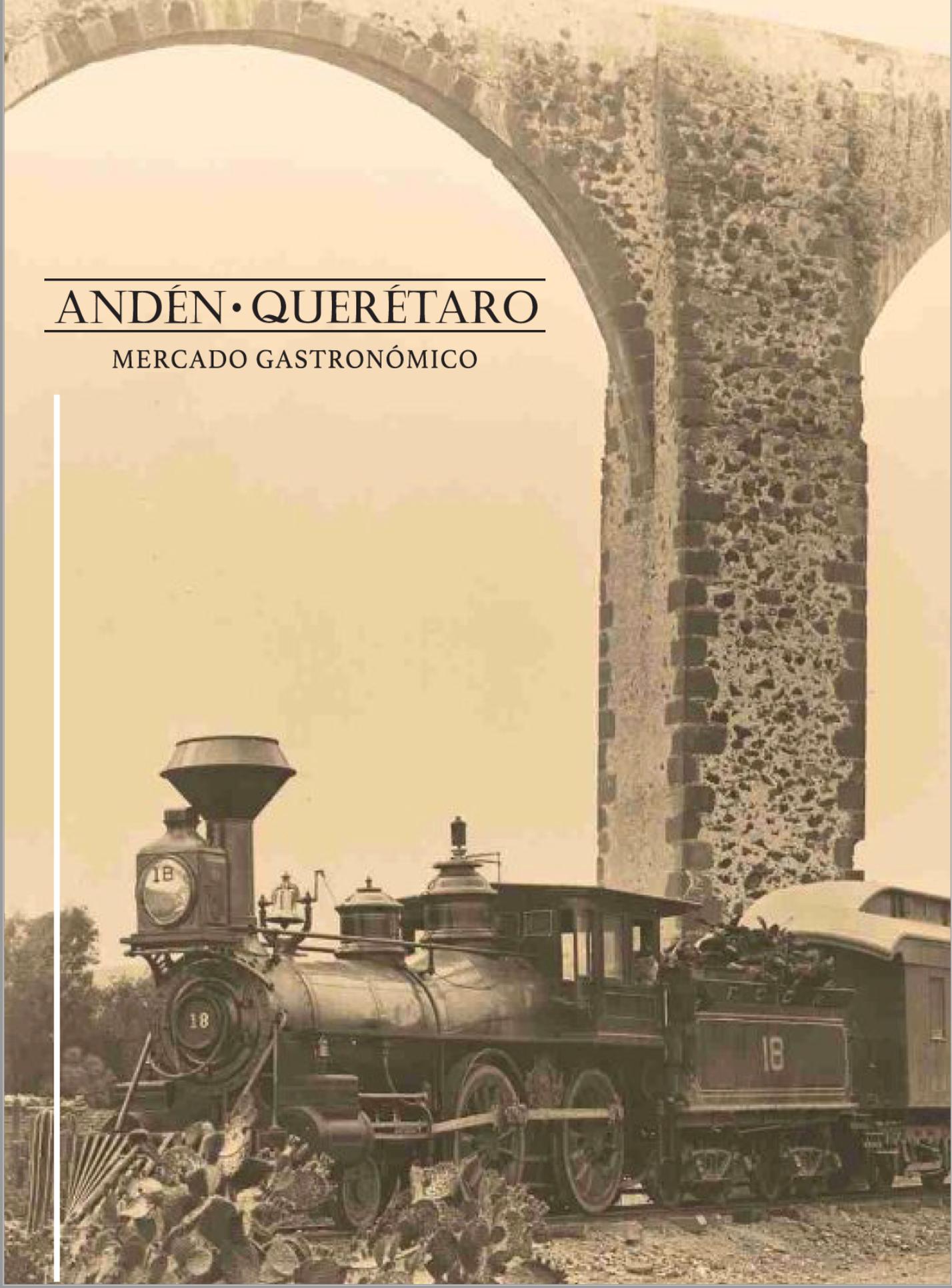

ANDÉN • QUERÉTARO

MERCADO GASTRONÓMICO



VESUVIO

PIZZAS

- Del Mar \$149** ◀
Camarón, Anchoas, Aceituna negra, Tomate cherry
- Mexicana \$139** ◀
Carne molida, Jalapeños, Chorizo, Cebolla, Queso manchego
- Pepperoni \$129** ◀
Pepperoni, Queso mozzarella, Salsa de la casa
- Hawaiana \$129** ◀
Piña, Jamón, Queso mozzarella
- Margarita \$129** ◀
Jitomate, Mozzarella, Queso manchego, Albahaca fresca
- Vesuvio \$149** ◀
Jamón ahumado, Salami, Pepperoni, Chorizo pamlona, Queso manchego

