



ENTRADAS

CONSOMÉ 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-glace, queso y crouton

PEPINILLO ENTERO ARTESANAL.... \$35

PAPAS FRITAS
Orden (260g) **\$85**
Media Orden (130g) **\$58**

CAMARONES EMPANIZADOS..... \$170
6pz de camarones fritos empanizados acompañados de un aderezo de mayonesa de cuaresmeños encurtidos hecha en casa.

CHICKEN TENDERS.....\$165
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.....\$205
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 (Botella 750ml) \$350
vino espumoso afrutado servido con manzana y blueberries

JARRA TINTO DE VERANO (1.7Lt)..... \$285
AGUA EMBOTELLADA (500ml).....\$ 35
SAN PELLEGRINO SABORES(355ml).....\$ 60
LIMONADA / SUERO(355ml)\$ 48
ROOT BEER / DR PEPPER (355ml).....\$ 65
KOMBUCHA (355ml)\$ 90
CHAPARRITA (200ml).....\$ 38
REFRESCOS LATA (355ml).....\$ 48
SNAPPLE (473ml) Durazno o Frambuesa\$ 55
LIPTON CITRUS (600ml) \$ 48
GINGER BIRRA(355ml).....\$ 85
JUGO DE MANZANA TREE TOP(200ml)\$ 38
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 \$130
POLLO DESMENUZADO (125g) \$190
POLLO A LA PARRILLA (250g)\$205
TIRAS DE PECHUGA EMPANIZADA(150g) \$205
ANGUS 100% CERTIFIED ANGUS BEEF (200g)\$205
CAMARONES EMPANIZADOS (5PZ)\$210
ATÚN (125g)\$190
PESCADO EMPANIZADO (190g) \$205

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 \$135
POLLO DESMENUZADO (125g) \$195
POLLO A LA PARRILLA (250g)\$210
TIRAS DE PECHUGA EMPANIZADA(150g) \$210
ANGUS 100% CERTIFIED ANGUS BEEF (200g)\$210
CAMARONES EMPANIZADOS (5PZ)\$215
ATÚN (125g)\$195
PESCADO EMPANIZADO (190g) \$210

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 CHOLOLATE BELGA C/ NUEZ \$95
FLANECITO..... \$60
PASTEL DE ZANAHORIA..... \$98
CHEESECAKE..... \$95
PASTEL DE CHOCOLATE AMARGO \$90
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 Expresso 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.....\$190

Queso americano, lechuga, cebolla asada, jitomate y pepinillos

LA BLUE.....\$215

Queso roquefort, cebolla caramelizada, lechuga y jitomate

SENCILLITA & CARISMATICA.....\$195

Chimichurri y jitomate, sin queso

WAIKIKI.....\$200

Rebanada de piña, queso americano, lechuga, jitomate y cebolla asada
Con salsa BBQ extra + \$15

SUBLIME.....\$208

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.....\$198

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

GUACABURGER.....\$200

Guacamole, queso suizo, lechuga, cebolla asada y jitomate

BBQ.....\$190

Bañada en salsa BBQ, queso americano, lechuga, cebolla asada y jitomate
Rebanada de piña extra + \$25

GRIEGA.....\$200

Queso de cabra, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga

ITALIANÍSIMA.....\$210

Pesto, queso mozzarella de agua y jitomate

LA TRES QUESOS...\$208

Queso americano, suizo y cheddar blanco, lechuga, pepinillos, cebolla asada y jitomate
Con Tocino extra + \$25

NEW ORLEANS.....\$215

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

CHICKEN GRILL.....\$198

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

LA FISH.....\$198

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

EXTRAS

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

Mermelada de Tocino....\$40

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...\$198

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

CHICKEN SANDWICH\$200

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....\$200

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\$185

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\$198

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 25 minutos en llegar a tu mesa.

Todos los pesos de la proteína son en crudo.
Nuestros precios están expresados en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA

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

¡GRACIAS POR TU PREFERENCIA!
WA 55 4451 1691