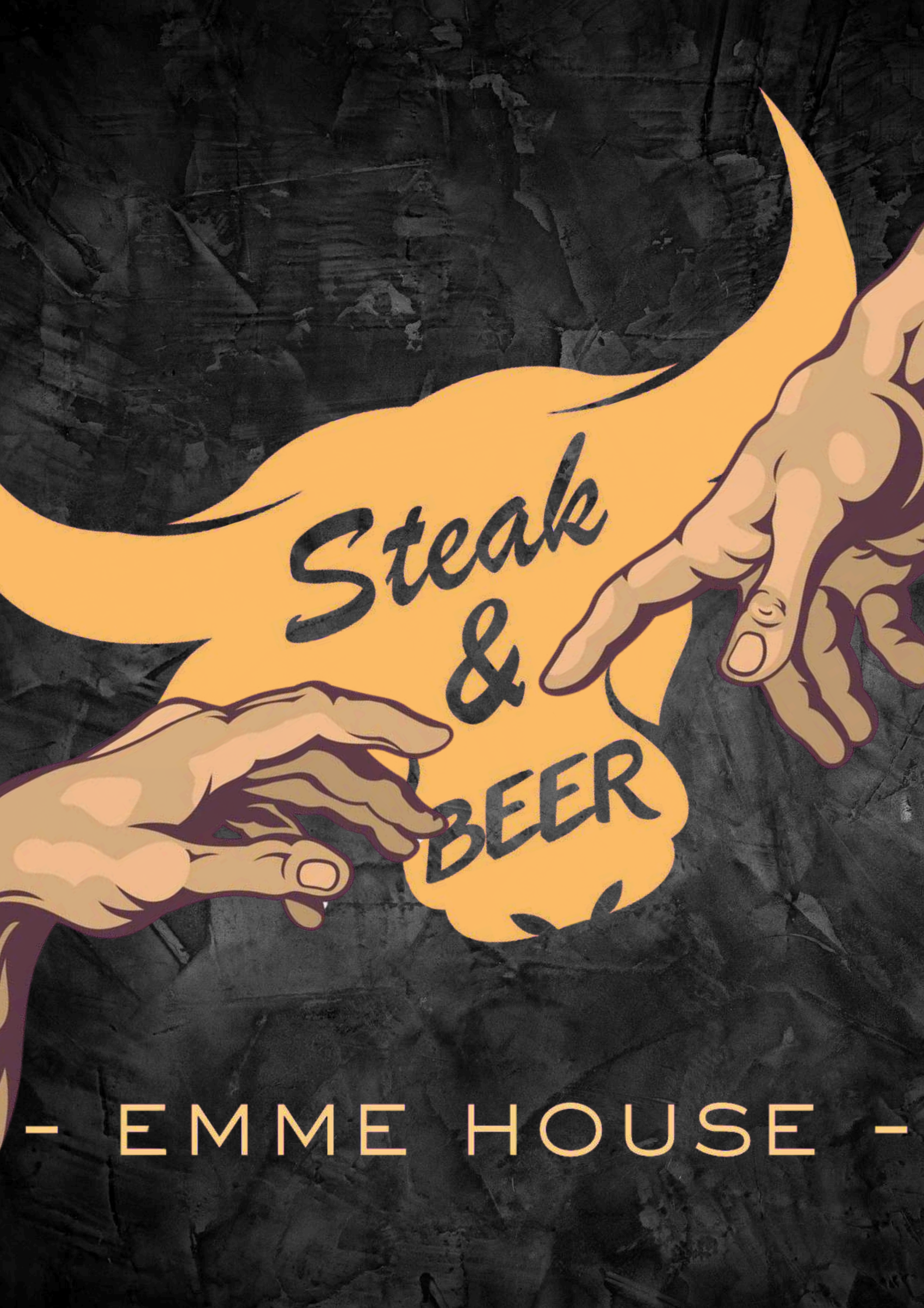




Steak
&
BEER

- EMME HOUSE -

ENTRADAS



CREMA DEL DÍA

\$ 65

AROS DE CEBOLLA

200 GR

\$ 65

**ELOTE A LA
MANTEQUILLA**

\$ 49

PAPAS A LA FRANCESA

250 GR

\$ 59

PAPAS GAJO

250 GR

\$ 65

**JALAPEÑOS
EMME** 5 PZ

\$ 109

(RELLENOS DE QUESO, ENVUELTO EN TOCINO)

(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)



BROCHETAS



TROZOS TIERNOS DE PROTEINA RECORTADOS Y MARINADOS EN SALSA NEGRA CON ESPECIAS ASADOS A LA PARRILLA. SERVIDOS CON UNA GUARNICIÓN DE VEGETALES FRESCOS Y UNA PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA

**INGREDIENTES:
PROTEINA, CEBOLLA, PIMIENTOS, JITOMATE CHERRY, PAPA CHERRY, SALSA NEGRA Y PIMIENTA.**

RES
(PULPA NEGRA)

\$ 89

ARRACHERA

\$ 99

SIRLOIN

\$ 105

CAMARON

\$ 105



(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)

TACOS

ORDEN DE 5 TACOS CON DOBLE TORTILLA
ACOMPANADOS DE CEBOLLA ASADA CON SALSA
NEGRA Y UNA PORCION DE NOPALES ASADOS.



89

(ORDEN DE 5 TACOS)

LONGANIZA

SUADERO

PASTOR

CAMPECHANO

PECHUGA

(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)

TACO-HOUSE

TACO (1 PIEZA) CON DOBLE TORTILLA ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA ASADA CON SALSA NEGRA Y UNA PORCIÓN DE NOPALES ASADOS.

