



CARTA DE ALIMENTOS

RESERVACIONES: **221.288.3862**

DE NUESTRA HIDROPONÍA

ENSALADA CÉSAR DE CASA...\$190.00

LECHUGA OREJONA CON ADEREZO CÉSAR
REPOSADO EN CASA Y PARMESANO, CRUTONES
DE FOCACCIA. BROTE Y TOMATE CHERRY.

C/PECHUGA AL GRILL.....\$230.00

C/CAMARÓN.....\$270.00

ENSALADA DE FRUTOS.....\$250.00

LECHUGAS HIDROPÓNICAS MACERADAS EN VINAGRETA
SUAVE, PISTACHE, NUEZ DE LA INDIA, SEMILLAS DE
GIRASOL, ALMENDRA, NUEZ DE CASTILLA Y PEPITA
ROSTIZADA ...VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS.

ENSALADA CAPRESE.....\$220.00

TOMATE ESCALFADO DESGAJADO, MOZZARELLA
BUFFALO, BAÑADA EN PESTO DE ARÚGULA Y
ALBAHACA.

FATTOUSH SALAD.....\$220.00

MEZCLA DE SABORES E INGREDIENTES FRESCOS,
RESALTADO CON UN TOQUE DE SUMAC.

EN LO QUE CALIENTA EL FOGÓN

AGUACHILE DE CAMARÓN

ROJO 150 gr.....\$285.00

CAMARÓN FRESCO EN SALSA DE
CHILTEPÍN ESTILO SINALOA.

TARTAR DE ATÚN 200 gr.....\$360.00

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE:

RIB EYE 150 gr.....\$320.00

PICAÑA 150 gr.....\$310.00

BRASA PORK BELLY 250 gr.....\$330.00

HECHO EN TU MESA!! AGUACATE HASS RESALTADO
CON UN TOQUE DE LIMÓN, CEBOLLA, CILANTRO,
JALAPEÑO FRESCO, CON EL CROCANTE A ELEGIR.

GUACAMOLE CON CHAPULINES

50 gr*POR TEMPORADA.....\$330.00

GUACAMOLE CON CHICATANA

50 gr*POR TEMPORADA.....\$385.00

AGUACHILE DE CABRERÍA

DE NEW YORK 150 gr.....\$355.00

REBANADAS DE STEAK HIDRATADAS CON SALSA
PETRÓLEO, ACOMPAÑADAS DE AGUACATE Y
CEBOLLA MORADA KRISPY, CHILE SERRANO.

CHALUPAS POBLANAS CON

BARBACOA DE PICAÑA(6 PZAS)\$145.00

TORTILLA SANCOCHADA EN MANTECA, CEBOLLA,
SALSA VERDE, SALSA ROJA Y PICAÑA.

TUÉTANOS CAMPEROS.....\$370.00

3 PZ DE TUÉTANO AL CARBÓN, CON CAMARONES
AL AJILLO Y TORTILLAS A MANO. 900 gr aprox.

TARTAR DE RES.....\$360.00

CON YEMA CURADA DE 36 HRS, SARATOGA CHIPS.

EMPANADA ARGENTINA\$110.00

LA TRADICIONAL RECETA ARGENTINA PREPARADA
DE CARNE MOLIDA ACOMPAÑADA DE CHIMICHURRI
Y ALIOLI. (1 PZA.)

EMPANADA POBLANA \$110.00

DE QUESO CAMEMBERT Y RAJAS POBLANAS. (1 PZA.)

PASTA ALFREDO.....\$210.00

CON CAMARÓN 150 gr.....\$330.00

CON JAMÓN SERRANO 50 gr.....\$340.00

CON POLLO AL GRILL 120 gr.....\$300.00

DE LA OLLA EN LEÑA

SOPA DE TORTILLA\$175.00

ELABORADA CON CALDO DE JITOMATE
RESALTADA CON HOJAS DE EPAZOTE, JULIANA DE
TORTILLA FRITA, CUBOS DE AGUACATE, QUESO
FRESCO, CHILE GUAJILLO FRITO Y TROZOS DE
CHICHARRÓN.

