



COMIDA/CENA

Menú

PA BOTANEAR

Guacamole

(Guacamole con chicharrón y queso panela)

\$225.°MXN

Esquites

(Granos de elote, mayonesa con polvo de chiles, epazote y queso cotija)

\$115.° MXN

Tlayuda de la huerta

(Frijoles negros, queso oaxaca, tomate, champiñones, flor de calabaza, aguacate y epazote)

\$235.°MXN

Tlayuda metate

(Frijoles bayos, queso oaxaca, chorizo y picaña)

\$295.°MXN

Tlayuda molera (Platillo vegano)

(Frijoles bayos, setas y mole negro)

\$235.°MXN

Chile ancho

con mole chichilo

(Chile relleno de fideo seco en caldillo de tomate, filete mignon, elote blanco, espejo de mole chichilo, alioli y queso cotija)

\$290.°MXN

Taco baja

(Taco de pescado en tempura de tinta de calamar y ensalada de col)

\$195.°MXN

Taco de pulpo

(Pulpo, chicharrón prensado y frijoles)

\$204.°MXN

Taco de costilla

(2 piezas. Costilla de res en salsa de la casa con ensalada de verdolagas y puré de cebolla caramelizada)

\$235.°MXN

De hueso colorado

(Tuétano a la parrilla con esquites, camarón y queso frito)

\$315.°MXN

Taco de lechón

(2 piezas. Costra de queso chihuahua, cebolla morada encurtida y perejil frito)

\$245.°MXN

Gordita de lengua

(Lengua envuelta en masa azul, salsa de chile pasilla, lechuga, alioli y queso cotija)

\$245.°MXN



COMIDA/CENA

Menú

RJ BREWER
LUSA CHAMPION

SOLAR

BLUE DEMON JR.

ENTRADAS

Cochiloco

(Ceviche de pescado y camarón marinado con pesto y acompañado de dos quesadillas fritas rellenas de chamorro de cerdo)

\$305.°°MXN

Será el sereno

(Atún con salsa soya de la casa)

\$280.°°MXN

Pulpo en recado negro

(Aguachile de recado negro, pulpo, vegetales)

\$265.°°MXN



COMIDA/CENA

Menú

ENSALADAS

Ensalada de la abuelita fausta \$215.°°MXN

(Selección de lechugas del día con vegetales frescos y vinagreta de miel y mostaza)

Ensalada de verdolagas \$225.°°MXN

(Verdolagas, cremoso de queso cotija, durazno y betabel)

Burrata con mole rosa \$315.°°MXN

(Burrata con mole rosa frío, tierra de chapulines, pepitas y mix de verdes)



COMIDA/CENA

BLUE DEMON

ALDO MONTI
AGUSTIN MARTINEZ SOLARES
NUBIA MARTI
Ma. EUGENIA SAN MARTIN
en

Menú

FAVORITOS PARA COMER

Pollito de leche

(Pollo adobado a la brasas, con vegetales de la huerta y papas aplastadas al alioli)

\$515.°°MXN

Tacos baja

(Taco de pescado en tempura de tinta de calamar y ensalada de col)

\$195.°°MXN

Ensalada de verdolagas

(Verdolagas, cremoso de queso cotija, duraznos y betabel)

\$225.°°MXN

Michoacano el muchacho

(Chamorro de cerdo estilo carnitas con chicharrón crujiente y guacamole)

\$485.°°MXN

Filete mignon

(Filete a la parrilla, acompañado con puré de papa mezclado con elote blanco y bañando en salsa de huitlacoche con guarnición de elote amarillo a la parrilla con alioli)

\$550.°°MXN

Chile ancho con mole chichilo

(Chile relleno de fideo seco en caldillo de tomate, filete mignon, elote blanco, espejo de mole chichilo, alioli y queso cotija)

\$290.°°MXN

Cochiloco

(Ceviche de pescado y camarón marinado con pesto y acompañado de dos quesadillas fritas rellenas de chamorro de cerdo)

\$305.°°MXN

Gordita de lengua

(Lengua envuelta en masa azul, salsa de chile pasilla, lechuga, alioli y queso cotija)

\$245.°°MXN



COMIDA/CENA

Menú

DOS COLOSOS
ENFRENTANDOSE
EN LUCHA
SUICIDA!

PRINCIPALES

Filete mignon

\$550.°°MXN

(Filete a la parrilla ,acompañado con puré de papa mezclado con elote blanco y bañando en salsa de huitlacoche con guarnición de elote amarillo a la parrilla con alioli)

Pollito de leche

\$515.°°MXN

(Pollo adobado a las brasas, con vegetales de la huerta y papas aplastadas al alioli)

Camarón borracho

\$695.°°MXN

(Camarones pelados en salsa herradura reposado y vegetales mixtos de la huerta)

Michoacano el muchacho

\$485.°°MXN

(Chamorro de cerdo estilo carnitas con chicharrón crujiente y guacamole)

Picaña

\$625.°°MXN

(Picaña a la parrilla acompañado de quesadilla de queso oaxaca y tuétano)

Rib eye

\$1,125.°°MXN

(500 gr. Rib eye a la parrilla acompañado de queso cotija y vegetales baby)

Pesca santa

\$365.°°MXN

(Pesca del día envuelta en hoja santa y salsa cremosa de vino blanco)

Costilla de res

\$455.°°MXN

(Costilla, puré de cebolla caramelizada, ensalada verde)

Pulpo parrilla

\$595.°°MXN

(Pulpo emparrillado sobre tamal de frijol, encacahuatado y puré de zanahoria)



COMIDA/CENA

Menú

RJ BREWER
LUSA CHAMPION

SOLAR

BLUE DEMON JR.

POSTRES

Pastel paricutín

(Volcán de chocolate acompañado de helado del día)

\$155.°MXN

Pan de elote

(Con queso, mermelada de tomate y salsa de horchata)

\$155.°MXN

Flan metate

(Flan tradicional con frutos rojos)

\$145.°MXN

Helado y/o nieve del día

Helado de betabel

\$100.°MXN

Nieve de chile ancho con queso crema

\$100.°MXN

Nieve de limón con tomatillo

\$100.°MXN