BISTEC

(1PZ)

\$ 37

ARRACHERA

(1PZ)

\$ 55

SIRLOIN

(1PZ)

\$ 49

CECINA

(1PZ)

\$ 55

NEW YORK

(DOBLE PORCIÓN 200GR.)

(1PZ)

\$ 89



(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)

GRINGAS



ELABORADA CON DOS TORTILLAS DE HARINA, QUESO MOZZARELLA Y PROTEÍNA A ELECCIÓN, ACOMPAÑADA DE CEBOLLA ASADA CON SALSA NEGRA Y UNA PORCIÓN DE NOPALES ASADOS.

BISTEC

PASTOR

SUADERO

LONGANIZA

\$ 79



(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)

CARNES AL GRILL



COMO BASE ELOTE A LA MANTEQUILLA Y
UNA PORCIÓN DE PAPAS GAJO.

NEW YORK (350 G) APROX.

\$249



PICAÑA: TAPA DE CUADRIL
100% ARGENTINA (350 G)

\$319

ARRACHERA MARINADA
(250 G)

\$189



T-BONE (350 G)

\$249



RIB EYE (350 G)

\$319

CHISTORRA (250 G)

\$149



CECINA (220 G)

\$189

TODA NUESTRA PROTEINA ES PESADA
EN CRUDO



(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)



PUNTOS DE COCCIÓN DE LA CARNE

Bleu | A la inglesa

La capa externa bien cocida y el centro completamente rojo

 46-52 °C de temperatura | 3 minutos de cocción

Poco cocida

Sellada por dentro y con 75% de color rojo en el interior

 52-55 °C de temperatura | 6 minutos de cocción

Al punto

Sellada por dentro y con 50% de color rojo en el interior

 55-60 °C | 7-8 minutos de cocción

Cocida

De color café por fuera, escaso color rosa en el centro

 65 a 71 °C de temperatura | 10-11 minutos de cocción

Muy cocida

100% color café en el interior

 +71 °C de temperatura | +12 minutos de cocción



(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)

ENSALADAS



**NUESTRAS ENSALADAS ESTAN HECHAS
CON INGREDIENTES FRESCOS Y DE TEMPORADA, SELECCIONADOS
CUIDADOSAMENTE PARA OFRECERTE LA MEJOR EXPERIENCIA
CULINARIA.**

CESAR

**MEZCLA DE LECHUGAS, JITOMATE CHERRY, ADEREZO
CESAR, CROTONES Y PECHUGA DE POLLO AL GRILL (120 GR.).**

\$149

AJO PARMESANO

**MEZCLA DE LECHUGAS, JITOMATE
CHERRY, ADEREZO AJO PARMESANO,
CROTONES Y PECHUGA DE POLLO AL
GRILL (120 GR.) ESPOLVOREADA DE
QUESO PARMESANO.**

\$149



(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)

MOLCAJETES

PARA COMPARTIR DE 2 A 3 PERSONAS

PAQUETE MUERAS

QUESO PANELA AL GRILL, NOPALES, CHILES
JALAPEÑOS ASADOS, CEBOLLAS ASADAS Y
TORTILLAS

TIRAS DE BISTEC 250 GR

TIRAS DE PECHUGA 250 GR

LONGANIZA 250 GR

\$439



STEAK HOUSE

QUESO PANELA AL GRILL,
NOPALES, CHILES JALAPEÑOS
ASADOS, CEBOLLAS ASADAS Y
TORTILLAS

TIRAS DE ARRACHERA 250 GR

CHISTORRA 250 GR

CECINA 250 GR

\$459

(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)

TODA NUESTRA PROTEINA ES PESADA EN CRUDO

QUESO FUNDIDO



150 GR DE RICO QUESO MOZARELLA ACOMPAÑADO DE UN CHILE TOREADO Y TORTILLA DE HARINA O MAIZ.

CLÁSICO

\$ 75

ARRACHERA

\$ 129

LONGANIZA

\$ 119

BISTEK DE RES

\$ 119

SUADERO

\$ 119

PASTOR

\$ 119

ALAMBRES



200 GR DE CARNE ACOMPAÑADO DE UNA MEZCLA DE PIMIENTOS, CEBOLLA, QUESO MOZARELLA, TORTILLA DE HARINA Y UN TOQUE DE SALSA NEGRA.

ARRACHERA

\$ 189

BISTEC DE RES

\$ 179



SIRLOIN

\$ 199

PASTOR

\$ 169

SUADERO

\$ 169

LONGANIZA

\$ 169

SODAS ITALIANAS

MORA AZUL

400 ML.

FRUTOS ROJOS

MANGO

FRESA

TAMARINDO

MANZANA VERDE

\$ 79



REFRESCOS

355 ML.

\$ 59



FRESCA



**SPRITE
COCA-COLA
FUZE TEA**
(DURAZNO, LIMÓN, TÉ NEGRO)

**MUNDET
FRESCA
FANTA**

AGUA DE SABOR

HORCHATA / JAMAICA

\$ 70

700 ML.

\$ 40

450 ML.

AGUA NATURAL

600 ML.

\$ 45

**LIMONADA
O
NARANJADA**
400 ML.

\$ 69



(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)

CHINGATE-TODO

PASTOR, LONGANIZA, SUADERO.

**TODOS LOS TACOS QUE PUEDAS COMER.
(VALIDO EN CONSUMO DE BEBIDA: CERVEZA, LICOR,
MOJITOS PREPARADOS, SODA ITALIANA, AGUAS
GRANDES DE 700ML Y REFRESCOS.**

**VALIDO LUNES, MARTES, MIERCOLES Y DOMINGO
PROMOCION INDIVIDUAL
ALIMENTO NO TERMINADO SE COBRARA \$20 POR
TACO**

LAS ORDENES SE DARAN DE A 3 TACOS.



\$ 179

(IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS)



- EMME HOUSE -