



18



MENÚ OTOÑO

GARANTIA: EN HOPPY HOUSE SIEMPRE ENCONTRARÁS SOLO CERVEZA ARTESANAL

Nuestra cocina es de brasa, de ingredientes siempre frescos y que maridan bien con la cerveza.

#WeAreHoppy

SNACK ATTACK A una mano.

HOPPY FRIES

Papas de corte largo y grueso a la francesa, acompañadas de pequeños trozos de tocino y salchicha italiana, sazonadas con ajo, especias y gratinadas con queso gouda.

130

FRENCH FRIES ▲

Las clásicas papas a la francesa de corte paja, fritas en aceite de girasol.

80

DRAGON FISH & CHIPS

Tiras de mero marinadas en cerveza estilo London, fritas con fino hojaldre. Acompañadas de papas a la francesa y salsa picante.

140

DOPPEL HUMUS ▲

Deliciosa mezcla de garbanzos con especias, aceite de oliva y tahina. Servido con pan de pita y tomate deshidratado.

100

PRETZEL ▲

Gigante. Elaborado con la receta original alemana, pasado a la brasa granulado con sal de mar.

70

HOP HOP CHEESE ▲

Queso panela a las brasas servido con pesto, tomate deshidratado y cubierto con reducción de espuma de cerveza kölsch. Acompañado de pan del día.

110

ONION RINGS ▲

Para tí solo o para compartir. Aros de cebolla empanizados y fritos en aceite de girasol acompañados de nuestras salsas de la casa.

90

CRISPY CHEESE ▲

Barritas de queso mozzarella, empanizadas con polvo de hojaldre. Acompañados de salsa napolitana a base de tomate, albahaca, ajo y especias.

90

FUCKING BITES 220 g.

Elige dos salchichas del menú y disfrútalas servidas en rodajas para picar y compartir. Acompañadas de salsas y mostazas.

180

BACON BIG FAT CLUB 60 g.

Tiras de tocino frito crujiente, perfectas para compartir. Acompañadas de nuestra salsa alioli de aguacate. Si estás bajo de colesterol, este es el platillo. Escoge tiras crocantes o caramelizadas

130

GROSSSSSA ▲

Grande y divina cebolla estilo argentino, hecha a las brasas, cubierta de mantequilla y rellena de champiñones, tocino y queso gouda gratinado.

100

ACEITUNAS ASCOLANAS ▲ ▲

Tazón con grandes aceitunas del Valle de Guadalupe B.C. marinadas en la receta secreta del Hoppy

80

HOPPY GRILL A dos manos. Todo a las brasas. Salchichas artesanales, sin gluten, ni conservas, acompañadas de pan del día. Espera de 10 a 15 min.

ENTRE PANES

WILD WILD BAR 110 g.

Bollo de jabalí, marinado en cerveza por dos días y servido en pan artesanal del día, con mucho, pero mucho queso gouda, mostaza de miel, mayonesa, tocino confitado y germinado de alfalfa.

150

CHORIPAN 110 g.

Chorizo criollo de carne de res en su mayoría mezclado con cerdo y servido en pan francés abierto, aderezado con chimichurri clásico.

110

MILF BURGUER 150 g.

Hamburguesa 50% Brisket de cerdo + Top Sirloin y 50% de espaldilla de cerdo marinada en su jugo. Queso cheddar, gouda, arúgula, jitomate, cebolla asada en pan artesano. Acompañada de una porción de papas a la francesa.

150

ULTIMATE DOGO PARIENTE 130 g.

El auténtico Dogo de Sonora, Salchicha Alemana a las brasas envuelta en tocino frito, en pan artesano con mayonesa, jitomate, cebolla asada, pepinillos, hongos, guacamole, cátsup, mostaza y rufles o doritos picados.

130

WHITE DEVIL SANDWICH ▲ ▲

Sandwich de tres quesos. Hecho a la parrilla, así como te lo imaginas, tostado, y parcialmente gratinado, adentro: queso gouda, queso de cabra y queso parmesano, chipotle molido, orégano y aceite de oliva.

120

SPATZEN SPÄTZLI ▲

Los clásicos Mac and Cheese gratinados pero al puro estilo alemán, con queso gouda y queso cheddar, cubiertos con trozos de tocino frito y cebollín. Sabemos que no es un entre pan, pero pues tampoco es parrilla.

100

PARRILLA

HOPPY WURST 110 g.

Hecha de cerdo, tocino, alcaravea, mejorana y pimienta blanca. Es nuestra interpretación de la famosa Thüringer.

80

BAVARIAN BRATWURST 110 g.

Salchicha fundamental en la dieta alemana. Sugestiva, hecha con carne de ternera adobada, finamente picada, con nuez moscada, pimienta y jengibre.

90

SALCHICHA ITALIANA 110 g. ▲

Salchicha muy especiada de sabor fermentado y ligeramente agrio con un toque picante, hecha de cerdo.

90

OKTOBER FEST HOPPY TURKEY 400 g.

Generosa e indiscreta pierna de pavo, hecha lentamente a las brasas y glaseada en jalea de piña. Acompañada con puré de papa o papas a la francesa. Tiempo de espera de 15 a 20 min.

170

EUPHORIA TEMPURA Gramaje variable. ▲

Alcachofa a la parrilla en tempura con espuma de cerveza y anguila ahumada. Acompañada con salsa dulce y vegetales.

160

BUFFALO JELLY JOE Gramaje variable.

Tuétanos vacunos ahumados a la parrilla con yerbas finas, acompañados de chicharrón de cerdo, sus chilitos toreados, su limoncito, su salecita y lo que viene siendo nuestra clásica salsa de alioli de aguacate.

150

PORTOBELLO MY LOVE ▲

Hongo Portobello a las brasas, relleno de queso mozzarella y cebollín. Acompañado de papas a la francesa o puré de papa.

100

BEBER ¿No quieres cerveza?

TEQUILA 02 oz.

Silver Patrón
Herradura Reposado
Don Julio Blanco
1800 Reserva Añejo

MEZCAL 02 oz.

Montelobos Tobalá
400 Conejos Joven Espadín
Amores Cupreata Joven
Los danzantes Espadín

SIN ALCOHOL

San Pellegrino de sabor
San Pellegrino mineral
Perrier mineral c/limón
Agua natural

BEER FLIGHT

160

¿No sabes con cual cerveza empezar? 6 tasters de 4 Oz. cada uno, elige la cerveza que quieras de nuestro pizarrón. Puedes combinar hasta 3 cervezas extranjeras.

Por respeto al proceso de elaboración de las cervezas artesanales que aquí te ofrecemos, a su procedencia, al cuidado con el que los cerveceros las elaboran, así como del origen y cocina de nuestros alimentos, en HoppyHouse no tenemos las siguientes "variedades": Cerveza con gomitas. Cerveza en botella. Tarros. Vasos escarchados. Cerveza con limón. Cerveza michelada. Cerveza con hielo. Cerveza comercial.

▲ Opción sin carne

▲ Picante

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Comentarios: hello@hoppy.house