

Entradas

EMPANADAS ARGENTINAS (2) Rellenas de elote cremoso o carne con chimichurri de la casa	\$145
GUACAMOLE CON PULPO AL POC CHUC	\$265
GUACAMOLE NATURAL	\$135
GUACAMOLE CON CAMARÓN AL MOJO DE AJO Aguacate, tomate, cebolla, cilantro y camarones	\$245
GUACAMOLE CON CASTACÁN Aguacate, tomate, cebolla, cilantro y castacán	\$245
BONELESS DE SALMÓN Cubos de jugoso salmon crocantes en espejo de salsa de mango tatemada	\$295
CHICHARRÓN DE RIB EYE CON GUACAMOLE Jugoso rib eye dorado, sobre cama de guacamole	\$280
PROVOLETA A LA PARRILLA Provolone ahumado, asado con chimichurri y pimientos	\$235
PANELA ASADO Queso panela artesanal, asado a la parrilla con chimichurri de pimientos.	\$225
QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA Queso menonita artesanal, con deliciosa chistorra	\$185
TENDERS DE POLLO	\$189
CARPACCIO DE RES Láminas de filete de res, con aderezo de la casa y láminas de queso parmesano	\$265
CARPACCIO DE ATÚN Deliciosas láminas de atún sashimi con aderezo balsámico.	\$245
AGUACHILE DE ARRACHERA NUEVO Sellada al grill y marinada en una salsa de chile chiltepin acompañado de pepino, aguacate y cebolla	\$295
PAPAS CURLY	\$109
DIP DE ESPINACAS	\$205
ORDEN DE TUÉTANOS 1pza 2pzas	\$119 \$215
TUÉTANOS CON MARISCOS (3) NUEVO Cocinados al carbón y con un mix de camarones y pulpo	\$335
CAZUELITA DE MARISCOS Camarón y pulpo tierno con pimientos, cebolla, tocino y chistorra, flameado con vino blanco y queso fundido.	\$289
MOLLEJAS 250 GMS Marinadas en conga de cítricos salteadas con champiñones y mantequilla negra	\$235

Precio

Pastas, sopas y ensaladas Precio

CREMA DE CHAYA NUEVO Servida con pela de queso de cabra y crocante de queso de bola	\$135
JUGO DE CARNE Acompañado de aguacate, cebolla y cilantro.	\$185
CARNE EN SU JUGO Deliciosa carne jugosa estilo jalisco.	\$235
ENSALADA DE BETABEL Y JOCOQUE Betabel asado a la parrilla sobre cama de jocoque con arúgula, gajos de naranja dulce, nuez y miel de vino tinto.	\$175
ENSALADA BRANGUS Deliciosa mezcla de espinaca, manzana, jícama y zanahoria acompañada de croquetas de queso cabra y mermelada.	\$215
ENSALADA DE LA CASA Espinaca baby, manzana, queso de cabra, tocino frito con aderezo balsámico.	\$205
ENSALADA CAPRESE Fresca ensalada de jitomate bola con queso panela artesanal y chimichurri de pimientos.	\$175
ENSALADA CÉSAR Tradicional ensalada con lechuga orejona, tomate bola, aderezo César con un toque de queso parmesano y croutones.	\$195
FETTUCCINE TOSCANNI CON POLLO O ARRACHERA CON CAMARONES	\$189 \$249 \$279
FETTUCCINE 3 QUESOS CON POLLO O ARRACHERA CON CAMARONES	\$189 \$249 \$279
FETTUCCINE CHIPOTLE CON POLLO O ARRACHERA CON CAMARONES	\$189 \$249 \$279

Tacos

TACOS DE RIB EYE FLAT (3)	\$289
PULPO FRITO CON CASTACÁN (3)	\$289
TACOS GOBERNADOR (3) Camarones, cebolla, pimiento, queso fundido estilo Ensenada	\$239
TACOS SALVAJES (2) NUEVO Arrachera al grill sobre tortilla de hierbas finas hecha en casa con costra de queso, chistorra y guacamole	\$289

