

EST. 2019

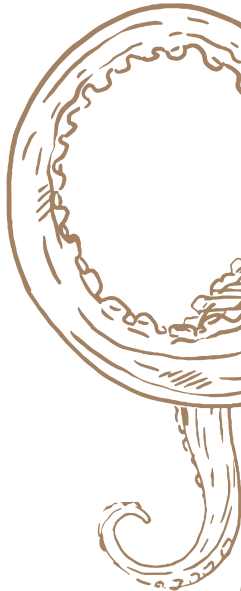
CLÁSICO MENÚ

FOOD & FUN



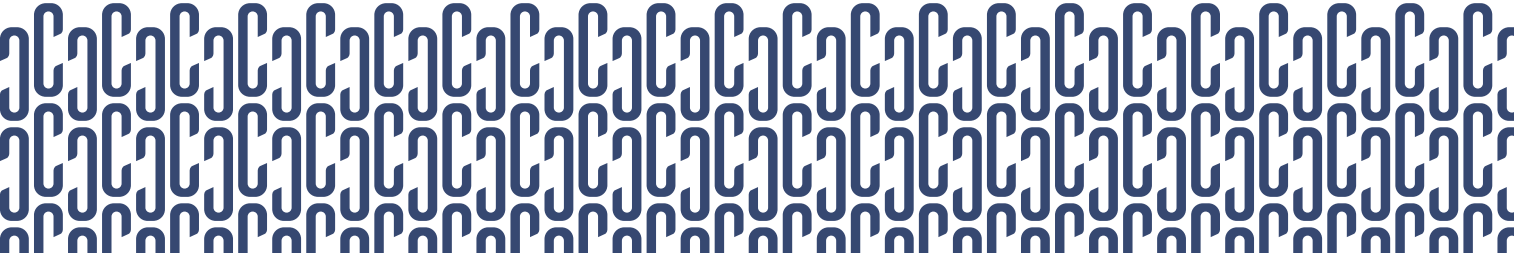
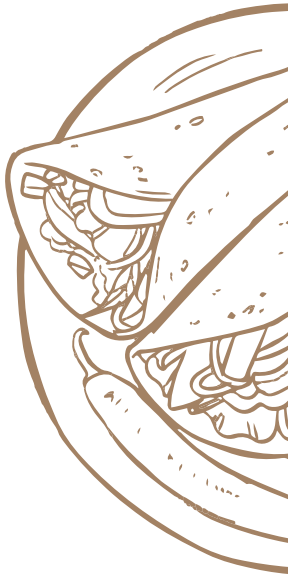
ENTRADAS BOTANERAS

CHICHARRÓN DE PORK BELLY 180 gr de chicharrón de pork belly / aguacate fresco / cilantro / salsa martajada limón / tortillas / sal de grano.	\$ 145
PULPO PARA PICAR FRIO 180 gr Pulpo / paprika / alioli de chile güero / aceite de olivo / jugo de limón real / jugo de limón verde / perejil / sal de grano.	\$ 155
PULPO GALLEGA 180 gr pulpo / papa cambray / paprika / chimichurri / ajo / limón real / hogaza de pan.	\$ 185
CHICHARRÓN DE ATÚN Y CAMARÓN 120 gr Chicharrón de atún en cubos / 60 gr Camarón empanizado / guacamole suave / mayonesa de chiltepín / limón real / cilantro / tostadas .	\$ 192
VOLCÁN DE PICAÑA Tortilla dorada / queso uruguayo / 160 gr picaña a la parrilla / guacamole suave / salsa de morita y piloncillo / cebolla curtida / tostaditas.	\$ 95
GUACAMOLE SUAVE Aguacate / jugo de limón / cilantro / chile serrano / tostadas.	\$ 62
PAPAS A LA FRANCESA CON PANCETA Y PARMESANO 150 gr Papa natural / salsa de ajo / parmesano rallado / panceta / perejil.	\$ 89
BOTANA FRÍA DE MARISCOS 90 gr Pulpo /110 gr camarón cocido en agua / cebolla morada / pepino / cilantro / Chile serrano / ponzu / sal de grano / limón / tostadas.	\$ 195



