

MENÚ



DESAYUNO

BAGEL QUESO CREMA _____ \$110

BAGEL DE TOCINO _____ \$185

BAGEL CON HUEVO, QUESO, JALAPEÑOS,
AGUACATE Y TOCINO

CHILAQUILES _____ \$180

TOTOPOS EN SALSA ROJA, CON CREMA AGRIA,
QUESO FRESCO, CEBOLLA Y CILANTRO
SERVIDO CON FRIJOLES
+AGREGAR DOS HUEVOS O POLLO

OMELET DE ESPINACAS _____ \$235

ESPINACAS, CHAMPIÑONES, CEBOLLA,
MOZZARELLA SERVIDO CON HASH BROWNS,
FRIJOLES O ENSALADA

OMELET DE TOCINO _____ \$235

TOCINO, AGUACATE Y CEBOLLA, SERVIDO
CON HASH BROWNS, FRIJOLES O ENSALADA

OMELET DE JAMÓN _____ \$235

JAMÓN, CHAMPIÑONES, CEBOLLA Y
MOZZARELLA, SERVIDO CON CROQUETAS DE
PAPA, FRIJOLES O ENSALADA

HUEVOS CON JAMÓN O TOCINO _____ \$180

SERVIDO CON HASH BROWN, FRIJOLES
O ENSALADA

TAZÓN DE FRUTA _____ \$185

TAZÓN DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
SERVIDA CON YOGURT GRIEGO, MIEL
Y GRANOLA

TAZÓN DE AVENA _____ \$155

AVENA CON ALMENDRAS, FRESAS, MANZANA,
MIEL, UN CHORRITO DE LECHE Y NUECES

PANQUEQUES _____ \$155

EXTRA
TOCINO (4 TIRAS) 90
CROQUETAS DE PAPA / HASH BROWN 85

ENTRADAS

BROCHETAS DE POLLO
(4 PIEZAS) _____ \$245

POLLO MARINADO EN MIEL Y SOYA,
ACOMPAÑADO CON VEGETALES A LA
PARRILLA

BROCHETAS DE
CAMARONES AL AJO
(2 PIEZAS) _____ \$245

CAMARONES FRESCOS COCINADOS EN
MANTEQUILLA DE AJO, CORONADO CON
CEBOLLA Y CHILES GUAJILLO

PICO DE GALLO CON
TOTOPOS _____ \$140

GUACAMOLE _____ \$165

UN FAVORITO TRADICIONAL SERVIDO
CON TOTOPOS

DIP DE FRIJOLES
RANCHEROS _____ \$145

FRIJOLES RANCHEROS ESPECIALES Y QUESO
SERVIDO CON TOTOPOS

ENTRADAS

PAPAS FRITAS CON
PARMESANO _____ \$165

PAPAS FRITAS CUBIERTAS CON QUESO
PARMESANO Y VARIEDAD DE ESPECIAS

TABLA DE QUESOS _____ \$305

VARIEDAD DE QUESOS FRESCOS, FRUTAS
Y EMBUTIDOS

ALITAS BUFFALO O BBQ _____ \$210

SERVIDO CON ADEREZO RANCH, ZANAHORIA
Y APIO

TAQUITOS DORADOS DE
POLLO (4 PIEZAS) _____ \$210

TACOS DORADOS DE TORTILLA DE MAÍZ
RELLENOS DE POLLO, LECHUGA, CREMA, QUESO
FRESCO Y SALSA

QUESADILLAS CON
POLLO (3 PIEZAS) _____ \$245

GUACAMOLE Y PICO DE GALLO AL LADO

NACHOS _____ \$200

CHIPS DE TORTILLA, FRIJOLES, QUESO MOZZARELLA, SALSA Y
GUACAMOLE COMO ACOMPAÑAMIENTO

+CON POLLO _____ \$255

CEVICHE DE CAMARÓN _____ \$320

CAMARÓN COCIDO, JITOMATE, CEBOLLA, PEPINO, CILANTRO,
TOQUE DE SOYA Y LIMÓN, CORONADO CON AGUACATE,
TOTOPOS Y GALLETAS SALADAS A LADO.

ALMUERZO Y CENA

BURRITO DE POLLO _____ \$245

POLLO A LA PARRILLA, PIMIENTOS, CEBOLLA,
ARROZ, FRIJOLES, QUESO, ADEREZO DE
CILANTRO AL LADO

BURRITO DE CAMARÓN _____ \$290

CAMARONES MARINADOS CON AJO Y ESPECIAS,
CEBOLLA, QUESO, LECHUGA, TOMATE, ADEREZO
DE CHIPOTLE Y A LADO AGUACATE.

TOSTADA MEXICANA _____ \$155

TOSTADA TRADICIONAL CON POLLO, FRIJOLES,
LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, AGUACATE, QUESO
FRESCO, CREMA Y SALSA

HAMBURGUESA _____ \$280

200GR DE TERNERA DE PRIMERA, QUESO,
TOCINO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA
CAMELIZADA Y PEPINILLOS SERVIDO CON
PAPAS FRITAS

TACOS DE CAMARONES
AL PASTOR (3 PIEZAS) _____ \$285

CAMARONES MARINADOS AL PASTOR, PIÑA
ASADA, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO SALSA VERDE AL LADO

RIGATONI AL PESTO _____ \$200

CON QUESO PARMESANO FRESCO

+CON POLLO _____ \$245

+CON CAMARONES _____ \$335

ESPAGUETI POMODORO _____ \$200

SERVIDO EN SALSA DE TOMATE Y CON QUESO
PARMESANO FRESCO

+CON POLLO _____ \$245

+CON CAMARONES _____ \$335

ENSALADA DE BAYAS _____ \$165

MIXTAS

MEZCLA DE VERDURAS, ARÁNDANOS, FRESAS,
MANZANA ROJA, NUECES, ALMENDRAS Y
QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE NARANJA

