



ENTRADAS



GUACAMOLE / \$210.00

Natural o la mexicana.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN PENSADO / \$290.00

Ideal para compartir.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN RIB EYE / \$375.00

Trozos de Rib Eye dorados sobre cama de guacamole.

QUESO FUNDIDO

Al natural / \$155.00, con chorizo, champiñones o chistorra / \$195.00

QUESO PANELA A LA PLANCHA / \$210.00

Servido sobre cebollitas al piquín.

QUESO TRABAO / \$260.00

Queso menonita a la plancha con salsa de chorizo y habanero.

MACHITOS AL PASTOR / \$515.00

Con cebolla asada y chile toreado.

TUÉTANOS A LA PARRILLA / \$340.00

TACOS



TACOS DE FILETE LAMINADO CON TUÉTANO / \$315.00

Suave y deliciosa carne de filete laminado con salsa de aguacate y cebollas caramelizadas.

TROMPITO AL PASTOR / \$360.00

Disfruta del delicioso taco al Pastor servido en tu mesa para compartir.

TACOS DE FAJITA CON COSTRA / \$350.00

Tacos de fajita con costra de queso manchego

VOLCANES DE FILETE / \$295.00

Tostada horneada y bañada con una riquísima crema de queso y acompañadas con pico de gallo.

TACOS DE PUNTAS DE FILETE / \$295.00

Tradicionales tacos de filete con el sabor de casa

BETABEL A LA PARRILLA / \$310.00

betabel asado sobre una cama de picosito jocoque, berros o arúgula y pistache.

CARPACCIO DE BETABEL / \$190.00

Betabel laminado y montado con deliciosa salsa de jamaica, almendras, queso de cabra y arúgula o berros.

COLIFLOR A LA PARRILLA / \$295.00

Comparte esta delicia bañada en salsa de soya con aderezo habanero.

SACHIMI DE SALMÓN / \$290.00

Fresco salmón laminado y bañado en salsa rasurada con un toque de jícama finamente picada.

AGUACHILE DE CAMARÓN AL PIQUÍN / \$390.00

TARTAR DE ATÚN / \$355.00

Para compartir deliciosos cuadritos de atún, acompañados con aguacate, pepino, cilantro, ajonjolí y 3 crujientes tostadas horneadas.

MOLLEJAS A LA PARRILLA / \$500.00

Sobre una cama de aguacate

SOPAS



CREMA POBLANA / \$140.00

con granos de elote, queso panela y crema fresca.

FIDEO CON CARNE / \$195.00

Sopa de fideos con filete.

FIDEO EN CALDO DE FRIJOL / \$160.00

Acompañados con crema, queso y aguacate.

ENSALADAS



MANSIÓN / \$260.00

Mix de Lechugas frescas con betabel, frutos secos, queso de cabra, arándanos y vinagreta de miel.

CESAR CLÁSICA / \$230.00

Con aderezo hecho en casa / Salmón o Camarón \$355.00 / Pollo \$300.00

GAUCHA / \$260.00

Lechuga fresca con tomate, aceitunas, aguacate y queso rallado, bañada en vinagreta estilo gaucho.

ENSALADA VERDE NORTEÑA / \$260.00

Preparada con una deliciosa vinagreta de aguacate, tomate uva, aceituna y queso manchego.

PASTAS



FETTUCINE EN SALSA DE TRES QUESOS

Combinación de quesos de la casa, acompañado de champiñones y espárragos frescos.


CON POLLO/\$360.00


CAMARÓN O SALMON/ \$465.00


PARRILLA

NUESTROS CORTES DE CARNE SON CALIDAD ANGUS CHOICE.

DE LA TIERRA

CAÑA DE FILETE AL MEZCAL / \$1,900.00 
De 1 Kg. sellado al carbón y flameado en su mesa

CAÑA DE FILETE AL MEZCAL / \$1,300.00 
De 600 gms. y flameada en tu mesa.

COWBOY / \$1,900.00 
Jugoso corte a las brasas.

RIB EYE / \$1,800.00 
Importado, calidad Angus Choice.

AGUJA DE RIB EYE / \$800.00
Lo más suave del Rib Eye

TABLITA DE FILETE / \$ 700.00
Jugoso y muy suave corte con hueso

ARRACHERA OUTSIDE / \$700.00
El mejor de los cortes en arrachera.