CREMA POBLANA\$180.00

CREMA DE CHILE POBLANO ACOMPAÑADA DE
ELOTE AMARILLO, QUESO FRESCO Y RAJAS DE
CHILE POBLANO.

BIRRIA DE CABRERÍA 150 gr...\$225.00

DE NUESTRA TIERRA TAPATÍA DISFRUTA NUESTRA
BIRRIA TRADICIONAL ACOMPAÑADA DE CILANTRO,
CEBOLLA Y TORTILLAS HECHAS A MANO.

JUGO DE CARNE\$190.00

LA VERSIÓN DE ANTAÑO DE NUESTRO JUGO DE
CARNE, DISFRÚTALO CON CEBOLLA, CILANTRO,
CHILE, ACEITE DE OLIVA Y JEREZ.

SOPA DE CEBOLLA Y TUÉTANO \$175.00

CON COSTRA DE QUESO.

LOS QUESOS

LA TABLA DE BRASA\$580.00

QUESO PROVOLONE, MANCHEGO, QUESO AZUL,
QUESO DE CABRA, NUEZ CARAMELIZADA, SALAMI,
LOMO CURADO, JAMÓN SERRANO, UVAS BLANCAS,
REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y MERMELADA DE
FRUTOS ROJOS.

QUESO FUNDIDO NATURAL ..\$180.00

DISFRUTA NUESTRO MIX DE QUESOS CON LA
VARIEDAD DE EMBUTIDOS. (200 grs)

C/CHISTORRA 100 gr.....\$215.00

C/CHORIZO ARGENTINO 100 gr.\$230.00

QUESO PROVOLONE\$260.00

MEDALLÓN DE QUESO GRATINADO ACOMPAÑADO
DE JITOMATE CHERRY, CHIMICHURRI Y PAN DE LA
CASA.

FIAMBRES Y EMBUTIDOS

CHORIZO ARGENTINO.....\$220⁰⁰

ACOMPAÑADO DE CEBOLLA CARAMELIZADA AL TINTO Y CHIMICHURRI. 200 gr

CHISTORRA\$220⁰⁰

COCINADA AL GRILL ACOMPAÑADA DE CEBOLLA CARAMELIZADA AL TINTO. 200 gr

MACHITOS.....\$255⁰⁰

DORADOS ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA CARAMELIZADA AL TINTO Y TORTILLAS HECHAS A MANO. 200 gr

MOLLEJAS DE RES\$250⁰⁰

AL GRILL, ACOMPAÑADAS DE GUACAMOLE Y TORTILLAS HECHAS A MANO. 200 gr

DE NUESTRAS BRASAS TACOS PREMIUM

TACOS DE FILETE

Y TUÉTANO (3 PZAS) 160 gr\$285⁰⁰

TORTILLA A MANO CON HUMMUS DE FRIJOL BAYO, CEBOLLITA CRISPY, CILANTRO FRITO, CON SALSA DE CHILTEPÍN, AGUACATE REBANADO.

TACOS COSTRA

DE SUADERO (3 PZAS) 160 gr ...\$275⁰⁰

TORTILLA DE HARINA EN COSTRA CRUJIENTE DE QUESO Y COCIDO A SU PUNTO, SUDADO CON CEBOLLA Y CILANTRO, ACOMPAÑADO TUÉTANO Y MOUSSE DE AGUACATE.

TACOS DE LA BAJA (2 PZAS) 150 gr \$220⁰⁰

CAMARÓN CAPEADO EN TEMPURA, COL ALIÑADA Y MAYONESA DE CHIPOTLE.

TACOS DE LENGUA (3 PZAS) 150 gr . \$285⁰⁰

COCIDA EN SU PUNTO SERVIDA EN TORTILLAS DE MAÍZ.

TACO DE SOFT SHELL CRAB...\$295⁰⁰

CANGREJO SUAVE, TEXTURA CRUJIENTE.

TACO GOBERNADOR.....\$285⁰⁰

UN CLÁSICO, TACO SERVIDO EN TORTILLAS DE HARINA, SALSA CASERA.

