

11981
419_488_71
71427321893
54121381048
91688
741
8888
519_7148

Menú

Cena



APERITIVOS

- Queso Fundido con chorizo 165**
Queso Monterrey Jack con longaniza y chile jalapeño guarnición con rodajas de pan con chimichurri
- Esquites con callo de almeja 180**
Combinación de elote amarillo y blanco salteados con mantequilla y epazote, acompañados de callo de almeja flameados con licor de naranja guarnición mayonesa tajín
- Guacamole 220**
Aguacate, cebolla, ajo, cilantro, sal de grano y chile serrano.

ENSALADAS

Todas las ensaladas llevan lechuga romana y las que llevan proteína llevan 80 gr.

- Ensalada César 190**
Lechuga romana orgánica, tomates cherry asados, crutones y queso parmesano.
- Con Pechuga de Pollo a la Parrilla 230
Con Arrachera a la Parrilla 260
Con Camarones a la Parrilla 280
- Ensalada especial 200**
Queso de cabra, arándanos, manzana verde, tomate cherry, rociada con vinagreta balsámica y nueces, caramelizadas.
- Con Pechuga de Pollo a la Parrilla 240
Con Arrachera a la Parrilla 260
Con Camarones a la Parrilla 290

SOPAS

- Sopa de Tortilla 160**
Caldo de pollo con tomate servido con tiras de tortilla crujientes, aguacate, pollo y queso derretido.
- Crema de elote rostizado 160**

PASTAS

Todas las pastas son penne y se sirven con pan

- Pasta alfredo con pollo 320**
- Pasta pesto 380**
Con callo y camarón en salsa pesto.

PLATO PRINCIPAL

- Medallón de atún sellado (220 gr) 320**
con una costra a su elección de pistache o ajonjolí
Guarnición rollito de ensalada de papel de arroz y papas cambray
- Camarones Coco 360**
Empanizados de coco cubierto con una deliciosa salsa de chabacano, guarnición de vegetales salteados y puré de papas.
- Camarones al tequila 360**
Guarnición de vegetales salteados y puré de papas.
- Camarones Imperiales 380**
Camarones rellenos de queso monterrey jack, enrollados con tocino guarnición de puré de papa y vegetales salteados.
- Pesca del día al cilantro 320**
Filete de pescado fresco (230 gr) con una salsa bechamel al cilantro y con espinaca, guarnición pure de papa y vegetales salteados.
- Pesca del día zarandeado de la baja ó Nayarita 360**
Filete de pescado fresco ala parrilla (230 gr) cubierto con adobo especial de la baja, cebolla caramelizada con mantequilla, guarnición de arroz y vegetales salteados
- Pesca del día al Tequila 380**
Filete de pescado fresco (230 gr) cubierto con crema de tequila y Jalapeño, guarnición vegetales salteados y puré de papas.
- Chicharrón de Pescado Pargo & Camarones Cajun 390**
Guarnición guacamole y aderezo ranch
- Pulpo al Mojo de Ajo o al ajillo 360**
Guarnición de vegetales salteadas y pure de papa.
- Callo de hacha preparado a su elección 640**
Flamameado con licor de naranja, al ajo, al ajillo, empanizado, a la mantequilla, guarnición rollito de ensalada de papel de arroz y pure de papas
- Combinación Mar y Tierra 680**
Arrachera Angus (350 gr) con camarones a la diablo, con vegetales salteados y pure de papa.

DEL CORRAL

Costillitas de Puerco 380

Cubiertas (300 gr) con salsa de frambuesa asada y chipotle, guarnición elote amarillo y pure de papas.

Arrachera Angus a la Parrilla 680

Filete a la parrilla (350 gr) guarnición guacamole, cebolla cambray, salsa chimichurri y chiles toreados.

Rib Eye corte especial 850

A la parrilla (380 gr) guarnición guacamole, chiles toreados, papas y cebolla cambray.

DE LA GRANJA

Pechuga Rellena 350

Pechuga de pollo (220 gr) rellena de queso de cabra, champiñones cebolla y pimienta morrón, enrollada con tocino, cubierta con salsa de chipotle, guarnición de vegetales salteados y puré de papas.

ESPECIALES

Molcajete trilogía 690

Arrachera, camarón y pechuga de pollo, salsa, queso asado, nopal, cebollas cambray y chiles toreados

Molcajete especial 690

Rib eye, chorizo, frijoles, queso asado, nopal, cebollas cambray, chiles toreados a elegir salsa roja o verde.

POSTRE

Cheesecake 130

Elaborado con fruta de temporada.

Flan napolitano 130

CONTENEDORES

Chico 5

Grande 10

Los precios son en pesos

Nuestros platillos se preparan al momento con productos de mas alta calidad, por lo que agradecemos su tiempo de espera.

Todo cambio en el menú tiene un costo extra.

Al evitar el desperdicio de alimentos nos ayudas a mantener sus precios.