de años de dedicación para crear una experiencia única que fusiona lo mejor de México en cada sorbo.

Combinamos mezcal Tobalá de Oaxaca con la dulzura del mango, el picor del chile habanero y un toque de sal de gusano: ingredientes emblemáticos de nuestra tierra.



\$125

375 ml

Este cóctel artesanal se toma frío y en un vaso escarchado con nuestra sal de gusano picante.

¡No te lo puedes perder!

COMIDA

PARA COMPARTIR



Papas Gajo c/Queso

Papas Gajo acompañadas de salsa de queso de la casa. ¡Perfectas para empezar!



Nachos con Arrachera

Abundantes nachos bañados en queso Cheddar acompañados de fino Pico de Gallo y delicioso Arrachera

DE POLLITO



Boneless Charm

Trozos de pechuga de pollo sin hueso y empanizados. Crujientes y jugosos, acompañados de nuestro aderezo de chipotle, cremoso y lleno de sabor.

BAGUETTES / SANDWICHES

Chorizo Pamplona

Aderezado con salsa de tomate y mayonesa con Chorizo Pamplona gratinado por queso Manchego y cubierto de lechuga, jitomate y cebolla barnizado por aromático aceite de oliva y especias



Jamón Serrano

Aderezado con salsa de tomate y mayonesa con Jamón Serrano gratinado por queso Manchego y cubierto de lechuga, jitomate y cebolla barnizado por aromático aceite de oliva y especias

Philly Cheessteak

Jugosa carne de arrachera gratinada por una combinación de Queso Americano, Oaxaca y Manchego montado en pan delicadamente aderezado con salsa de tomate y mayonesa



Choripan

Chorizo Argentino en pan artesanal, con chimichurri casero y coronado con una capa generosa de queso derretido. Una combinación irresistible que celebra los sabores tradicionales con toque indulgente.

PASTA



Pasta Ají-Garlic

Pasta tradicional preparada con una receta secreta a base de ajo, mantequilla, especias, parmesano y ají picante.

TACOS



Tacos de Arrachera

El taco de arrachera es más que un simple platillo; es una experiencia. El aroma de la carne asada se mezcla con el de la salsa de soya, creando una fragancia embriagadora que anticipa el festín.

Coccteteria Premium

Iceberg

De nuestra autoria una bebida magica con texturas diferentes y refrescantes mezclaz de curazao y mezcal.



\$160



\$140

GREEN DRINK

Una mezcla de sabores inclinados a la versatilidad del melon y el mezcal en un trago picante y fuera de serie



\$150

Cherry Blood

Una experiencia cítrica y dulce matizada por un delicioso ron de coco justo para tomar sin culpa



Caipirinha Sunrise

Refrescante mezcla cítrica con un toque de ron brasileño. ¡Deliciosa y perfecta para el calor!

DESTILADOS

Mezcal

Nombre	Copa	Botella
Agua Bendita (espadín, madre cuixe)	\$180	\$1,800
Creyente Cristalino Reposado (espadín)	\$160	\$1,600
Creyente Espadín	\$140	\$1,400
Creyente Tobalá	\$190	\$1,950
El Radiante (tepeztate)	\$450	-
Entre Redes (espadín)	\$175	-
La Gloria (tobalá)	\$150	-
Maestro Calavera (tepeztate)	\$280	-
Maestro Calavera (tobalá)	\$240	-
Mezcal Unión (cirial, espadín)	\$130	\$1,000
Ojo de Tigre (espadín)	\$140	\$1,150
Rancho Los Reyes (tobalá)	\$110	-
Revelación (espadín)	\$110	\$1,100
Revelación (tepeztate)	\$210	\$2,100
Revelación (tobalá)	\$140	\$1,400

La copa es de 2oz
La copa y la botella se sirven con sal de gusano

Tequila

Nombre	Copa	Botella
1800 Añejo	\$140	\$1,300
1800 Cristalino	\$140	\$1,300
Don Julio 70	\$210	\$2,000
Herradura Plata	\$140	\$1,300
Herradura Reposado	\$175	\$1,650
Maestro Dobel	\$140	\$1,300

Ron

Nombre	Copa	Botella
Ron Matusalem 10 (750ml)	\$110	\$800
Bacardi Añejo (750ml)	\$110	\$800
Bacardi Blanco (750ml)	\$110	\$800
Bacardi Mango (750ml)	\$110	\$800
Bacardi Raspberry (750ml)	\$110	\$800
Flor de Caña (750ml)	\$110	\$800

Whiskey

Nombre	Copa	Botella
Buchanan's Deluxe 12 años (40%, 750ml)	\$120	\$1,100
Chivas Regal 12 años (40%, 750ml)	\$140	\$1,450
Johnny Walker Red Label (40%, 750ml)	\$90	\$800
Johnny Walker Black Label (40%, 750ml)	\$140	\$1,450
Johnny Walker Double Black Label (40%, 750ml)	\$175	\$1,750
Jack Daniels Old No. 7 (40%, 700ml)	\$120	\$1,100

Una copa es de 2oz y se sirve con un mezclador
Una botella se sirve con cuatro mezcladores

Vodka

Nombre

Copa

Botella

Absolut Vodka

\$90

\$800

Absolut Vodka Mandarin

\$90

\$800

Absolut Vodka Raspberry

\$90

\$800

Absolut Vodka Watermelon

\$90

\$800

Grey Goose

\$165

\$1,650

Smirnoff

\$90

\$800

Smirnoff Tamarind

\$90

\$800

Skyy

\$90

\$800

Una copa es de 2oz y se sirve con un mezclador

Una botella se sirve con cuatro mezcladores

Otros

Nombre

Copa

Botella

Anís Chinchón Dulce

\$90

-

Apertivo Aperol

\$90

-

Baileys

\$110

-

Brandy Torres 10

\$110

\$800

Cabira (pulque destilado)

-

\$800

Kahlua

\$80

-

Licor 43

\$110

-

Malibu

\$80

-

VINOS

Nombre

Preguntar por precio

Alma Mora (blanco)

Baron Saint-Mitchel (bordeaux)

Castillo Rhin (blanco)

Diablo (tinto)

Finca Las Moras - Reserva (cabernet syrah)

Finca Las Moras - Reserva (chardonnay)

Freixenet (rosado)

JP Chenet (cabernet-syrah)

La Cetto (merlot)

La Cetto (petite sirah)

Reserva Casillero del Diablo - Red Blend (tinto)

Reservado (dulce blanco)

Reservado (merlot)

Riunite (espumoso)

Zonin (chianti)

BEBIDAS

Sin alcohol

Nombre

Precio

Refresco (Coca-Cola, Mirinda, 7Up, Manzanita)

\$25

Jarritos (Piña, Limón, Mandarin)

\$25

Limonada

\$45

Peñafiel

\$25

Topo Chico

\$45

Perrier

\$75

Acapulcoco

\$45

Jugo de Coco (Thai Coco)

\$80

Boost (235ml)

\$80

Cafe y Té

Nombre

Precio

Americano

\$45

Doble Espresso

\$45

Hatsu Azul (té helado)

\$80

Hatsu Rosa (té helado)

\$80