TACOS Y TOSTDAS

TACOS VILLA MELÓN 2 PZAS Tortilla de nopal / sabana de picaña en grill 80gr gr / 40gr gr chorizo asador / 20 gr chicharrón / cebolla morada / cilantro.	\$ 68
TACO DE CAMARÓN 2 PZAS Tortilla de nopal / 120gr Camarón al mojo de ajo / frijol refrito / queso fundido / aderezo de chipotle / ajonjolí negro / germen de alfalfa / salsa macha.	\$ 68
CEVICHE DE PESCADO Pescado curado 90gr / cebolla morada / jitomate / jugo de limón / leche de tigre / chile serrano / cilantro / tostadas .	\$ 128
AGUACHILE TATEMADO DE CAMARÓN Camarón 80gr / habanero tatemado / jugo de limón / cilantro / cebolla morada / pepino / salsa de aguacate / aceite de olivo.	\$ 155
TOSTADA DE JAIBA Y CAMARÓN 2 PZAS Aderezo de sriracha / pulpa de jaiba 140gr / Camarón cocido / aguacate / cilantro / cebolla morada / mayonesa de chiltepín / jugo de limón.	\$ 135





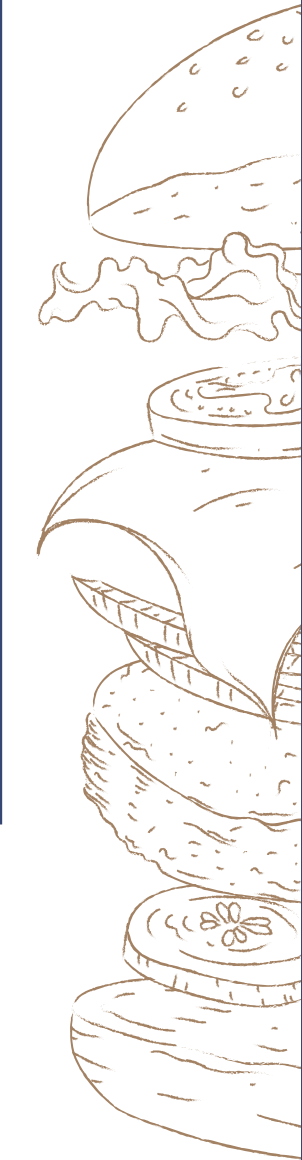
FUERTES	
PASTA CON POLLO A LA PARRILLA Pasta corta / brócoli / zanahoria / pechuga de pollo / queso de cabra / crema de chipotle y ancho / perejil / pan.	\$ 144
ESPAGUETI CARBONARA CON PULPO Espagueti / tocino / salsa carbonara / pulpo / pimienta / perejil / parmesano.	\$ 165
CAMARÓN AZUL Medio kilo de camarón azul en grill / aceite con ajo, mantequilla, soya, paprika, pimienta/ mayonesa de salsa macha / dip de chile güero / perejil / limón.	\$ 390
TENTÁCULO DE PULPO A LAS BRASAS Pulpo a las brasas adobado en mojo rojo / alioli de yahualica / papita cambray dorada / perejil.	\$ 238



CORTES		GUARNICIONES Y COMPLEMENTOS	
PICAÑA 500 GR \$ 380		PURÉ DE PAPA, PURÉ DE CAMOTE ELOTE AMARILLO CON MANTEQUILLA DE CAMARÓN O PEREJIL, PAPAS A LA FRANCESA. \$ 45	
BIFE DE CHORIZO 400 GR \$ 420			
ENTRAÑA 400 GR \$ 350			
VACÍO 300 GR \$ 320		FRIJOLES REFritos \$ 32	
Todos acompañados de mix de chiles toreados, cebollitas, ensalada clásica (jitomate, lechuga y cebolla morada)			

