



SUBLINE

PASIÓN POR LA HAMBURGUESA

ENTRADAS

CONSUMÉ DE POLLO..... \$58
Con verduras cocidas, pollo desmenuzado (40g), cilantro, cebolla y chilito verde y si gustas puedes pedirlo con huevo orgánico cocido. (libre de glutamato monosódico, azúcares y colorantes)

SOPA DE CEBOLLA..... \$68
Con demi-glacé, queso y crouton

PEPINILLO ENTERO ARTESANAL.... \$33

PAPAS FRITAS

Orden (260g) \$83

Media Orden (130g) \$56

CAMARONES EMPANIZADOS..... \$160

6pz de camarones fritos empanizados acompañados de un aderezo de mayonesa de cuaresmeños encurtidos hecha en casa.

CHICKEN TENDERS..... \$140

4pz de tiras crujientes de pechuga empanizada acompañada con salsa BBQ o si prefieres con un aderezo de mayonesa de cuaresmeños encurtidos.

VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS

ALITAS AL ESTILO COREANO..... \$195

8pz de alitas orgánicas de pollo bañadas con nuestra salsa picosita y dulce a la vez con topping de ajonjolí tostado

BEBIDAS

TINTO DE VERANO(355ml) \$ 65

SANGRIA PREPARADA(355ml) \$ 65

LAMBRUSCO TINTO

vino espumoso afrutado 1x Botella 750ml \$395

servido con manzana y blueberries 2x Botella 750ml \$590

AGUA EMBOTELLADA (500ml) \$ 33

SAN PELLEGRINO SABORES(355ml) \$ 58

LIMONADA / SUERO(355ml) \$ 48

ROOT BEER (355ml) \$ 60

KOMBUCHA (355ml) \$ 90

CHAPARRITA (200ml)..... \$ 35

REFRESCOS LATA (355ml)..... \$ 48

SNAPPLE (473ml) Durazno o Frambuesa \$ 52

LIPTON CITRUS(600ml) \$ 48

GINGER BIRRA(355ml) \$ 80

JUGO DE MANZANA TREE TOP(200ml) \$ 35

MALTEADA(375ml) Vainilla, Fresa, Chocolate, Café \$105

CERVEZA ARTESANAL DE BARRIL

AVISCOLLEM E INVITADAS

Pide la lista de las llaves que tenemos conectadas al momento!

Presentaciones:
- Copa de 160ml
- Vaso de 250ml y 355ml
- Jarra de 1.7 Lt

Tenemos también una gran variedad de opciones nacionales e internacionales en lata y botella.

Elige la que gustes del refri, dile a tu mesero para que te proporcione un vaso helado.

VINO POR COPA Y POR BOTELLA

Pregunta por la disponibilidad de la temporada.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Lechugas orejonas, queso parmesano y courtones bañados con aderezo de la casa al estilo César

VERDE \$122

POLLO DESMENUZADO (125g) \$175

POLLO A LA PARRILLA (250g) \$190

TIRAS DE PECHUGA EMPANIZADA(150g) \$190

ANGUS 100% CERTIFIED ANGUS BEEF (200g) \$190

CAMARONES EMPANIZADOS (5PZ) \$195

ATÚN (125g) \$175

PESCADO EMPANIZADO (190g) \$187

ENSALADA MIXTA

Mezcla de lechugas mixtas, jitomate, aguacate, pimienta morrón, col o betabel, zanahoria, pepino, calabacita rallada u otras verduras de temporada y vinagreta de la casa; si quieres puede llevar huevo orgánico cocido

VERDE \$130

POLLO DESMENUZADO (125g) \$183

POLLO A LA PARRILLA (250g) \$198

TIRAS DE PECHUGA EMPANIZADA(150g) \$198

ANGUS 100% CERTIFIED ANGUS BEEF (200g) \$198

CAMARONES EMPANIZADOS (5PZ) \$203

ATÚN (125g) \$183

PESCADO EMPANIZADO (190g) \$195

ENSALADA CAPRESE..... \$195

Rebanadas de jitomate bola, queso mozzarella, aceite de olivo, vinagre balsámico y albahaca fresca. Agrega una rebanada de hogaza de masa madre + \$10

POLLO A LA PARRILLA (250g) \$280

ANGUS 100% CERTIFIED ANGUS BEEF (200g) \$280

ADEREZO EXTRA (3oz)..... \$ 15

QUESO EXTRA PARA TU ENSALADA:

BLUE, CABRA, MOZZARELLA..... \$ 85

POSTRES

BROWNIE CHOCOLATE BELGA C/ NUEZ \$95

FLANECITO..... \$60

PASTEL DE ZANAHORIA..... \$98

CHEESECAKE..... \$95

PASTEL DE CHOCOLATE AMARGO \$95

GLUTEN FREE, a base de harina de almendras

TARTELETA Chabacano o Zarzamora \$48

GARABATO DOBLE CHOCOLATE.... \$52

PAY HELADO DE LIMÓN..... \$68

AFFOGATO..... \$90

Café Espresso sobre bola de helado de vainilla

BEER FLOAT

Root Beer con helado de vainilla \$98

Cerveza Sout (355ml) con helado de vainilla ... \$155

HELADOUna bola de fresa, vainilla o chocolate ... \$60



HAMBURGUESAS

Carne 100% Certified Angus Beef 7oz

ORIGINAL..... \$185

Queso americano, lechuga, cebolla asada, jitomate y pepinillos

LA BLUE..... \$210

Queso roquefort, cebolla caramelizada, lechuga y jitomate

SENCILLITA & CARISMATICA..... \$195

Chimichurri y jitomate, sin queso

WAIKIKI..... \$195

Rebanada de piña, queso americano, lechuga, jitomate y cebolla asada

Con salsa BBQ extra + \$15

SUBLIME..... \$205

Champiñones frescos salteados con ajo, mantequilla y parmesano, queso suizo, cebolla asada, jitomate y lechuga