Todas nuestras pizzas son elaboradas con exquisita base de salsa de tomate

HAMBURGUESAS

- Vegana \$109** ◀
Frijol, Garbanzo, Lenteja, Avena, Lechuga, Jitomate, Yogurt natural, Col morada, Cebolla.
- La Royale \$119** ◀
Carne molida. Tocino, Queso manchego, Queso amarillo, Lechuga, Jitomate, Cebolla caramelizada.
- Bella Napoli \$129** ◀
Carne arrachera, Aguacate, Tocino, Lechuga, Jitomate, Queso manchego (Chiles toreados)
- Caprí \$129** ◀
Carne molida, Salchicha asada, Queso manchego, Queso amarillo, Queso Oaxaca, Tocino, Cebolla caramelizada, Jitomate.
- Piero \$139** ◀
Carne molida rellena de queso manchego, Aguacate, Tocino, Queso amarillo, Queso Oaxaca, Cebolla caramelizada, Lechuga, Jitomate, Brotes.
- Vesuvio \$149** ◀
Carne molida, Carne molida rellena de queso manchego, Salchicha asada, Queso cheddar, Queso manchego, Queso Oaxaca, Queso amarillo, Lechuga, Jitomate, Cebolla caramelizada.

PASTAS

- ▶ **Boloñesa \$119**
Pasta corte espagueti, Carne molida frita, Salsa de tomate, Toque de parmesano
- ▶ **Alfredo \$109**
Pasta fettuccine, Mantequilla, Ajo picado, Queso crema, Parmesano

ENSALADAS

- ▶ **Cesar \$89**
Fresca lechuga romana con aderezo cesar, Crotones, Queso parmesano
- ▶ **Vita \$99**
Mix de lechuga acompañada de pollo, Tiras de jamón, Queso manchego, Jitomate, Aderezo

PAPAS FRITAS

- ▶ **Papas a la francesa \$59**
Papa corte bastón, Sazonador
- ▶ **Chili-papas \$79**
Papas corte bastón, Salsa de quesos (Queso manchego, Queso oaxaca, Queso cheddar), Ajo en polvo, Perejil, Tocino

REFRESCOS

- ▶ **Coca cola _____ \$35**
- ▶ **Coca cola light _____ \$35**
- ▶ **Fanta _____ \$35**
- ▶ **Sprite _____ \$35**

Por \$25 + agrega 120 gr. de papas francesas

KUMAROLL

ENTRADAS

- Rellenos kuma \$48** ◀
Chile caribe rellenos de queso gouda, philadelphia y un ingrediente a elegir (res, camarón, pollo)
- Tostada de camarón \$55** ◀
Tostada woon toon coronada con ensalada (pepino, cebolla morada y cilantro), aguacate, camarón curtido y cebolla morada curtida.
- Tostada toro \$59** ◀
Tostada woon toon coronada con aguacate, atún macerado con soya, cebollín y poro frito.
- Tostada roja \$69** ◀
Tostada woon toon, coronada con ensalada (pepino, cebolla morada y cilantro), aguacate, camarón cocido, atún macerado con cebollín y poro frito.
- Sticks de queso \$59** ◀
Cubos de queso Chihuahua acompañados de deep red pepper.
- Rollo woon toon \$59** ◀
2 rollos de camarón con queso philadelphia, envueltos en woon toon.