CHURRASCO A LAS BRASAS / \$600.00
Bañado en salsa chimichurri.

FILETE EN SU JUGO / \$650.00
Exquisito filete a la parrilla servido en su jugo.

RIB EYE A LA SAL / \$900.00
Importado, calidad Angus Choice

CORAZÓN DE FILETE / \$600.00
Medallones de filete a la mostaza o al limón.

DEL MAR

STEAK DE SALMON / \$485.00
A la parrilla en cama de arroz al cilantro o arroz cremoso.

CAMARONES / \$460.00
Al Ajillo o a la Mantequilla.

LOMO DE ATUN / \$355.00
Con costra de ajonjolí, en cama de arroz con vegetales a la parrilla y salsa oriental.

PULPO A LA PARRILLA / \$765.00
Receta especial de la casa.

DEL CIELO

POLLITO CORNISH A LAS BRASAS / \$465.00
Marinado y asado a la parrilla.

FAJITA DE POLLO A LA PARRILLA / \$330.00
Con tocino y cebollitas de la casa

EXTRAS

ESQUITES MANSIÓN / \$165.00

VEGETALES A LA PARRILLA / \$190.00

PURÉ DE PAPA / \$115.00

PAPAS A LA FRANCESA / \$80.00

CEBOLLA ASADA / \$60.00

GUARNICIÓN DE PAPA Y CEBOLLA / \$85.00
Rodajas de papa y cebolla a la parrilla acompañadas c/chilitos toreados

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA / \$245.00

CHAMPIÑONES AL AJILLO / \$185.00

SALSA MOLCAJETEADA / \$195.00

FLAMEO / \$85.00

SALSA MOLCAJETEADA C/CHILE DEL MONTE/ \$220.00

POSTRES



CHEESECAKE DE GLORIAS / \$210.00

FLAN DE LA CASA / \$210.00

HELADO DE VAINILLA / \$75.00

PAN DE ELOTE / \$210.00

TARTELETA DE MANZANA / \$225.00

TIBIO DE CHOCOLATE / \$190.00

BEBIDAS CALIENTES



CAFÉ AMERICANO / \$45.00

CAFÉ CAPUCCINO / \$85.00

CAFÉ EXPRESSO / \$85.00

TÉ / \$40.00



LICORES

WHISKYS

JW ETIQUETA NEGRA / \$225.00
JW ETIQUETA DORADA / \$305.00
JW ETIQUETA AZUL / \$950.00
MACALLAN 12 / \$385.00
BUCHANAN'S 12 AÑOS / \$190.00
BUCHANAN'S 18 AÑOS / \$460.00
CHIVAS REGAL 12 / \$190.00
GLENFIDDICH 12 AÑOS / \$275.00
GLENFIDDICH 18 AÑOS / \$495.00
JACK DANIELS / \$110.00

TEQUILAS

CASA DRAGONES BLANCO / \$310.00
CASA DRAGONES JOVEN / \$675.00
DON JULIO 1942 / \$445.00
DON JULIO 70 / \$225.00
DON JULIO REPOSADO / \$170.00
DOBEL DIAMANTE / \$165.00
HERRADURA AÑEJO / \$235.00
HERRADURA PLATA / \$130.00
HERRADURA REPOSADO / \$170.00
HERRADURA S. SUPREMA / \$510.00
TRADICIONAL PLATA / \$95.00
TRADICIONAL REPOSADO / \$95.00
RVA. DE LA FAM. PLATINO / \$185.00
RVA. DE LA FAM. AÑEJO / \$445.00
1800 AÑEJO / \$165.00
1800 CRISTALINO / \$195.00

COGNAC

HENNESSY V.S.O.P / \$275.00
HENNESSY X.O / \$795.00
MARTELL V.S.O.P MEDAILLON / \$275.00

RON

ZACAPA / \$280.00
HAVANA CLUB 7 AÑOS / \$105.00
BACARDI 8 AÑOS / \$160.00
BACARDI BLANCO / \$85.00
CAPTAIN MORGAN / \$70.00
APPLETON ESTATE / \$90.00
MALIBU / \$75.00

