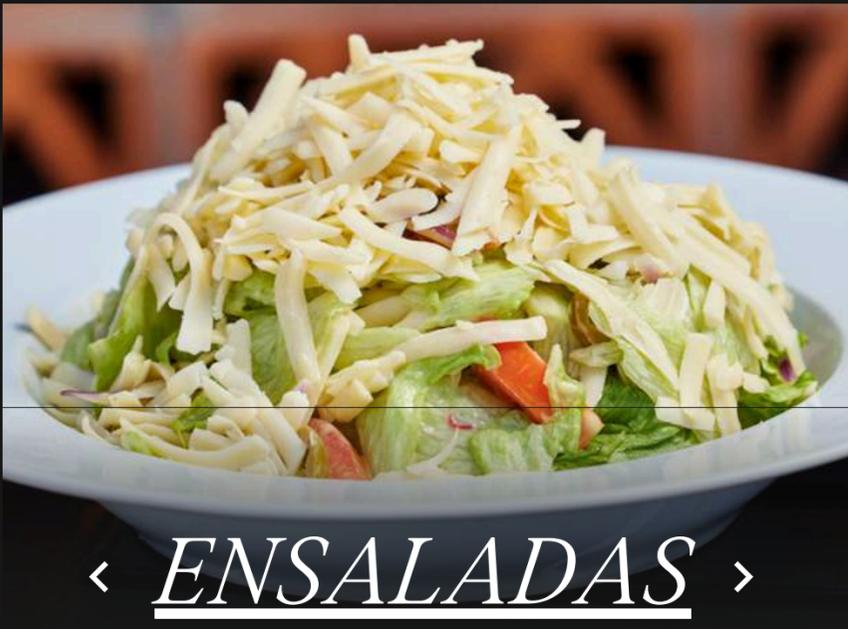




◁ BOTANAS ▷



◁ ENTRADAS ▷



◁ ENSALADAS ▷



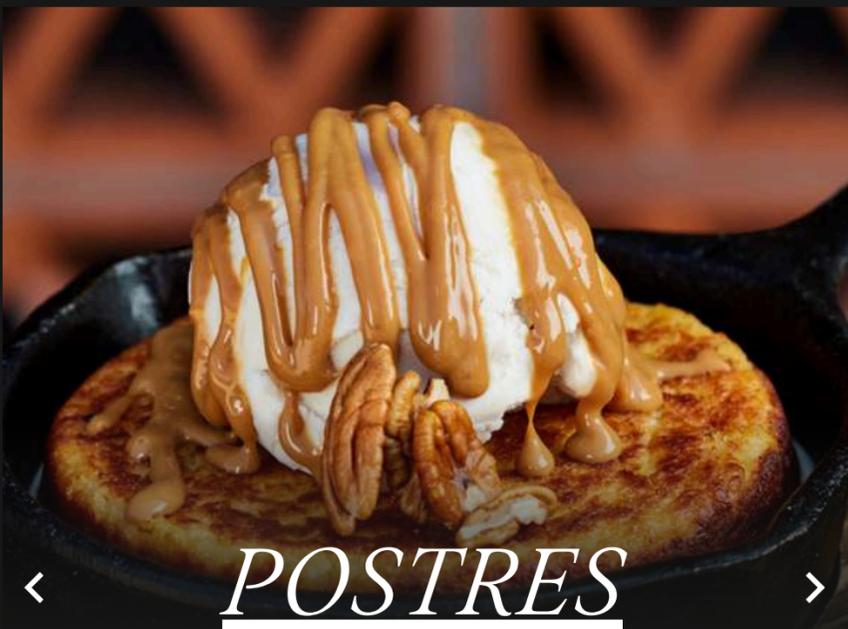
◁ TACOS ▷



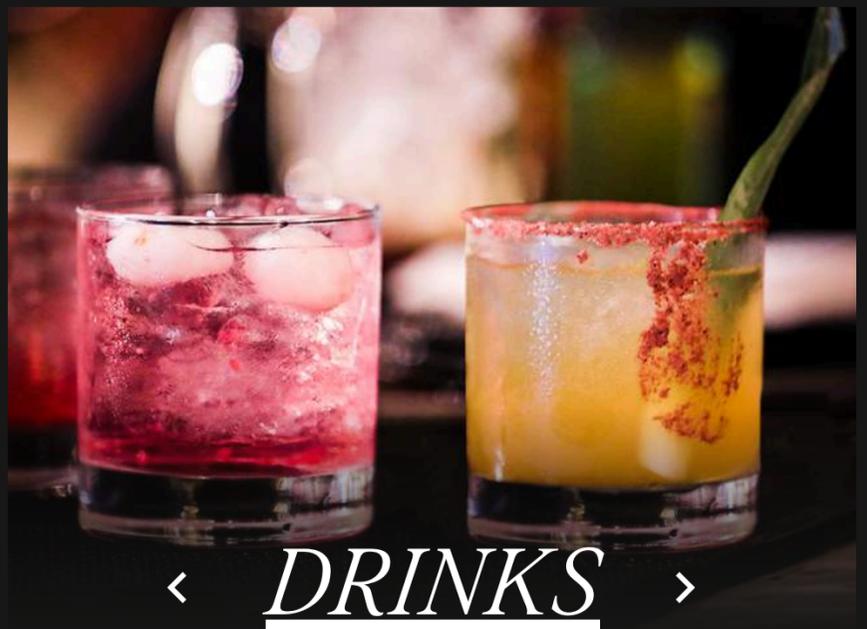
◁ PARRILLA ▷



PARA
◁ COMPARITR ▷



◁ POSTRES ▷



◁ DRINKS ▷

BOTANAS

Empanadas Argentinas

\$180



A elegir:
Elote con queso y rajas, Carne o Espinacas con queso

Guacamole

\$145



Preparado con el toque de la casa y chicharrón

Coliflor Rostizada

\$249



Acompañada de chimichurri, aderezo de cebollín, mezcla de arúgula y espinacas

Papas Trufadas

\$195

Fritas, acompañadas de parmesano y aceite trufado

Esquites Norteños

\$120

