



AL CENTRO

ORDEN DE GUACAMOLE 400 GRS \$ 115

- CON CHAPULINES. + \$45

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRIAS \$ 290

Acompañada de frutos rojos, uvas, jalea y pan.

PLATÓN BOTANERO \$ 265

Tabla con 7 aros de cebolla, 4 alitas de pollo, 200 grs papas a la francesa y 4 dedos de queso.

CHICHARRON DE RIB EYE \$ 295

100 grs Trocitos de rib eye cocidos tipo carnitas sobre cama de guacamole, salsa de chicharrón prensado servido en molcajete.

- Con camarones zarandeados + \$ 65

TOSTADITAS DE CEVICHE DE ATÚN (3PZAS) \$ 210

Mayonesa de chipotle, ralladura de poro frito y ceviche tropical de atún fresco.

TUÉTANOS CON ESQUITES \$ 290

3 pzas acompañados de esquites.

SOPAS

PORO Y PAPA \$ 85

270 ml acompañada de tocino finamente picado, sin lácteo.

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO \$ 85

270 ml con esferas de queso de cabra perfumada al pesto.

JUGO DE CARNE \$ 105

Tradicional jugo de carne de res.

SNACKS

ALITAS 6 PZAS 220 GRS \$ 125

ALITAS 12 PZAS 440 GRS \$ 245

Salsas:

- Mango habanero
- Chipotle miel
- Adobadas
- BBQ
- Red hot

FRIES CON QUESO 400 GRS \$ 85

Salsas:

- Con chilli \$ 105
- Con aros de cebolla \$ 95

CHIKEN TENDERS 6 PZAS 400GR \$ 245

DEDOS DE QUESO 7 PZAS \$ 120

HOT DOGS

PIZZORAMA JUMBO \$ 110

Con queso, tocino y cebolla caramelizada

JUMBO CON CHILLI \$ 125

Tradicional mezcla de chorizo, frijoles y queso cheddar.

JUMBO POTATO \$ 110

Papa ralladacrujiente con queso cheddar derretido.



HAMBURGUESAS

TODAS INCLUYEN 150 GRs DE PAPAS A LA FRANCESA

BBQ \$ 210

200 grs Carne de res, quesillo, piña asada y salsa BBQ con lechuga, jitomate y pepinillos.

HAWAIANA \$ 210

200 grs carne de res con jamón, piña, queso derretido, lechuga, jitomate y pepinillos

POLLO CRISPY \$ 210

200 grs Pechuga de pollo crunch con queso, cebolla al chipotle, pepinillos, lechuga y jitomate

ARRACHERA \$ 270

150 grs Carne 100% de arrachera marinada, con guacamole, queso fundido, cebollas al chipotle,

MEXICAN BURGER \$ 210

200 grs Res con nopales, aguacate, queso panela asado, cebolla al chipotle, lechuga, jitomate y pepinillos.

BLACK BURGER \$ 230

Pan artesanal negro con 200 grs carne de res, tocino, papa rallada crujiente, aros de cebolla fritos y queso cheddar. Acompañada de elote amarillo

VEGGIE BURGER \$ 210

Portobello con mezcla de vegetales y quesillo

PASTAS

PASO 1: ELIGE TU PASTA 250 GRs \$ 120

- Spaguetti
- Fetuccini
- Raviolos rellenos de queso cabra y espinaca + \$85

PASO 2: ELIGE TU SALSA

QUESOS

- Salsa a base de quesos gorgonzola, mozzarella, manchego y parmesano.

POMODORO

- Tradicional salsa de tomate con especias.

PESTO

- Aceite de albahaca (Mezcla de albahaca, aceite de oliva, ajo, sal, nuez y queso parmesano)

BOLOGNESA + \$ 45

- Tradicional carne molida en pomodoro

FRA DIABLO + \$95

- 130 grs de camarón, salsa rosa cremosa picante y espinaca.

AFUMICATTO + \$95

- Salsa de queso de cabra, jitomate cherry, jitomate deshidratado, alcaparras, albahaca, salmón ahumado.