GOHAN ´S

- Crispy \$79** ◀
(Arroz gohan, philadelphia, tampico, cebolla blanca y pollo en tempura, furikake y aguacate.)
- Tori \$89** ◀
(Arroz gohan, philadelphia, tampico, pollo empanizado bañado con salsa teriyaki, ajonjolí negro y corona de aguacate.)
- Especial \$89** ◀
(Arroz gohan, philadelphia, tampico camarón, res y pollo.)
- Ebi \$99** ◀
(Arroz gohan, philadelphia, tampico, aguacate, philadelphia, y camarones empanizados con teriyaki y ajonjolí negro.)

NATURALES

- Guamuchilito \$119** ◀
Por dentro, surimi y pepino. Por fuera philadelphia, camarón y pulpo con topping de tampico, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí blanco.
- Aguachile \$129** ◀
Por dentro, philadelphia, pepino y aguacate. Por fuera forrado de Tajín con topping de ensalada (pepino, cebolla morada y cilantro) y camarón curtido con espejo de salsa aguachile y ajonjolí blanco.
- Samurái \$119** ◀
Por dentro, chile toreado, pepino y tampico. Por fuera cubierto de masaggo, topping de calamar empanizado bañado con spicy, cebollín y ajonjolí negro con líneas de salsa de anguila.
- Capi \$139** ◀
Por dentro camarones cocidos y pepino. Por fuera philadelphia, camarón cocido y aguacate con topping de kanicama spicy, salsa de anguila de la casa y ajonjolí blanco.
- Vegetariano \$109** ◀
Por dentro zanahoria, pepino, aguacate.
Por fuera forrado de aguacate, con topping de onion crispy.
- Bonito \$129** ◀
Por dentro Philadelphia y pepino.
Por fuera envuelto en aguacate con topping de Tampico hot.

EMPANIZADOS

- Blue roll \$99** ◀
Por dentro. Pepino, aguacate, tocino y un ingrediente a elegir (camarón, res o pollo. Por fuera. Philadelphia y queso chihuahua.
- Kuma roll \$109** ◀
Por dentro, camarón, res y aguacate. Por fuera, philadelphia queso gouda y surimi, empanizado.
- Teriyaki chicken \$119** ◀
Por dentro, philadelphia, aguacate y pepino. Por fuera empanizado, topping de pollo crispy bañado con salsa teriyaki y ajonjolí blanco.
- Mar de cortés \$129** ◀
Por dentro, tampico, aguacate y pepino. Envuelto en alga, empanizado con topping de calamar empanizado, callo de hacha, cebollín, furikake de camarón, togarachi, salsa spicy.
- Sweet crunch \$119** ◀
Por dentro, camarón empanizado, pepino y aguacate. Por fuera, philadelphia, envuelto en surimi, empanizado, bañado en salsa teriyaki y espolvoreado con ajonjolí blanco de espejo crema de cilantro y srirasha.
- Mar y tierra \$99** ◀
Por dentro, philadelphia, camarón, res y aguacate. Por fuera, empanizado.
- Oishi \$139** ◀
Por dentro Philadelphia, aguacate y pepino.
Por fuera empanizado con topping de kanicama spicy bañado con salsa de anguila y espejo de crema de cilantro.

HORNEADOS

- Atlantic \$149** ◀
Por dentro Philadelphia, pepino y aguacate. Por fuera envuelto en salmón con topping de camarón, trocitos de atún sellado y kanicama.
- Salmoncito hot \$129** ◀
Por dentro, philadelphia, pepino y aguacate. Por fuera, envuelto en salmón con topping de camarón con salsa spicy, bañado con salsa de anguila y ajonjolí blanco.
- Altata hot \$139** ◀
Por dentro, philadelphia, aguacate y pepino. Por fuera, envuelto en salmón con topping de camarón, ostiones ahumados y pulpo, marinados con mayonesa.
- Avocado hot \$119** ◀
Por dentro, philadelphia, aguacate y pepino. Por fuera envuelto en aguacate con topping de camarón con salsa spicy, bañado con salsa de anguila ajonjolí blanco.
- Green hot \$119** ◀
Por dentro, philadelphia y pepino. Por fuera, envuelto en aguacate con topping de camarón, tocino con salsa green, bañados con salsa de anguila y ajonjolí negro.

