



Menú

Birria de chivo

La Birria... Birria... Desde 1988

Síguenos:



MichoacaNissimo



michnissimo



michnissimo_



www.michoacanisimo.com



Especialidades

Birria surtida	\$185
Birria de maciza	\$195
Birria del Patrón	\$225
Consomé (450 ml)	\$65
Chilaquiles habanero con birria	\$175
Chilaquiles habanero sencillos	\$95

Antojitos

Taco	\$75
Quesadilla	\$65
Quesabirria	\$85
Volcán	\$75
Volcán sencillo	\$65
Sopesísimo	\$75
Sopesísimo sencillo	\$65

Bebidas

Refresco (355 ml)	\$45
Refresco preparado (355 ml)	\$50
Agua embotellada (600 ml)	\$45
Agua de sabor (355 ml)	\$45
Jarra de agua (1600 ml)	\$165
Café (355 ml)	\$45

Postres

Flan	\$65
Pan de elote	\$65
Pay de limón	\$65
Helado	\$85

Complementos

Guacamole	\$85	Orden de aguacate grande	\$115
Orden de aguacate chico	\$95		

Paletas de Agua

\$55

Limón fuego Fresa / kiwi
Tamarindo fuego Limón / Gomititas
Mango fuego Coco
Piña fuego



Paletas de Crema

\$65

Nuez Fresas con crema
Ferrero Trufas Baileys
Mazapán Arroz con leche
Rompopo
con cajeta



Cervezas

Dos Equis Lager / Ámbar (325 ml)	\$75
Tecate / Tecate Light (325 ml)	\$75
Indio (325 ml)	\$75
Michelada botella (355 ml) Clamato o Cubana	\$80
Heineken (355 ml)	\$80
Heineken doble 00 Lata (355 ml)	\$75
Amstel Ultra (355 ml)	\$80
Miller High Life (355 ml)	\$80
Heineken / Amstel Ultra / Miller (355 ml) Michelada	\$85
Heineken / Amstel Ultra / Miller (355 ml) Clamato o Cubana	\$90
Bohemia / Bohemia Cristal (355 ml)	\$80
Bohemia / Bohemia Cristal (355 ml) Michelada	\$85
Bohemia / Bohemia Cristal (355 ml) Clamato o Cubana	\$90





Preparados y Barril

Clamato Preparado (360 ml)	\$55	Bola de Barril (450 ml)	\$85
Tarro de Barril (360 ml)	\$80	Bola Michelada de Barril (450 ml)	\$90
Tarro de Barril Michelada (360 ml)	\$85	Barril Michelada (450 ml) Clamato o Cubana	\$95
Tarro de Barril (360 ml) Clamato o Cubana	\$90	Jarra de Cerveza de Barril (1600 ml)	\$385



Una historia de esfuerzo. tradición y amor familiar

La historia de **Michoacanísimo** comienza en 1988, cuando don Artemio y doña Juanita llegaron desde su pueblo natal con el sueño de construir un mejor futuro para sus hijos. Con mucho trabajo y sacrificio lograron comprar un pequeño puesto de lámina, ubicado en la misma esquina donde hoy se encuentra el restaurante.

Fue ahí donde comenzaron a vender birria de chivo estilo michoacano, acompañada de tortillas hechas a mano por doña Juanita, siempre con el compromiso de ofrecer lo mejor a cada cliente.

Con el paso de los años, aquel humilde sueño se convirtió en una tradición familiar que sigue conservando la receta original, transmitida por más de 70 años. Hoy, en Michoacanísimo, cada platillo refleja la pasión, el esfuerzo y las raíces de una familia que hizo de su amor por la cocina una historia que continúa escribiéndose día a día.