GRINCH..... \$195

SIN pan, queso suizo, jitomate y cebolla asada envuelta en hojas de lechuga

FRIED CHICKEN SANDWICH..... \$195

Crujiente pechuga de pollo frita (160g), pepinillos, lechuga y un aderezo de mayonesa de cuaresmeños encurtidos.

GUACABURGER..... \$195

Guacamole, queso suizo, lechuga, cebolla asada y jitomate

BBQ..... \$185

Bañada en salsa BBQ, queso americano, lechuga, cebolla asada y jitomate

Rebanada de piña extra + \$25

GRIEGA..... \$195

Queso de cabra, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga

ITALIANÍSIMA..... \$205

Pesto, queso mozzarella de agua y jitomate

LA TRES QUESOS... \$205

Queso americano, suizo y cheddar blanco, lechuga, pepinillos, cebolla asada y jitomate

Con Tocino extra + \$25

NEW ORLEANS..... \$210

Queso cheddar blanco, arúgula, mermelada de tocino al bourbon y jitomate

CHICKEN GRILL..... \$195

Pechuga de pollo a la parrilla (220g), queso suizo, lechuga, cebolla asada, jitomate y pepinillos

LA FISH..... \$195

Pescado empanizado (190g), jitomate, lechuga y salsa de la casa estilo tártara ligeramente picante

EXTRAS

Tocino (2 tiras)..... \$25

Rebanada de piña..... \$25

Guacamole (2.5oz)..... \$30

1/4 de Aguacate..... \$35

1/2 Aguacate..... \$60

Salsa BBQ (1.5oz)..... \$15

Pepinillos rebanados (2oz) \$15

Cuaresmeños pickle(1oz) \$15

Convertir a Grinch..... \$10

Camio suizo/americano por cheddar blanco..... + \$10

Carne Angus (7oz)..... \$98

Pechuga pollo a la parrilla (220g) \$98

Queso extra para tu hamburguesa:

-blue, cabra o mozzarella.. \$48

-suizo/americano o cheddar blanco..... \$20

Empaque extra para llevar..... \$10

SANDWICHES

JAMON SERRANO... \$195

80g de serrano en pan ciabatta, cheddar blanco, jitomate, arúgula, aceite de olivo, orégano y albahaca

CHICKEN SANDWICH \$195

Pan ciabatta con fajitas de pollo (125g) salteadas con cebolla, pimienta morrón y champiñones, lechuga, queso cheddar, jitomate y aguacate

ROAST BEEF..... \$195

80g de roast beef en pan de caja, cheddar blanco, jitomate, aguacate, arúgula y aioli

1/2 pepinillo artesanal + \$15

En hogaza de masa madre + \$15

Con doble porción de Roast Beef + \$98

CHICKEN PESTO.... \$195

Pechuga de pollo a la parrilla (125g) en hogaza artesanal con jitomate, queso mozzarella fresco y pesto

PULLED PORK..... \$185

140g de puerquito preparado en cocción lenta durante 20hrs, servido en bollo con la clásica ensalada de col, zanahoria, cilantro y pepinillos. Es ligeramente picante

PAVOROSO..... \$165

100g de pechuga de pavo en pan de caja, queso suizo, lechuga, jitomate y aguacate

BLT..... \$180

Tocino, lechuga y jitomate con aguacate y aioli en pan de caja

SÁNDWICH DE ENSALADA DE POLLO \$175

225g de ensalada de pollo desmenuzado preparada con aderezo de yoghurt griego, arándanos, chilito verde, cilantro y en pan de caja.

BAGELTRONIC..... \$180

120g de salami en pan bagel con salami, queso cheddar blanco, jitomate, aguacate, germinado de alfalfa, mostaza dijon y aioli

SÁNDWICH DE ATÚN \$165

225g de ensalada de atún preparada con cebolla, apio, chilito verde y mayonesa en pan de caja con jitomate, lechuga y aguacate

CHICKEN PITA..... \$180

Un pan pita relleno de ensalada mixta con aguacate, vinagreta de la casa y 120g de pollo desmenuzado

WRAP DE PESCADO \$190

100g de pescado empanizado, lechugas mixtas, col morada, pepino, aguacate y nuestra salsa estilo tártara ligeramente picante

Nuestros alimentos son preparados al momento y tardan aproximadamente 22 minutos en llegar a tu mesa.

*Todos los pesos de la proteína son en crudo

Puedes cambiar tu pan por Ezekiel4:9 + \$40 o por hogaza de masa madre +\$18

¡GRACIAS POR TU PREFERENCIA!
Servicio a domicilio y para llevar al 55 4451 1691