DEL CARBÓN



TODOS NUESTROS CORTES SE ELABORAN EN PARRILA DE CARBÓN DE MEZQUITE QUE AÑADE UN SABOR EXCEPCIONAL AL CORTE, TÉRMINO Y PUNTO CORRECTO DE PREPARACIÓN. ¡DISFRÚTALO CON GUARNICIÓN DE CHILES TOREADOS Y CEBOLLITAS CAMBRAY!.

PRIME RIB (450 grs).....\$1,250⁰⁰

RIB EYE PRIME

BLACK ANGUS (400 grs)\$750⁰⁰

T-BONE HIGH CHOICE(400 grs) ..\$580⁰⁰

PICAÑA HIGH CHOICE(350 grs) ..\$480⁰⁰

NEW YORK PRIME

BLACK ANGUS (350 grs).....\$580⁰⁰



ESPECIALIDAD



LECHÓN*

CERDO JOVEN DE
LECHE AL CARBÓN

CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PAPA

\$3,900⁰⁰

PIEZA

PLATO
\$1,200⁰⁰



ESPECIALIDAD*



CABRITO

COCCIÓN LENTA
EN ESTACA

CON GUARNICIÓN DE GUACAMOLE

\$4,400⁰⁰

PIEZA

PLATO
\$1,300⁰⁰



*COCCIÓN APROXIMADAMENTE 4 HRS Y ES
BAJO RESERVACIÓN EN AMBOS CASOS.

ARRACHERA HIGH CHOICE

BLACK ANGUS (400 grs).....\$550.00

CABRERÍA (400 grs).....\$590.00

CAÑA DE FILETE (300 grs).....\$420.00

PULPO MAYA

AL GRILL COCIDO (380 grs).....\$950.00

TOMAHAWK BLACK ANGUS

(1.5 KG APROX.) \$2,400.00

FLAMEADO EN LA MESA CON MEZCAL

DE LA CASA. *INCLUYE 1 BOTELLA DE VINO

PESCADO ZARANDEADO (1 KG APROX.)

EN NUESTRA ZARANDA ES COCIDO LENTAMENTE

CON LA RECETA NAYARITA Y VEGETALES.

*INCLUYE 1 BOTELLA DE VINO \$1,100.00

CAMARÓN JUMBO ZARANDEADO

ESTILO MAZATLÁN (350 GR).... \$380.00

LIMÓN EUREKA, CEBOLLITAS Y CHILE TAMPICO.

STEAK DE ATÚN AL GRILL 200 grs \$480.00

ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA Y VEGETALES GRILL.

SALMÓN AL GRILL 200 grs \$590.00

ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA Y VEGETALES GRILL.

PLATOS FUERTES

CHAMORRO A LAS PASILLA

700 gr cocido\$280.00

COCCIÓN LENTA ENTERRADO A PIE DE HORNO

POR 9 HRS.

LENGUA EN SALSA

VERDE (150 GR)\$265.00

COCINADA EN UN CALDO ESPECIADO, SERVIDO

EN UNA SALSA VERDE CON VERDOLAGAS.

BARBACOA DE PICAÑA

(200 GR).....\$285.00

ADOBADA EN LOS CHILES, COCINADA

LENTAMENTE, SERVIDA CON SALSA Y TORTILLAS.

SHORT RIB GLASEADO

AL TAMARINDO (200 GR)\$260.00

COCIDO POR 12 HRS, SERVIDA EN PURE DE

MAZORCA TIERNA Y SALSA DE LICOR DE

TAMARINDO.

MOLE\$295.00

RECETA DE LA CASA DE GENERACIONES, NUESTRO

POLLO EN MOLE POBLANO ES UNA OPCIÓN

PERFECTA CON ARROZ ROJO.

CAMARONES AL COCO 350 gr. \$380.00

CAMARÓN JUMBO EMPANIZADO CON COCO

RAYADO Y MIEL MAPLE.

PORK BELLY PRENSADO 250 gr. \$280.00

LAMINADO EN SALSA DE TOMATILLO MILPERO,

Y REQUESÓN TRUFADO.