Tatemados con mantequilla y chile de árbol acompañado de guarniciones



BOTANAS

Queso Panela a la Parrilla

\$240



Preparado con miel de agave, ajonjolí y chile morita

Queso Panela a la Parrilla

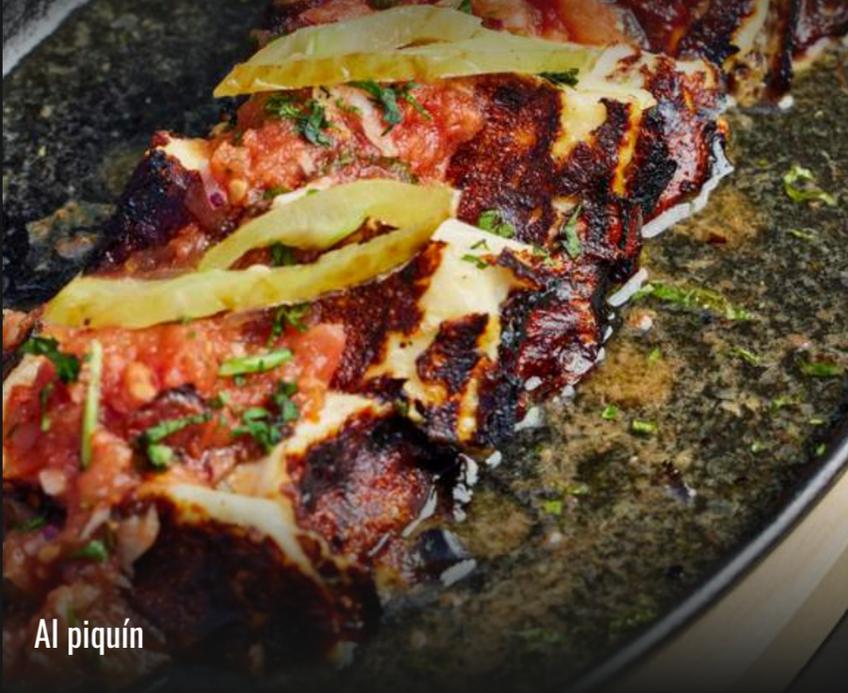
\$240



Atropellado

Queso Panela a la Parrilla

\$240



Al piquín

Queso Fundido

\$160



Con costra

Queso Fundido

\$190



Con asado de puerco

Queso Fundido

\$190



Con chorizo argentino



ENTRADAS

Chinchulines

\$250



Tripitas crocantes con salsa de chile de monte

Tiradito de Atún

\$270



Con arúgula acompañado de salsa ponzu

Chorizo Argentino

\$160



Con chimichurri y pan de la casa.