BEBIDAS

- ▶ Calpis _____ \$25
- ▶ Té helado _____ \$25
- ▶ Agua de fresa _____ \$25
- ▶ Agua mineral topo chico _____ \$25
- ▶ Agua de cebada _____ \$25

POSTRE

- ▶ Nieve en tempura \$59

Botanera

GRILL HOUSE

PA`EMPEZAR

QUESITO BOTANERO \$129.00

Queso panela a las brasas marinado con pesto, tomate deshidratado, bañado con dip de cerveza, acompañado con pan artesanal.

AROS DE CEBOLLA \$89.00

Aros de cebolla empanizados y fritos en aceite de girasol, acompañados de aderezo ranch 220gr.

GUACAMOLE \$109.00

Guacamole clásico servido en molcajete, acompañado de chicharrón de cerdo y totopos.

NACHOS RANCHEROS \$129.00

Totopo frito en casa, servidos con lechuga fileteada, pico de gallo, queso amarillo, chorizo, bola de guacamole y frijoles de la hoyá.

QUESO FUNDIDO \$109.00

Deliciosa fundición al calor de las brasas de queso manchego, chéddar y mozzarella, acompañado de tortilla de maíz o harina.

CHORIQUESO \$129.00

Deliciosa combinación de chorizo ranchero fundido con queso manchego, chéddar y mozzarella, acompañado de tortilla de maíz o harina.

PAPA AL HORNO \$79.00

Papa al horno con queso, crema, cebollín y chorizo.

FRIOLES CHARROS \$49.00

Frijoles de la hoyá, preparados con chorizo y chicharrón.

PA`TOMAR

NARANJADA 290 ML \$30.00

Natural
Mineral

LIMONADA 290 ML \$30.00

Natural
Mineral

PIÑADA 290 ML \$30.00

Natural
Mineral

PA`BOTANEAR

BURRITO VEGETARIANO \$89.00

Tortilla de harina relleno de champiñones al ajillo, lechuga y queso acompañado de ensalada.

BURRITO BOTANERA \$129.00

Tortilla de harina rellena de arrachera marinada, pimientos asados, cebolla en salsa negra, frijoles refritos, aguacate y queso, acompañado de papa Saratoga.

BURRITO DE CAMARON \$119.00

Tortilla de harina rellena de camarón, queso chihuahua, lechuga fileteada acompañada con papa Saratoga.

HOT DOG CLASICO \$69.00

Salchicha envuelta en tocino frito, cebolla, jitomate, chile jalapeño, aderezos (mayonesa, ketchup y mostaza) acompañado de papa Saratoga.

HOT DOG CHORIZO \$89.00

Salchicha envuelta en tocino, chorizo, guacamole, jitomate, cebolla, chile jalapeño, aderezos (mayonesa, ketchup y mostaza) acompañado de papa Saratoga.

HOT DOG TEXMEX \$79.00

Salchicha envuelta en tocino, guacamole, frijoles de la hoyá, jitomate, cebolla, chile jalapeño, aderezos (mayonesa, ketchup y mostaza) acompañado de papa Saratoga.

GRINGA \$79.00

Tortillas de harina rellena de queso y carne a elección: Arrachera/chorizo/trompo.

CHORIPAN \$89.00

Receta tradicional estilo Argentino, aderezado con chimichurri clásico.

LAS WING`S

ALITAS CLASICAS

Alas clásicas fritas y salseadas.

10pzas \$129.00
20pzas \$209.00
30pzas \$299.00

BONELESS CLÁSICOS

Pechuga de pollo sin rango empanizado, frito y salseadas.

220gr \$129.00
300gr \$179.00
380gr \$209.00

CAMARON BOTANERA

Camarón empanizado, salseado y frito.

10pzas \$179.00
20pzas \$219.00
30pzas \$309.00

COSTILLAS BBQ \$209.00

1 costillar bañada en salsa BBQ servida con elote dulce y pure de papa.

SALSAS

Ajo parmesano

BBQ

TERIYAKI

BBQ Chipotle

Cajun

Hot

Tamarindo

búfalo

Mango Habanero

Super hot

BBQ Habanero

La botanera

SAZONADORES

Lemon peper

Cheddar

Fuego en polvo

Adobo

Lemon peper hot

¿UNOS TAQUITOS?