+CON POLLO _____ \$245

+CON CAMARONES _____ \$335

+CON ATÚN _____ \$245

+CON SALMÓN _____ \$335

★ DRINKS

45 ML. ALCOHOL

Margarita	_____	\$200
Paloma	_____	\$200
Mojito	_____	\$200
Piña Colada	_____	\$200
Blue Lagoon	_____	\$200
Bloody Mary	_____	\$200
Long Island	_____	\$200
Mai Tai	_____	\$200
Gin Tonic	_____	\$200
Tom Collins	_____	\$200
Cosmopolitan	_____	\$200
Lemon Drop	_____	\$200

★ VINO

180 ML. ALCOHOL 750 ML. ALCOHOL

Pinot Grigio	_____	\$190	\$800
Chardonnay	_____	\$190	\$800
Cabernet Sauvignon	_____	\$190	\$800
Sauvignon Blanc	_____	\$190	\$800
Rosé	_____	\$190	\$800
Green	_____	\$190	\$800
Prosecco	_____	\$190	\$800

★ LICORES

45 ML. ALCOHOL

Baileys	_____	\$180
Frangelico	_____	\$180
Grand Marnier	_____	\$180
Amaretto Dissaronno	_____	\$180
Zambucca	_____	\$180

CERVEZA

355 ML. ALCOHOL

Los Cuentos <small>(Lager, Ipa, Stout)</small>	_____	\$135
Modelo Especial	_____	\$105
Negra Modelo	_____	\$105
Corona	_____	\$75
Pacifico	_____	\$75

CLASSICS

45ML. ALCOHOL

Negroni o Manhattan	_____	\$265
Campari Spritz o Aperol Spritz	_____	\$225
Old Fashion o Mezcal Old Fashion	_____	\$265
Texas Mule o El Diablo	_____	\$240
Carajillo o Espresso Martini	_____	\$240
Mezcalita o French 75	_____	\$240
Perla Negra o Jagger Bomb	_____	\$240

CHAMPAGNE

750ML

Moet Chandon Brut Imperial	_____	\$2550
Veuve Cliquot Brut	_____	\$2665

NO ALCOHOL

Smothies	_____	\$120
<small>(FRESAS, MANGO, MARACUYÁ, BAYAS)</small>		
Mocktails	_____	\$120
<small>(LICHI-BAYAS, PEPINO-ALBAHACA, PIÑA-KIWI)</small>		
Bebidas Energetizantes	_____	\$75
<small>(REDBULL, BOOST)</small>		
Pellegrino	_____	\$75
Sodas	_____	\$65
Botella de Agua	_____	\$60
Café	_____	\$50
<small>(AMERICANO, ESPRESSO)</small>		

★ Aplica Mitad de Precio en Happy Hours 5:30pm – 8:00pm
Diario

LOS PRECIOS SE MUESTRAN EN PESOS MEXICANOS, INCLUYEN IVA

SOTOL, MEZCAL & RAICILLA

45 ML. ALCOHOL

Doña Natalia Verde	\$355
Monte Lobos Ensemble	\$310
Amaras Espadin	\$265
Tres Gallos Blancos	\$265
El Acabo	\$240

RUM

45 ML. ALCOHOL

Zacapa 23	\$260
Havana 7	\$215
Havana 3	\$205
Captain Morgan Spiced	\$200
Malibu	\$200

WHISKEY & BOURBON

45 ML. ALCOHOL

Glenfiddich	\$360
Macallan 12	\$360
Back Label	\$235
Buchannas	\$230
Bulleit	\$220
Maker's Mark	\$220
Jack Daniel's	\$210

VODKA

45 ML. ALCOHOL

Tito's	\$220
Grey Goose	\$220
Belvedere	\$220
Ketel One	\$220
Strolishnaya	\$210
Absolut	\$210
(Raspberri, Citron, Mandarin)	

GIN

45 ML. ALCOHOL

Monkey 47	\$330
Hendrincks	\$275
Bombay	\$220
Tanqueray	\$220

COGNAC

45 ML. ALCOHOL

Henesey Vsop	\$395
Martell Vsop	\$350

TEQUILAS BLANCOS

45 ML. ALCOHOL

Casa Dragones	\$330
Entre Manos	\$275
Codigo 1530	\$215
Tierra Noble	\$215
Don Julio	\$215
Patrón	\$215
Casa Amigos	\$215

TEQUILAS REPOSADOS

45 ML. ALCOHOL

Casa Dragones Mizunara	\$430
Clase Azul	\$430
Komos (Pink)	\$385
Tierra Noble	\$220
Patrón	\$220

TEQUILAS AÑEJOS

45 ML. ALCOHOL

Tierra Noble	\$245
Don Julio	\$245
Patrón	\$245
Herradura	\$230
1800	\$230

TEQUILAS CRISTALINOS

45 ML. ALCOHOL

Komos	\$430
4 Cuartos TN	\$385
Don Julio 70	\$265
Herradura Ultra	\$265
1800	\$265

TEQUILAS EXTRA AÑEJOS

45 ML. ALCOHOL

Komos	\$790
Don Julio 1942	\$580