ENSALADAS

Capricho

\$235



Lechuga romana, queso chihuahua, tomate, aceituna y aderezo de aguacate.

Capresse

\$225



Tomate, queso mozzarella y pesto.

Betabel

\$165



Con arúgula, queso de cabra, naranja asada y nuez caramelizada, en vinagreta de frambuesa y miel.



TACOS

Costilla de Res (3)

\$195



Asada con cebolla cambray y chile toreado.

Gaoneras (3)

\$255



Láminas de corazón de rib-eye con queso, aguacate, cebolla morada y cilantro.

Volcán de Arrachera (2)

\$220



Con crema de aguacate, costra de queso, chile toreado y cebolla cambray asada.

Gobernador de camarón (3)

\$255



Guisado con pimientos, cebolla, queso y tortilla dorada.



PARRILLA

Bife Calidad de importación - 450 gr	\$ 550
Arrachera Calidad de importación - 400 gr	\$ 550
Churrasco Calidad de importación - 450 gr	\$ 500
Lomo de Res - 350 gr	\$ 500
Salmón a las Brasas - 300 gr	\$ 480
Huachinango a las Brasas - 300 gr	\$ 600
Mar y Tierra Cola de langosta y lomo de res	\$ 1550
Pollo Asado 1/2 a la mostaza o al chimichurri	\$ 320



Todos los cortes se acompañados con chiles toreados y cebolla asada.

*Los gramajes son aproximados y en crudo.

*El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo



PARA COMPARTIR

Churrasco Calidad de importación - 1100 gr	\$ 1250
Porterhouse Calidad de importación - 1200 gr	\$ 1499
Cowboy Calidad de importación - 800 gr	\$ 1599
Arrachera Calidad de importación - 850 gr	\$ 1050



GUARNICIONES

Frijoles refritos con veneno	\$ 95
Papas galeana en mantequilla de limón	\$ 95
Puré de papa	\$ 95
Vegetales salteados	\$ 95

SALSA A ELEGIR

Mantequilla a las finas hierbas
Chile de monte
Chimichurri
Mojo de ajo
Mostaza
Tres pimientos

Todos los cortes se acompañados con chiles toreados y cebolla asada.

*Los gramajes son aproximados y en crudo.

*El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo



POSTRE

Gorda de Elote

\$135



Base de galletas horneadas, batido de queso y bañada en dulce de leche y nuez.

Pay de Platano

\$135



Con helado de vainilla y un toque de dulce de leche.

Cheesecake

\$135



Base de galleta y queso horneado con compota casera de temporada.

Brownie

\$135



Fudge de chocolate y nuez con helado de vainilla.



CERVEZA

	BOTELLA	CUBETA
CERVEZA NACIONAL	55	450
TECATE LIGHT	CARTA	
TECATE ROJA	BLANCA	
XX LAGER	INDIO	
XX AMBAR	CAGUAMITA	
CERVEZA PREMIUM	60	500
AMSTEL	HEINEKEN	
BOHEMIA CLARA	HEINEKEN SILVER	
BOHEMIA	XX ULTRA LAGER	
OSCURA	STRONGBOW	
CERVEZA ARTESANAL	90	
NORTEÑITA		
FINÍSIMA		
JABALÍ		

CLAMATO +\$40

MICHELADA +\$20

CHELADA +\$15



SIGNATURE DRINKS \$190

GIN DE FRUTOS ROJOS

Ginebra - Ginger Ale - frambuesas - moras - refresco de lima limón - hierbabuena

MEZCALINA MARACUYA

Mezcal Unión - Maracuyá - jugo de piña - paleta de mango - jamaica - tajín



CLÁSICOS \$165

APEROL SPRITZ

CLERICOT

MARGARITA

LIMÓN - MANGO - FRESA

PALOMA

PIÑA COLADA

SANGRÍA

VAMPIRO



COCKTAILS

\$190 / SIN ALCOHOL \$125

San Javi



Mezcal 400 Conejos - Jamaica - miel de agave - naranja enchilada

Lengua de Suegra



Mezcal 400 Conejos - limón eureka - piña - miel de agave - sal de gusano

Santi



Vodka Absolut - Vermouth - lychee - frambuesa

Agapito



Ginebra Beefeater Blackberry - Agua tónica - moras - paleta de frutos rojos

Carajillo Back



Café de la casa - Bailey's - Licor 43



DESTILADOS

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
DON JULIO REPOSADO	145	1000
DON JULIO 70	190	2300
1800 BLANCO	145	1100
1800 REPOSADO	150	1200
1800 CRISTALINO	169	1750
CASA DRAGONES BLANCO	190	2900
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	145	1000
HERRADURA PLATA	145	1550
HERRADURA REPOSADO	140	1450
HERRADURA ULTRA AÑEJO	150	1850
MAESTRO DOBEL BLANCO	145	1200
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	169	1700
PATRÓN SILVER	130	1550

