



## ENTRADAS

<b>Chicharrón de Ribeye con guacamole</b> 295.00 Chicharrón de Ribeye montado en guacamole con un splash de salsa de tuétano	<b>Empanadas argentinas</b> 180.00 3 Empanadas argentinas acompañadas con chimichurri
<b>Calamaris fritos</b> 195.00 Baby calamar cortados en anillos fritos previamente sazonado con harina y especias, acompañados con crema habanero	<b>Panela al grill</b> 115.00 Bañada con una fusión de orégano y olivo acompañada de guacamole de la casa
<b>Torre de betabel mediterranea</b> 195.00 Rebanadas de betabel rellenas de queso de cabra, bañado con reducción de vino tinto, aceite de oliva y arugula	<b>Vegetales al Grill</b> 135.00 Mix de vegetales preparados al horno josper
<b>Tuétanos al grill con picaña</b> 235.00 3 tuétanos coronados con picaña y salsa de tuétanos	<b>Champiñones al ajillo</b> 125.00 Cocinado con ajo, chile guajillo, vino blanco y un toque del chef
<b>Tacos de lechón</b> 185.00 Lechón servido en cuatro porciones	<b>Sopa de tortilla</b> 99.00 Fusión de salsa de jitomate, coronado con tortilla juliana acompañada de aguacate crema y chile pasilla
<b>Guacamole Table Side</b> 158.00 Preparado en su mesa con ingredientes frescos	<b>Crema de papa y tocino</b> 135.00 Cocinada con albahaca, mantequilla y papa al horno servida en pan de hogaza
<b>Tabla queso o carne</b> 225.00 Tabla con variedad de 6 tipos de queso o carnes frías acompañadas de reducción balsámica, higo, ate y uvas	<b>Sopa del chef</b> 125.00 Consulte disponibilidad, servida en pan de hogaza
<b>Chistoqueso</b> 250.00 250 gramos de chistorra bañado con queso gratinado acompañado de tortillas recién hechas	<b>Carpaccio</b> 195.00 Atún, Salmón o Res
<b>Chorizo Argentino</b> 250.00 250 gramos de chorizo, acompañado de pan y chimichurri	<b>Jamón Ibérico de bellota</b> 60 gramos 495.00 30 gramos 295.00

## PASTAS

<b>Spaghetti o Fettuccine</b> 210.00 Salsa a elegir: Bolognesa, Alfredo, Arrabbiata, Pesto, Al burro Acompáñala de:	
<b>Camarones</b> 265.00	
<b>Res o pollo</b> 225.00	
<b>Sorrentino</b> 265.00 6 porciones de pasta corta rellena de camarón, queso philadelphia y queso de cabra, salsa a elegir	
<b>Mejillones New Zeland</b> 255.00 Pasta a elegir, mejillones cocinados con vino blanco y salsa cremosa de res	
<b>Lasagna</b> 265.00 Lasagna bolognesa montada en salsa pomodoro bañada con salsa alfredo y queso parmesano	

## PIZZA ARTESANAL A LA LEÑA

<b>Clásicas (Hawaiana, Peperoni y Margarita)</b> 255.00 Deliciosa pizza elaborada con masa artesanal e ingredientes frescos, cocinada en auténtico horno de leña	
<b>Especiales (De la casa, Texana)</b> 285.00 Exquisita pizza al horno de leña elaborada de forma artesanal con productos frescos y de calidad	



## BOUTIQUE DE CORTES ANGUS

<b>Cowboy</b> 800 gramos de corte premium ,cocinado a las brasas en horno josper, acompañado de papas y ensalada de la casa	995.00	<b>Medallón al ajillo</b> 250 gramos de filete de res cocinado al gusto en salsa ajillo y coronado con papa crujiente	310.00
<b>Ribeye Prime</b> 500 gramos de corte importado ,cocinado a las brasas en horno josper, acompañado de papas y ensalada de la casa	745.00	<b>Medallón de ternera al limón</b> 250 gramos de filete de res bañado en salsa de limón, acompañado de pure y ensalada de la casa	365.00
<b>Vacío</b> Acompañado de papas y ensalada de la casa		<b>Milanesa de sirloin Napolitana</b> Bañado en salsa pomodoro, gratinado y acompañado de pure y ensalada de la casa	355.00
<b>800 gramos</b>	895.00	<b>Filete de medallón al gravy</b> 250 gramos de corte premium ,cocinado a las brasas en horno josper, acompañado de pure y ensalada de la casa	310.00
<b>400 gramos</b>	445.00	<b>Arrachera</b> 500 gramos de corte premium ,cocinado a las brasas en horno josper, acompañado de guacamole, chorizo, chiles toreados y cebollitas cambray	445.00
<b>Picaña</b> 500 gramos de corte premium ,cocinado a las brasas en horno josper, acompañado de papas y ensalada de la casa	525.00		