Pastres

FLAN DE QUESO PATAGRÁS	\$119
PAY DE NUEZ CON HELADO DE VAINILLA	\$129
HELADO DE VAINILLA	\$59
PASTEL DE ZANAHORIA	\$139
PAY DE QUESO DE BOLA	\$129
BROWNIE CON HELADO	\$139
TIRAMISÚ	\$140





Especialidades

Precio

SALMÓN	\$355
Jugosa lonja de salmón sellada y bañado en una de nuestras salsas a elegir acompañado de pure, vegetales y espárragos a la parrilla	
• Chutney de mango	
• Mostaza Dijon	
CARNITAS DE ATÚN	\$295
Crocantes cubitos de atún con guacamole y cebolla morada.	
TARTAR DE ATÚN	\$295
Atún sashimi con aderezo de chiles, nueces mixtas, cebolla morada y aguacate con reducción de balsámico	
STEAK DE ATÚN CON COSTRA DE AJONJOLÍ	\$319
2 guarniciones a elegir	
STEAK DE ATÚN AL MOJO XCATIC	\$319
2 guarniciones a elegir	
PULPO ESPECIAL BRANGUS	\$489
Pulpo entero frito marinado en mojo xcatic cama de arroz	
TABLA BRANGUS (4 A 5 PAX)	\$1,949
300 gms de arrachera, 300 gms rib eye, 300 gms picaña, 300 gms de filete de res, guacamole, chistorra, elote, cebolla asada y queso fundido	
TABLA MAR Y TIERRA (4 A 5 PAX)	\$2,049
300 gms de arrachera, 300 gms rib eye, camarones, pulpo frito entero al mojo xcatic, guacamole, chistorra, elote, cebolla asada y queso fundido	
TABLAZO BRANGUS (7 A 8 PAX)	\$2,899
600 gms de arrachera, 400 de rib eye, 600 gms de picaña, 300 gms de filete de res, chorizo español, chistorra, queso fundido, elotes y papa al horno	
TABLAZO MAR Y TIERRA (7 A 8 PAX)	\$3,249
600 gms de arrachera, 300 de rib eye, 300 gms de picaña, 300 gms filete de res, pulpo entero al mojo xcatic, camarones sarandeados, elote, papa al horno, chorizo español, queso fundido	
DISCADA DE ARRACHERA (2 PAX)	\$489
Jugosa arrachera con pimienta, cebolla, chorizo español, tocino, gratinado con queso Monterrey Jack y cerveza oscura	
DISCADA MAR Y TIERRA (2 PAX) NUEVO	\$535
Camarones, pulpo y arrachera acompañado de pimientos gratinado perfumado con cerveza oscura	
TABLA DE QUESOS BRANGUS NUEVO	\$490
Cubos de panela artesanal, perlas de queso cabra capeadas con nueces mixtas y mermelada de pimientos, aceitunas, laminas de provolone y cubos de queso menonita	

De nuestra parrilla

RIB EYE	
300 GMS	\$435
400 GMS	\$495
NEW YORK 300 GMS	\$429
ASADO DE TIRA 300 GMS	\$495
ARRACHERA 300 GMS	\$415
FILETE DE RES 300 GMS	\$395
PICAÑA 500 GMS	\$595
COSTILLAR DE CERDO	\$415
Jugosa costilla con salsa tamarindo chipotle acompañado de mac & chesse 3 quesos y puré de papa rústico	
HAMBURGUESA DE LA CASA	\$255
Jugosa carne a la parrilla con cebolla caramelizada, abundante tocino, queso Monterrey Jack, espinaca fresca acompañada de papas a la francesa.	
CHATEAUBRIAND BRANGUS 1.200 KG (4 PAX) NUEVO	\$1,749
Filete de res con puré de papa rústico y verduras (4) al grill acompañado de sus salsas de la casa	

TODOS LOS CORTES INCLUYEN 2 GUARNICIONES A ELEGIR

- Mac & chesse a los 3 quesos
- Puré de papa rústico
- Vegetales a la mantequilla
- Carbolla
- Elotes dulces
- Papas al ajillo
- Papas a la crema
- Rajas poblanas con elote a la crema