ESPECIALIDADES CLASICAS	
ENMOLADAS 3 PZA Tortilla de nopal / Mole poblano / pollo deshebrado / queso doble crema / cebolla morada / crema / ajonjolí tostado.	\$ 146
ENCHILADAS ROJAS DE PICAÑA 3 PZA Tortilla de nopal / 150 gr picaña / salsa roja cremosa a base de cacahuete / crema / cebolla morada / cilantro / queso doble crema.	\$ 144
PECHUGA DE POLLO CON CREMA DE ESPARRAGO Y CHILE POBLANO Pechuga de pollo 200gr / bañada en crema de esparrago y espinaca / puré de papa / chile poblano asado.	\$ 174
HAMBURGUESA CLÁSICO DE RIB EYE Rib eye molido 200 gr / Pan brioche / dijonesa / cebolla morada / pepinillos caseros / queso cheddar suave / chile toreado / papas a la francesa.	\$ 162
MEDIA CHAPATA Cochinita pibil / queso monterrey jack / cebolla encurtida / salsa tatemada de habanero / ensalada clásica .	\$ 78
CHORIPÁN Baguette blanco / chorizo asador / chimichurri madurado / ensalada clásica.	\$ 92
LONJA DE PESCADO ZARANDEADA Pesca del día 220 gr / zarandeado rojo / vegetales asados (jitomate, portobello, cebolla morada, calabacita).	\$ 188

POSTRES	
CHESSE CAKE REBANADA Elaborado en casa / compota de fresa / jarabe de café de olla.	\$ 68
BEIGNETS Cuadrados / azúcar glass / salsa de vainilla / fresas / hierba buena .	\$ 57



BEBIDAS

CERVEZA

CORONA	355 ML	\$ 35
CORONA LIGHT	355 ML	\$ 35
VICTORIA	355 ML	\$ 35
MODELO ESPECIAL	355 ML	\$ 45
NEGRA MODELO	355 ML	\$ 45
MICHELOB ULTRA	355 ML	\$ 45
STELLA ARTOIS	330 ML	\$ 60

Pregunta pues nuestras cervezas artesanales.

TEQUILA

	COPEO 30 ML	BOTELLA
CENTENARIO PLATA	\$ 45	\$ 650
7 LEGUAS BLANCO	\$ 75	\$ 1050
TIERRA NOBLE BLANCO	\$ 85	\$ 1200
1800 BLANCO	\$ 65	\$ 950
1800 AÑEJO	\$ 95	\$ 1400
1800 AÑEJO CRISTALINO	\$ 115	\$ 1650
MAESTRO DOBEL BLANCO	\$ 75	\$ 1050
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 115	\$ 1650
HERRADURA PLATA	\$ 85	\$ 1200
HERRADURA ULTRA	\$ 115	\$ 1650
DON JUIO BLANCO	\$ 85	\$ 1200
DON JULIO REPOSADO	\$ 100	\$ 1450
DON JULIO 70	\$ 135	\$ 1950
CASA DRAGONES BLANCO	\$ 225	\$ 3200

RON

	COPEO 30 ML	BOTELLA
BACARDI CARTA BLANCA	\$ 45	\$ 650
MALIBU	\$ 45	\$ 650
HAVANA 7	\$ 95	\$ 950
ZACAPA 23	\$ 155	\$ 2250

VODKA

	COPEO 30 ML	BOTELLA
ABSOLUT	\$ 45	\$ 650
SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 45	\$ 650
STOLICHNAYA	\$ 45	\$ 650
GREY GOOSE	\$ 100	\$ 1450

