



Para abrir el menú:

Para usuario de teléfono móvil, haga clic aquí.

Para usuario de computadora de escritorio, use los enlaces debajo del menú.



		The state of the s	
COGNAC			
Courvoiser VSOP	169	TEOLIII A EVEDA AI	ũEIO
Hennesy VSOP	209	TEQUILA EXTRA AI	
Martel VSOP	169	Reserva de la Familia	589
Marter VSOI	103	MEZCALITO	
RON		MEZCALITO	4.40
Bacardí Anejo	95	400 Conejos Jove	149
Appleton Special	95	400 Conejos Rep. Amor Espadín Joven	159 139
Appleton State	115	Contraluz Crista	169
Bacardí Blanco	95	Contraidz Crista Cordón Cerrado	129
Captain Morgan	115	Creyente Espadín	169
Flor Caña 7 años	139	Danzantes Espadín	209
Havana Club 7 año	125	Danzantes Tobalà	209
Malibu	95	Montelobos Espadín	159
Matusalem Clasico	109	Pierde Almas Joven	189
Bacardí Solera	119	Zignum Añejo	169
Zacapa 23	189	Alacrán Pz.	69
Zacapa XO	439	<u>-</u> .	
·		VODKA	
TEQUILA BLANCO		Absolut Azul	139
1800 Blanco	119	Absolut Citron	139
3 Generaciones Plata	139	Belvedere	169
7 Leguas Blanco	125	Grey Goose	169
Centenario Blanc	119	Ketel One	159
Clase Azul Plata	279	Smirnoff	129
Don Julio Blanco	149	Stolichnaya	149
Herradura Blanco	149	Titos	169
Jimador Blanco	119		
Patrón Roca	259		
Patrón Silver	179	GIN	
TECHILA DEDOCADA	2	Bombay Sapphire	159
TEQUILA REPOSADO		Beefeater –	149
1800 Reposado	129	Tanqueray	159
3 Gen Reposado	149	Hendricks	169
7 Leguas Reposad	135		
Cabo Único Repos	299 129	WHISKEY	145
Centenario Repos		Canadian Club	169
Clase Azul Repos	499 129	Chivas Regal 12	145
Cuervo Trad. Repo	159	Crown Royal	179
Don Julio Reposa Herradura Reposa	159	Etiqueta Negra	129
Hornitos Reposad	149	Etiqueta Roja Glenfidish 12	179
Jimador Reposado	119	J&B	129
Patrón Reposado	189	Jack Daniels	145
S Conmemorativo	149	Jamesons	145
3 Commemorativo	173	Jim Beam	135
TEQUILA AÑEJ	^	Maker`s Mark	155
<u>-</u>	155	i idina a i idina	. 55
1800 Añejo 3 Gen Añejo	155		
7 Leguas Añejo	169	CERVEZAS	
Centenario Añejo	159	Bohemia Clara	69
Clase Azul Añejo	1389	Bohemia Oscura	69
Don Julio 1942	519	Bud Light	59
Don Julio 79	199	Corona	59
Don Julio Añejo	179	Corona Light	59
Herradura Añejo	169	Heineken	59
Maestro T. Dobel	189	Indio	69
Patrón Añejo	219		
	<u> </u>		



Modelo Especial	59	Tequila Sunrise	129
Negra Modelo	59	Whisky Sour	129
Pacifico	59	•	
Pacifico Light	59	CORDIALES	
Tecate Light	59		95
Tecate	59	Sambucca Bco Vac.	
Ultra Amstel	69	Black Sambuca Vac.	95
XX Ambar	59	Amaretto	95
	59	Damiana	95
XX Lager	39	Kahlua	95
1417/01/0014		La Pinta	109
MIXOLOGIA		Grand Marnier	119
Cadillac Margarita	179	Benedictine	129
Beergarita	179	Licor Chocolate	119
Margarita Clásica	139	Licor de Membril	119
Margarita Fresa	139	Midori	95
Margarita Jalapeño	139	Jager Meister	95
Margarita Pepino	139	Campari	95
Margarita Mango	139	Drambui	95
Margarita Jamaica	139	Fernet Vallet	95
Margarita Tamarindo	139	Frangelico	119
Bloody Caesar	129	Licor de Menta	59
Bloody Mary	129	Anis Dulce	95
Blue Hawaian	129	Anis Seco	95
	129	Fireball	119
Bye Bye MF			
Maria Corona Hur	169	Southern Confort	90
Caipiroshka	129	Agavero	78
Caipiriña	139	Licor 43	115
Caipirisima	129		
Carajillo	129	AGUA	
Charro Negro	129	Topo Chico 600ml	49
Chichi	149	Ciel 600 ml	49
Clementina	129	Perrier 750 ml	140
Clericot	149	Quina 290 ml	49
Cosmopolitan	129	Perrier 330 ml	59
Daiquiri Fresa	129	Fij 500 ml	69
Daiquiri Mango	129	Fiji 1 Litro	109
Desarmador	129	Topo chico 750 ml	89
Havana Light	129		
Lemon Drop	129	SINI ALCOLIOL	
Long Island	129	SIN ALCOHOL	4=
Mai Thai	129	Te Helado	45
Manhattan	129	Limonada	45
Miami Vice	129	Naranjada	45
Mojito Clasico	129	Piñada	75
Mojito Fresa	129	Shirley Temple	45
Mojito Jamaica	129	Arnold Palmer	45
	129	Smoothies	75
Mojito Mango		Refrescos o sodas	39
Mojito Tamarindo	129		
Mono Sucio	129	CAFÈ	
Moscou Mule	129	Café Americano	45
Mudslide	129	Café Descafeinad	45
Negroni	129		45
Old Fashion	129	Expreso	
Paloma	129	Cappuccino	65
Piña Colada	159	Latte	55
Rum Punch	129	Moca .	55
Sangria	129	Te varios	45
Sex on The Beach	129	Café especial	145
Spritzer	129		
-			