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
MEZCAL 28		
400 CONEJOS JOVEN	135	1100
AMARAS ESPADÍN JOVEN	135	1350
CREYENTE JOVEN	130	1200
LOS DANZANTES JOVEN	170	2200
MONTELOBOS ESPADÍN	130	1400
OJO DE TIGRE JOVEN	120	1300
UNIÓN JOVEN	120	1100

RON

	COPA	BOTELLA
APPLETON ESTATE	115	900
APPLETON ESTATE 8 AÑOS	120	1100
APPLETON ESTATE 12 AÑOS	150	1550
BACARDI BLANCO	115	650
CAPTAIN MORGAN SPICED	115	650
FLOR DE CAÑA GOLD 4 AÑOS	115	650
FLOR DE CAÑA GR RVA 7 AÑOS	120	1100
MALIBU	110	650
ZACAPA SOLERA AMBAR 12	160	1600



DESTILADOS

GINEBRA

	COPA	BOTELLA
BEEFEATER	140	1100
BEEFEATER PINK	140	1300
BEEFEATER BLACKBERRY	140	1300
BOMBAY SAPPHIRE	160	1300
HENDRICK'S	190	2000
TANQUERAY RANGPUR	170	1450

VODKA

	COPA	BOTELLA
ABSOLUT REGULAR	120	750
GREY GOOSE	140	1800
SMIRNOFF	110	600
SMIRNOFF SPICY TAMARINDO	120	700
STOLICHNAYA	110	700

WHISKY

	COPA	BOTELLA
BUCHANAN'S 12	160	1950
BUCHANAN'S TWO SOULS	160	1950
BUCHANAN'S MASTER	170	2500
BUCHANAN'S 18	290	4700
JOHNNIE WALKER RED LABEL	140	1100
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	170	2200
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	210	2600
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	160	1800
GLENFIDDICH 12	210	2600
JACK DANIEL'S	150	1100

BRANDY Y COGNAC

	COPA	BOTELLA
TERRY	110	700
TORRES 10	130	800
TORRES 15	150	1250
HENNESSY VS	150	2100

LICOR

	COPA
AGAVERO	100
BAILEY'S	100
JAGERMEISTER	140
KAHLUA	100
LICOR 43	140



VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
BALERO Cabernet Sauvignon y Merlot	210	1000
CASA MADERO 3 V Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo	190	900
MARÍA TINTO Tempranillo y Syrah		1400

VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA
BERINGER Sauvignon Blanc	170	820
CASA MADERO 2 V Chenin Blanc y Chardonnay	180	850

VINO ROSADO Y ESPUMOSO

	COPA	BOTELLA
BERINGER White Zinfandel	170	820
CASA MADERO V Shiraz	180	850
CHANDON BRUT		1250

CHAMPAGNES

Pregunta por nuestra exquisita selección de champagne.



REFRESCOS

COCA COLA	\$50	FANTA	\$50
COCA COLA LIGHT	\$50	MANZANA	\$50
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$50	PONCHE	\$50
SPRITE	\$50	SANGRÍA	\$50
TORONJA	\$50	SANGRÍA LIGHT	\$50

SIN ALCOHOL

AGUA PURIFICADA	\$39	NARANJADA	\$39
AGUA MINERAL	\$50	NARANJADA MINERAL	\$50
LIMONADA	\$39	CAFÉ AMERICANO	\$50
LIMONADA MINERAL	\$50	ESPRESSO	\$65
JAMAICA	\$39	CAPPUCCINO	\$75



HORARIO

JUEVES

6:00 PM - 12:00 AM

VIERNES

6:00 PM - 2:00 AM

SÁBADO

4:00 PM - 2:00 AM

DOMINGO

3:00 PM - 12:00 AM

CONTACTO

INSTAGRAM



FACEBOOK



UBICACIÓN