COCTELES

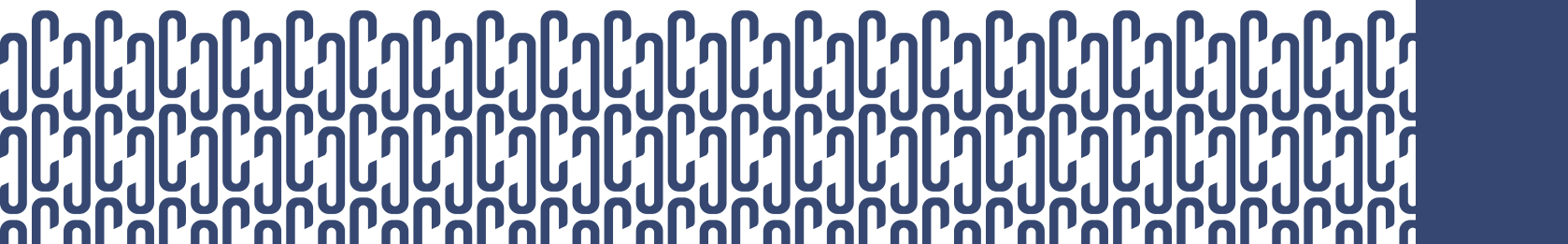
CARAJILLO	\$ 95
LUCE DE LA HABANA	\$ 95
ABC	\$ 95
SANGRÍA	\$ 95
IRISH COFFEE	\$ 95
COSMOPOLITAN	\$ 95
OLD FASHIONED	\$ 95
MOJITO	\$ 79
MARTINI SECO	\$ 79
PIÑA COLADA	\$ 79
MARGARITA CLÁSICA	\$ 79
GIN TONIC	\$ 79

REFRESCOS/SIN ALCOHOL

COCOA-COLA, COCA-COLA LIGHT, SPRITE, MANZANA, FANTA SQUIRT	\$ 30
AGUA MINERAL/AGUA NATURAL	\$ 30
NARANJADA/LIMONADA	\$ 30
CAFÉ	\$ 30
CONGA	\$ 35
PIÑADA/MOJITO VIRGEN	\$ 40
VASO MICHELADO	\$ 30
VASO RUSSO	\$ 20
CLAMATO PREPARADO	\$ 45

WHISKEY

	COPEO 30 ML	BOTELLA
JACK DANIELS	\$ 65	\$ 950
BLACK BUSHMILLS	\$ 95	\$ 1400
ETIQUETA ROJA J. WALKER	\$ 50	\$ 750
ETIQUETA BEGRA J. WALKER	\$ 135	\$ 1950
BUCHANAN'S 12	\$ 135	\$ 1950
CHIVAS 12	\$ 115	\$ 1650
GLENFIDDICH 12	\$ 155	\$ 2250
THE MACALLAN 12	\$ 225	\$ 3200



BRANDY / COGNAC	COPEO 30 ML	BOTELLA
TORRES 10	\$ 60	\$ 850
HENNESSY V.S.	\$ 155	\$ 2250
HENNESSY V.S.O.P.	\$ 225	\$ 3200

GIN	COPEO 30 ML	BOTELLA
TANQUERAY	\$ 75	\$ 1050
BOMBAY	\$ 75	\$ 1050
HENDRICK'S	\$ 135	\$ 1950

MEZCAL	COPEO 30 ML	BOTELLA
UNION	\$ 85	\$ 1200
400 CONEJOS	\$ 85	\$ 1200

VINO TINTO	COPEO 30 ML	BOTELLA
FUENTE VIÑA MERLOT	\$ 95	\$ 380
PUNTI FERRER WINEMAKERS	\$ 95	\$ 550
VALLE SECRETO KEY		\$ 580
CASA MADERO 3V		\$ 620
IROSTONE		\$ 640

VINO BLANCO / ESPUMOSO	COPEO 30 ML	BOTELLA
FUENTE VIÑA TEMPRANILLO ROSADO	\$ 95	\$ 380
VINO BLANCO 4 SOLES	\$ 95	\$ 380
BRUT ESPUMOSO		\$ 380
MOET		\$ 980

* Todas las botellas incluyen un servicio de refrescos (4).
 * Todos los días tenemos 3x2 en destilados.
 * Todos los días de 13:00 a 19:00 hrs las botellas al 20% de descuento.