Mientras se Calienta el fogón

GUACAMOLE (Preparado a la mesa 300g) 200 Aguacate, cebolla, ajo, cilantro, sal de grano. Adicione un toque exótico a este manjar con chapulines 250

CEVICHE DE CAMARÓN 220

Suculenta trilogía de ceviches de camarón: Ojo rojo, Aguachile verde y estilo Sinaloa con un toque de ceniza de tlayuda.

CEVICHE VEGANO 210

Nuestra versión vegana de ceviche, champiñones, almendra y garbanzo marinados con jugo de limón y aceite de olivo, ajo, cebolla, jitomate, pepino, jengibre, cilantro, apio y aguacate.

EMPANADAS (4 pz.) 240

De maíz, rellenas de requesón, chorizo, flor de calabaza y camarón. Acompañadas con deliciosa salsa de chapulín.

QUESO FUNDIDO MARÍA CORONA

(Preparado a la mesa 250g) 289

Queso regional derretido en molcajete caliente acompañado de elote, champiñón y chorizo hecho en casa.

De la Olla de la Abuela

CREMA POBLANA 180

Receta tradicional con papa, chile poblano rostizado, pepitas de calabaza y granitos de elote dorados.

SOPA DE TORTILLA 180

Caldo de tomate con chiles secos, epazote, acompañado con tortilla frita, queso fresco, aguacate, crema agria y chiles secos.

La Cosecha del tío Jacinto

ENSALADA MIRAFLORES 180

Fresca mezcla de lechugas, betabel, hojas de menta, nuez caramelizada, naranja, tocino, y requesón, acompañada con vinagreta de Jamaica.

ENSALADA DE BETABEL (Carpaccio) 180

Delgadas rebanadas de fresco betabel crudo con nueces caramelizadas, queso feta, arugula y vinagreta de miel albahaca.

El Compadre y su pesca del día

PARRILLADA DE MARISCOS (PARA 2 1200g) 2100 Langosta Puerto Nuevo, Pulpo a la parrilla, medallón de camarones a las brasas, pescado Tikin-xic y Almeja rellena servida en anafre a la mesa.

PESCA DEL DIA (Como Ud. Ordene) (200g) 440 A la Veracruzana, al ajo, al ajillo, Culichi, empanizado o plancha acompañado de vegetales.

CAMARONES DEL PACIFICO (200g) 550 Camarones U15 a la Diabla, a los 3 Chiles o Empanizados servidos con vegetales



Los especiales de la casa

FESTIVAL DEL MOLE (Para 2) 1100

Pollo, borrego y cerdo listos para hacer tacos y darle la vuelta a México a través de sus moles más representativos. Con mole rosa, pipián, poblano, oaxaqueño y adobo yucateco.

PARRILLADA DE CARNES (Para 2 - 1300g-45oz) 1800 Servido a la mesa sobre tradicional anafre, Filete Mignon, cecina de Res, Tomahawk de cerdo al pastor, chorizo de la casa y pollo marinado. Acompañada de queso panela, nopales y cebollitas cambray.

FILETE TENDERLOIN (300g) 640

Tierno y jugoso medallón de Filete de res servido con mole negro de Oaxaca, acompañado de papa al horno y vegetales.

MAR Y TIERRA 900

Jugoso Tenderloin al carbón (300g) y deliciosos camarones(150g) salteados en pipián, acompañado de frijoles charros y champiñones al ajillo.

Los preferidos del Apá

CHAMORRO DE CERDO (600g) 420

Marinado con adobo de la casa a base de chiles secos acompañado de cebolla morada curtida.

CARNITAS (410g) 360

Receta tradicional de la abuela María Corona, pierna de puerco, jugo de naranja, hierbas de olor, canela, cocidas a fuego lento.

COCHINITA PIBIL (350g) 400

Cocinada estilo Yucatán sobre hoja de plátano a base de achiote, naranja y ajo.

POLLO EN MOLE POBLANO MARIA CORONA (400g) 390 Receta tradicional de la abuela María Corona, preparado artesanalmente con cacahuate, ajonjolí, plátano macho, variedad de chiles secos y chocolate con media orden de pollo.

ENCHILADAS DE LANGOSTA (3) 600

Tradicionales enchiladas pero rellenas de suculenta langosta y terminadas con queso derretido.

ARRACHERA A LAS BRASAS (300g) 485
Jugosa Arrachera Premium, acompañada de enmolada, papa horno y julianas de chile poblano encurtido.

CHILES RELLENOS 390

Chile ancho sin capear relleno de guisado de camarón, chile poblano capeado relleno de queso panela regional.

Para acompañar

Frijoles Charros 59, Cebollitas Cambray 35, Ensalada de Nopales 39, Champiñones al Ajillo 65

Menú de niños (niños menores de 12 años) 150 Quesadillas naturales, Dedos de pollo, Burritos de frijol y queso. Servidos con Papas a la francesa.