EL COMPLICE PERFECTO DEL ASADO

ESPÁRRAGOS AL GRILL\$120.00

CANASTA DE VEGETALES ...\$120.00

PAPAS FRITAS TRUFADAS ...\$160.00

PURÉ DE PAPA CON

ACEITE DE TRUFA.....\$160.00

ESPINACAS A LA CREMA\$120.00

ELOTE AMARILLO\$120.00

COSTILLAS PICANTES.....\$160.00

DE MAÍZ

AHUMADA CON MANTEQUILLA DE

SEMILLAS DE CHILES.

SARATOGA CHIPS.....\$180.00

EN DIP DE CHILE XCATIC Y CHAPULINES.

SALSA EN MOLCAJETE\$120.00

JITOMATE TATEMADO.

CEBOLLA TATEMADA.

AJO Y CHILE JALAPEÑO.

SALSA EN MOLCAJETE CON

CHAPULINES *POR TEMPORADA \$180.00

JITOMATE TATEMADO.

CEBOLLA TATEMADA.

AJO Y CHILE JALAPEÑO.

SALSA EN MOLCAJETE CON

CHICATANA *POR TEMPORADA..\$380.00

JITOMATE TATEMADO.

CEBOLLA TATEMADA.

AJO Y CHILE JALAPEÑO.

EXTRAS

POLLO 120 gr.....\$90.00

CAMARÓN 150 gr.....\$120.00

JAMÓN SERRANO 50 gr.....\$130.00

DE ORIGEN VEGETAL

CEVICHE DE SETAS\$175.00

SETAS AL GRILL MACERADO EN LIMÓN, JULIANA DE

CEBOLLA Y JITOMATE.

ALCACHOFA RELLENA.....\$245.00

ALCACHOFA RELLENA DE ESPINACA SALTEADA Y

ALMENDRAS.

BRÓCOLI EN MOLE.....\$240.00

DE CACAHUATE

DE NUESTRO HORNO DE CARBÓN.

LO DULCE

CHURROS CON SALSA DE CARAMELO	\$190 ^{.00}
PASTEL DE ELOTE Y CAJETA ...	\$190 ^{.00}
MOUSSE DE CHOCOLATE Y BIZCOCHO AL MEZCAL.....	\$190 ^{.00}
TIRAMISÚ DE EXPRESSO	\$190 ^{.00}
ESPONJOSO DE ZANAHORIA Y BETÚN.....	\$260 ^{.00}
PASTEL HELADO DE CAMPECHANA.....	\$190 ^{.00}
PROFITEROLES BAÑADOS EN SALSA DE DULCE DE LECHE.....	\$280 ^{.00}
NEW YORK CHEESECAKE DE GALLETA DE LOTUS.....	\$310 ^{.00}
HELADO DE VAINILLA.....	\$190 ^{.00}

SUGERENCIAS DEL CHEF

DULCE SIN CULPA (KETO)

PASTEL RED VELVET.....	\$310 ^{.00}
NUESTRA VERSIÓN BAJA EN CARBOHIDRATOS DEL CLÁSICO PASTEL RED VELVET, ROJO CARACTERÍSTICO EL SABOR SUAVE CON TOQUE DE CACAO Y FROSTING PARA ESTRUCTURAR EL SABOR.	
CHEESECAKE CON.....	\$280 ^{.00}
CHOCOLATE	
HECHO A BASE DE HARINA DE ALMENDRAS, CHOCOLATE 100% ELEVANDO EL SABOR, SUAVE Y CREMOSO.	
KINDER DELICE.....	.00
BIZCOCHO DE CHOCOLATE ESPONJOSO, AIREADO, DULCE, CREMOSO Y NUESTRO GANACHE DE CHOCOLATE HACEN DE ESTE POSTRE UN DULCE PECADO.	

MENÚ DE NIÑOS

PAPAS A LA FRANCESA NATURALES	\$65 ^{.00}
HAMBURGUESAS KIDS 3 MINI PIEZAS	
CON PAPAS FRITAS.....	\$180 ^{.00}
TIRITAS DE POLLO EMPANIZADAS CON PAPAS FRITAS.....	\$180 ^{.00}
PASTA ALFREDO	\$180 ^{.00}