LASAGNA \$ 220

Receta tradicional con salsa pomodoro, mozzarella, carne molida y cubierta con parmigiano.



CARNES Y PESCADOS

ARRACHERA \$320

200gr marinada acompañada de atado de espárragos con tocino, guacamole y vegetales al grill.

SUPREMA DE POLLO \$240

200 gr de pechuga, con papa al horno rellena de queso y espinacas a la crema.

Salsa a elegir:

- Salsa de Mostaza & Tocino
- Finas Hierbas

SALMÓN \$ 330

200 gr al grill, sobre espejo de guajillo y piloncillo con puré de camote y vegetales al grill.

PULPO A LAS BRASAS \$ 340

250 gr acompañado de salsa rosa picante, con papas al romero y jitomates cherry salteados en adobo.

RIB EYE AL GRILL \$ 325

250 gr acompañado de cebollitas cambray

ENSALADAS

ESPINACAS \$ 135

Con queso de cabra, tocino finamente picado, mango en cubos y nuez caramelizada con aderezo de mango.

PERA \$ 135

Mix de lechugas, pera, queso gorgonzola, fajitas de pechuga de pollo grill y aderezo de yogurt, jitomate y nuez caramelizada

CAPRESE \$ 135

Láminas de jitomate y queso mozzarella fresco, pesto de albahaca y reducción de balsámico.

FRUTAL \$ 135

Base de lechugas, espinaca, arúgula, queso de cabra, fresa, frambuesa, zarzamoras con aderezo dulce.

POSTRES

PANNACOTA \$ 105

Crema de leche gelificada con infusión de cardamomo y salsa de mango.

CHEESCAKE DE QUESO DE CABRA \$ 170

Elaborado con queso de cabra y vino tinto, bañado con salsa de frutos rojos.

STRUDELL DE MANZANA \$ 140

Pasta hojaldre horneada rellena de compota de manzana con pasas.



PIZZA ESPECIALES

35 CM DIÁMETRO

CARNITAS \$385

Carnitas de Cerdo con cebolla, cilantro & salsa verde del Chef

MEXA \$385

Cecina, Chorizo, Cebolla & Aguacate

VEGGIE \$385

Mezcla de vegetales de temporada

PASTOR \$385

Carne al pastor, Cebolla, Cilantro & Salsa Roja del Chef

CHILANGA \$385

Base de frijol, chilaquiles verdes, crema, queso & pollo

POLLO BBQ \$385

Pollo, cebolla, piña en almíbar, salsa bbq y brotes de cilantro.

COCHINITA PIBIL \$385

Cochinita, cebolla morada curtida & aderezo de habanero

CHAPULINES \$420

Chapulines con chile de árbol

ARRACHERA \$395

Base de frijol, fajitas de arrachera, cebolla, aguacate & Chimichurri

PIZZAS GOURMET

35 CM DIÁMETRO

QUESOS \$ 395

Parmesano, Mozzarella, Cabra, Manchego & Cheddar

JAMÓN SERRANO \$ 395

Con Mermelada de Higo, arúgula, espinaca & Parmesano

CARNES FRÍAS \$ 395

Salami, Lomo Embuchado, Aceituna negra & pesto de albahaca

PEPPERONI SUPREMO \$ 395

Pepperoni, mozzarella fresco, cebolla fileteada y mix de hierbas con parmesano

DE LA PLAZA \$ 395

Pollo, tocino, lechuga con mayonesa, jitomate y aguacate.

DE SALMÓN \$ 420

Base de salsa tártara, mix de lechugas con salsa tártara, salmón ahumado y jitomate cherry

MARGHERITA \$ 395

Jitomate, albahaca y mozzarella fresco.

ALFREDO CON CAMARONES \$420

Salsa alfredo, parmesano, mantequilla, & cebollín sobre camarones,

PERA \$ 395

Con Blue Cheese, cebolla caramelizada y nuez picada