## ESPECIALIDADES

<b>Pato Magret</b> Cocinado al punto, bañado con salsa naranja, dijon y alcaparra con guarnición de espárragos y pure de camote	410.00	<b>Camarones Lousiana</b> Marinados con espacias cajún, cocinados con mantequilla y vino blanco acompañados de papa y elote	325.00
<b>Steak and Shrimp</b> 250 gramos de filete de res cocinado a la mantequilla acompañados de camarones al ajillo, champiñones y espárragos	465.00	<b>Camarones zarandeados</b> Marinados en adobo y cocinados a las brasas acompañados de elote, papa cambray y ensalada de la casa	325.00
<b>Steak and Lobster</b> 220 gramos de cola de langosta cocinada con vino blanco y mantequilla, acompañado de medallón de res, espárragos y champiñones al ajillo	995.00	<b>Hamburguesa al grill</b> 1/4 de kg de carne premium, coronada con queso, tocino, champiñones, pepperoni y verduras, elaborada con pan artesanal y acompañada de papas	195.00
<b>Steak and bones</b> Jugoso Ribeye cocinado a punto, acompañado de tuétanos bañados en salsa y esquites	895.00	<b>Costillas a la BBQ</b> Medio Rack cocinadas a su perfección, acompañadas de papas a la francesa, elote y ensalada de la casa	295.00
<b>Ribeye Arriero</b> 500 gramos acompañado de papa cambray , cebollita, chile piquín, ajo y limón	745.00	<b>Orden de Lechón</b> 300 gramos, acompañado de salsa, frijoles, tortillas recién hechas, papas y ensalada de la casa	325.00
<b>Molcajete de picaña</b> 300 gramos cocinados en horno josper, acompañado de salsa de tuétanos y esquites, chorizo, chile serrano y cebollitas cambray	445.00		

## PARA COMPARTIR

<b>Parrillada de res</b> Parrillada para 4 personas, incluye vacío, filete, arrachera, pollo y chorizo acompañado de guacamole, quesadillas y cebollitas cambray	1450.00
<b>Lechón</b> Aprox. 7 Kg cocinado a fuego lento a la leña acompañado de papas, ensalada y salsa (Pregunta disponibilidad u ordenar con anticipación)	3400.00



## DEL GALLINERO

### A la crema

Horneado en horno jospier, bañado con salsa cremosa, acompañado de puré y ensalada de la casa

295.00

### Pollo a la parmigiana

Pechuga empanizada cubierta de salsa pomodoro y queso mozzarella, acompañado de puré y ensalada de la casa

295.00

### Al pistache

Pollo horneado en horno jospier, bañada en salsa cremosa de pistache acompañado de puré y ensalada de la casa

295.00

### Pollo a la naranja

Marinado y horneado en salsa de naranja con puré y ensalada de la casa

295.00

## DEL MAR

### Medallón de atún

Atún sellado o al pesto, atún marinado y sellado a la plancha sobre una costra de ajonjolí tostado a dos colores acompañado de puré y ensalada de la casa

295.00

### Aguachile de atún

Atún cocido en jugo de limón, con cebolla morada, chile serrano, aceite de olivo y salsas negras

220.00

### Pulpo a las brasas

Pulpo a las brasas bañado con adobo de la casa, acompañado de guacamole, papitas y elote

325.00

### Pulpo al ajillo

Delicioso pulpo, cocinado con champiñón, ajo, chile guajillo, aceite de oliva, vino blanco con un toque de paprika y limón

325.00

## SALMÓN

### Al limón

Salteado con mantequilla, vino blanco champiñones y limón, acompañado de puré y ensalada de la casa

325.00

### A la crema

Bañado con salsa cremosa, acompañado de puré y ensalada de la casa

325.00

### A las finas hierbas

Cocinado con hierbas, vino blanco y mantequilla, acompañada de puré y ensalada de la casa

325.00

### Al pastor

Elaborado con adobo al pastor, acompañado de vegetales al grill, piña asada, crema habanera y puré

355.00

## ENSALADA

### César

Corazón de lechuga romana, aliñada con aderezo césar, coronada con pollo, crutones y queso parmesano

195.00

### Chicken Buffalo

Mix de lechuga aliñada con aderezo ranch, bañada con salsa búfalo y coronada con pollo, aguacate, queso parmesano y crutones

225.00

### Vid especial

Mix de lechuga, queso de cabra, nuez caramelizada y un toque de vinagreta cítrica

195.00

### Vid de frutos

Mix de lechuga con delicioso balsámico de frutos rojos, coronado con manzana verde fresca y frutos del bosque

195.00

### Salmón

Corazón de lechuga romana, alineada con aderezo césar, coronada con trozos de salmón, crutones, aguacate y queso parmesano

245.00



## POSTRES

<b>Orden de churros</b>	65.00
<b>Pastel de la casa</b> (Pastel entero 490.00)	105.00
<b>Pan de elote</b>	105.00
<b>Crepa</b> Cajeta, frutos rojos con philadelphia, nutella, acompañado con helado de vainilla	115.00
<b>Panacota</b> Con salsa de frutos rojos	105.00
<b>Trufas de oreo</b> 6 piezas para compartir	105.00
<b>Postre de chef</b> Consulta disponibilidad	115.00
<b>Tarta de manzana con helado de vainilla</b>	125.00

## COMPLEMENTOS

<b>Espárragos</b>	85.00
<b>Orden de frijoles</b>	45.00
<b>Papas a la francesa o gajo</b>	45.00
<b>Pure papa o camote</b>	45.00
<b>Esquites</b>	75.00
<b>Guacamole</b>	99.00
<b>Pan de ajo</b>	35.00

## MENÚ KIDS

<b>Fish and chips</b> 3 piezas de pescado capeadas en tempura acompañadas de tártara y papas a la francesa	139.00
<b>Nuggets de pollo</b> 6 piezas de pollo crujiente acompañadas de salsa ketchup	139.00
<b>Hamburguesa mini</b> Acompañada de papas a la francesa	139.00
<b>Pasta a la boloñesa</b> Preparada con deliciosa pasta artesanal acompañada de pan con mantequilla	139.00
<b>Pizza infantil</b> Dos ingredientes a elegir	139.00

## DESAYUNO BUFFET ESPECIAL

Sábado y Domingo

<b>Adultos</b>	225.00	<b>Menores</b>	99.00
		Estatura maxima de 1.30 mts	

Más de 12 guisos a elegir, platillos hechos al momento, postres, jugos y fruta de temporada