

Experiencias GASTRONÓMICAS



Experiencias: (55) 9195 0335

Delivery y reservas: (55) 55736 80241

CLÁSICAS

35 CM GRANDE: \$249

HAWAIANA

Tradicional con jamón y piña.

MARGHERITA

Rodajas de jitomate con un toque de albahaca.

PEPPERONI

Clásicas rodajas de peperoni sobre mozzarella.

VEGGIE

Mezcla de vegetales

GOURMET

35 CM GRANDE: \$390

QUESOS

Parmesano, mozzarella, queso de cabra, manchego y cheddar

JAMÓN SERRANO

Con mermelada de higo y parmesano.

CARNES FRÍAS

Salami, lomo embuchado, aceituna negra y albahaca.

PERA

Con blue cheese.

DULCES

35 CM GRANDE: \$249

PIZZA DE NUTELLA

Acompañada de fresa y plátano

PIZZA DE PHILADELPHIA

Acompañada de mermelada de fresa y frutas en almibar.

ESPECIALES

35 CM GRANDE: \$365

CARNITAS

Carnitas de cerdo con cebolla, cilantro y salsa verde del chef.

MEXA

Cecina con chorizo y cebolla con aguacate.

ITALIANA

Salchicha italiana (carne molida) con aceitunas negras, pimienta verde y cebolla.

COCHINITA

Cochinita pibil con piña, cebolla morada curtida y aderezo de habanero.

PASTOR

Carne al pastor con cebolla, cilantro, piña y salsa roja del chef.

CHILANGA

Base de frijol con chilaquiles, crema, queso y pollo.

35 CM GRANDE: \$365

POLLO BBQ

Fajitas de pollo agridulce con salsa bbq.

35 CM GRANDE: \$385

ARRACHERA

Fajitas de arrachera con frijoles, queso oaxaca, aguacate y chimichurri.

35 CM GRANDE: \$395

ALFREDO CON CAMARONES

Salsa alfredo de crema, parmesano, mantequilla y cebollin sobre camarones

35 CM GRANDE: \$399

CHAPULINES

Chapulines con chile de árbol en polvo.



Experiencias: (55) 9195 0335

Delivery y reservas: (55) 55736 80241

CARNES Y PESCADOS

ARRACHERA

\$290

200 grs marinada acompañada de atado de espárragos con tocino, guacamole y chiles toreados.

SUPREMA DE POLLO

\$225

180 grms de pechuga con salsa a elegir con papa al horno rellena de queso y ensalada cremosa de espinaca.
• Salsa de mostaza y tocino
• A las finas hierbas

SALMÓN

\$325

150 grs al grill sobre espejo de guauajillo y piloncillo con guarnición de puré de camote y ratatuelle.

ATÚN

\$315

sellado con ajonjolí, verduras al grill (brócoli, coliflor, zanahoria y calabaza) y ponzu.

PULPO A LAS BRASAS

\$295

200 grs con guarnición de cubitos de papas al romero y aderezo de habanero

RIB EYE AL GRILL

\$295

200 grs con guarnición de cebollitas cambray

GUARNICIONES

FRIES

\$35

200 grs papa natural con corte a la francesa ideal para acompañar tu hamburguesa ó hot dog

ELOTE DULCE

\$42

Medio elote amarillo a la mantequilla o adobado

AROS DE CEBOLLA

\$45

Agrega a tu hamburguesa o hotdog una pequeña guarnición.

CHEESE JALAPEÑOS

\$50

Deliciosos jalapeños rellenos de queso crema empanizados, ideales para acompañar,

ORDEN DE GUACAMOLE 400 GRS

\$90

½ ORDEN DE GUACAMOLE 200 GRS

\$45



Experiencias: (55) 9195 0335

Delivery y reservas: (55) 55736 80241

HAMBURGESAS

BBQ \$142
150 grs Carne de res, queso, piña asada y salsa BBQ con lechuga, jitomate y pepinillos.

HAWAIANA \$145
150 grs Res con jamón, piña, queso derretido lechuga, jitomate y pepinillos

POLLO CRISPY \$138
150 grs Pechuga de pollo crunch con queso, cebolla caramelizada al chipotle, pepinillos, lechuga y jitomate

ARRACHERA \$179
150 grs Carne 100% de arrachera marinada, con guacamole, queso fundido, cebollas al chipotle.

MEXICAN BURGER \$147
150 grs Res con nopales, queso panela asado, cebolla al chipotle, lechuga, jitomate y pepinillo.

BLACK BURGER \$154
Pan artesanal negro con 150 grs carne de res, tocino, papa rallada crujiente, aros de cebolla fritos y queso cheddar derretido.

VEGGIE BURGER \$135
Portobello con mezcla de vegetales y quesillo.

HOT DOGS

PIZZORAMA JUMBO \$107
Con queso, tocino y cebolla caramelizada

JUMBO CON CHILLI \$113
Tradicional mezcla de chorizo, frijoles y queso fundido.

JUMBO POTATO \$105
Papa rallada crujiente con queso cheddar derretido.

SNACK HUB

ALITAS 6 PZAS \$105

ALITAS 12 PZAS \$205

Salsas:

- Mango Habanero
- Chipotle miel
- Adobadas
- BBQ
- Búfalo red hot

FRIES CON QUESO 400 GRS \$75

- Con chilli \$95
- con aros de cebolla \$90

CHIKEN TENDERS 6 PZAS \$115

CHEESE STICKS 7PZAS \$105

Experiencias GASTRONÓMICAS



Experiencias: (55) 9195 0335

Delivery y reservas: (55) 55736 80241

SOPAS

PORO Y PAPA \$65
270 ml acompañada de tocino finamente picado sin lácteo.

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO \$75
Con esferas de queso de cabra perfumada al pesto.

JUGO DE CARNE \$95
Tradicional jugo de carne de res.

PASTAS

GRANDE 250GRS: \$105

PASO 1: ELIGE TU PASTA

Penne · Espagueti o fettuccine · Raviolos rellenos de queso y espinaca + \$40

PASO 2: ELIGE TU SALSA

QUESOS

Salsa a base de quesos gorgonzola, mozzarella, manchego y parmesano.

BOLOGNESA + \$35

Tradicional carne molida en pomodoro

FRA DIABLO + \$75 7 PZAS DE CAMARÓN

Salsa rosa cremosa picante con camarones y espinaca.

POMODORO

Tradicional salsa de tomate con especias

PESTO

Aceite de albahaca (Mezcla de albahaca, aceite de oliva, ajo, sal, nuez y queso parmesano)

ENSALADAS

ESPINACAS \$115
Con queso de cabra con tocino finamente picado y nuez caramelizada con aderezo de mango.

PERA \$135
Mix de lechugas, pera, queso gorgonzola, fajitas de pechuga de pollo grill y aderezo de yogurt, jitomate y nuez caramelizada

CAPRESE \$105
Láminas de jitomate y queso mozzarella, pesto de albahaca y reducción de balsámico.

FRUTAL \$130
Base de lechugas, espinaca, arúgula, fresa, frambuesa, zarzamoras con aderezo dulce.