TACOS ARABES (KEBAB)\$82.00

Taco de Carne de cerdo marinada en vinagre y especias

TACO ORIENTAL \$82.00

3pzas. Carne de cerdo marinada en vinagre y especias en tortilla de maíz

TACO DE SABANA DE RES \$59.00

3pzas. servidos en tortilla de maíz,

TACO DE CHORIZO \$69.00

3pzas. servidos en tortilla de maíz

TACO BOTANERA \$109.00

3pzas. Carne de Arrachera preparada con pimiento asado y cebollas en salsa oscura servidos en tortilla de maíz y guacamole.

TACO DE CAMARÓN \$89.00

3pzas. En tortilla de harina, camarones con el sazón de la casa.

TACO DE TROMPO \$69.00

3pzas. En tortilla de maíz con carne al pastor y piña

TACO DE CECINA DE YECAPIXTLA \$109.00

3pzas. servidos en tortilla de maíz, acompañada de cebollita cambray.

Por \$30 + agrega queso Oaxaca

PA`COMPARTIR

ALAMBRE DE TROMPO \$129.00

Carne al pastor preparado con morrón, tocino, queso Oaxaca y cebolla.

ALAMBRE DE SABANA DE RES \$139.00

Preparado con pimiento morrón, tocino, cebolla y queso Oaxaca.

ALAMBRE BOTANERA \$169.00

Arrachera con pimiento morrón, tocino y cebolla y un toque de aguacate y queso Oaxaca.

PA` QUE TE LLENEN \$149.00

Sabana de res y carne al pastor con queso.

D`LA PARRILLA

ARRACHERA A LA PARRILLA \$ 209.00

250 gr de arrachera acompañada cebollitas asadas a las brasas, nopales y chilitos toreados.

NEW YORK \$ 199.00

250 gr de carne acompañada de champiñones al ajillo y pure de papa.

RIBEYE \$209.00

250 gr de carne acompañada de papas al perejil y espárrago.

CECINA DE YECAPIXTLA \$159.00

200 gr de cecina acompañada de crema y queso ranchero.

PECHUGA AL GRILL \$119.00

250 gr Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de pure de papa y elote dulce.

CHAMORRO DE CERDO EN SALSA DE VINO TINTO O CERVEZA \$199.00

Chamorro cocido en salsa de vino tinto y/b cerveza, acompañado de papas al perejil y champiñones al ajillo.

PA`COMPARTIR

MOLCAJETE BOTANERA \$289.00

Pollo, arrachera, chorizo a la parrilla, queso panela, nopales, cebollita cambray y chiles toreados.

ORDENES EXTRAS

ORDEN DE TORTILLAS DE MAIZ \$15.00
5 Tortillas

ORDEN DE TORTILLA DE HARINA \$20.00
5 Tortillas

BEBIDAS QUE NO SON CERVEZA

Destilados

Tequila

- **Don Julio** \$140
Añejo 100% Agave
- **Don Julio Reposado** \$120
Reposado 100% Agave
- **1800** \$110
Reposado 100% Agave
- **Silver Patrón** \$130
Blanco 100% Agave

Mezcal

- **Montelobos** \$120
Agave Espadín
- **Ojo de Tigre** \$120
Agave Espadín + Tobalá
- **Unión** \$110
Agave Espadín + Cirial
- **Bruxo No 2** \$130
Pechuga de maguey

Mezclas

- **Carajillo Clásico** \$100
Licor 43 mezclado con un shot de café Nespresso. Pídelo shakeado o limpio
- **Cacho de Malta** \$110
Hecho con infusión de malta chocolate, leche condensada, licor 43 y mezcal union
- **Beermosa** \$90
Jugo de naranja recién exprimido, mezclado con cerveza session IPA
- **Radler** \$60
Una popular mezcla de verano muy común en Alemania: Soda de limón + Cerveza Lager

Café Espresso

Nesperesso

- **Ispirazione Ristretto Italiano** \$60
Intensidad 10
- **Ispirazione Firenze Arpeggio** \$60
Intensidad 9
- **Ispirazione Roma** \$60
Intensidad 8
- **Master Origin Colombia** \$60
Intensidad 6
- **Volluto** \$60
Intensidad 4