MEZCAL

CONTRALUZ / \$235.00
ZIGNUM AÑEJO / \$215.00
MONTELOBOS / \$140.00
400 CONEJOS / \$110.00
AMARAS JOVEN / \$130.00
O REPOSADO / \$145.00

VODKA

GREY GOOSE / \$185.00
ABSOLUT AZUL/PERA/MANGO / \$85.00
SMIRNOFF / \$85.00

GINEBRA

HENDRICKS / \$225.00
BEEFEATER / \$115.00

COCTELERIA DE LA CASA

MOJITO FRESA / \$155.00
MOJITO LIMON / \$125.00
CLERICOT / \$150.00
JARRA / \$600.00
CARAJILLO / \$180.00
COLADO MANSIÓN / \$135.00
JAMAQUI MANSION / \$185.00

MARGARITA / \$125.00
FRESA, MANGO O
TAMARINDO / \$165.00
SANGRÍA / \$105.00
MARGI-MEZCAL / \$180.00
PIÑA COLADA / \$135.00
GIN DE FRUTOS ROJOS / \$165.00

CREMAS Y LICORES

LICOR 43 / \$120.00
BAILEYS / \$95.00
FRANGELICO / \$130.00
AMARETO DISARONNO / \$110.00
SAMBUCA VACCARI / \$95.00
CREMA DE TEQUILA / \$95.00

BRANDY

TORRES 10 / \$75.00
CENTENARIO / \$85.00
DON PEDRO / \$85.00

CERVEZAS

MICHELOB ULTRA / \$65.00
MODELO ESPECIAL / \$65.00
NEGRA MODELO / \$65.00
VICTORIA / \$65.00
CORONA / \$65.00
XX LAGER / \$65.00
TECATE LIGHT / \$65.00
INDIO / \$65.00
BOHEMIA CLARA \$65.00

REFRESCOS

COCA COLA REGULAR \$40.00
COCA LIGHT / \$40.00
JOYA MANZANA \$40.00
SPRITE / \$40.00
NARANJADA / \$50.00
LIMONADA / \$50.00
TE HELADO / \$40.00
AGUA DE PIEDRA NAT / \$60.00
AGUA DE PIEDRA GAS / \$75.00

MEXICO

"PARRAS COAHUILA"

<u>CASA MADERO</u>	COPA	BOTELLA
3V		\$1,105.00
GRAN RESERVA 3V		\$2,500.00
RESERVA CABER-SAUVI		\$2,500.00

RIVERO GONZALEZ

TINTO		\$2,030.00
RS1 CABERNET	\$290.00	\$1,150.00
RS2 MERLOT	\$290.00	\$1,150.00
RS3 SYRAH	\$290.00	\$1,150.00
SCIELO TINTO	\$230.00	\$ 920.00
BLANCO		\$ 935.00

"VALLE DE GUADALUPE"

MONTE XANIC

GRAN RICARDO		\$4,500.00
CABERNET-SAUV		\$1,610.00
MERLOT		\$1,610.00

"GUANAJUATO"

TRES RAICES

CABERNET FRANC MERLOT		\$1,115.00
BLANCO JOVEN		\$ 750.00
RIESLING BLANCO		\$ 885.00
ROSE		\$ 750.00
TEMPRANILLO		\$1,510.00
MALBEC		\$1,300.00
TERRUÑO		\$1,370.00
MISTELA		\$ 560.00
PINOT NOIR		\$1,565.00

ESPAÑA

<u>MATARROMERA</u>	COPA	BOTELLA
RESERVA		\$4,350.00
CRIANZA		\$2,215.00

CHILE

ERRAZURIS ESTATE SERIES

CARMENERE	\$195.00	\$775.00
MERLOT	\$195.00	\$775.00

ARGENTINA

NAVARRO CORREAS

BLEND		\$ 950.00
COL.PRIV. MALBEC		\$ 950.00

TERRAZAS

RVA. MALBEC		\$1,120.00
-------------	--	------------

CHAMPAGNE

MOET CHANDON

IMPERIAL		\$3,400.00
ROSE IMPERIAL		\$5,235.00

E.E.U.U.

BERINGER

ZINFANDEL		\$600.00
-----------	--	----------