



Entradas

Guacamole (200g)	\$ 120.00
Guacamole c/chistorra (285g)	\$ 180.00
Cebollas cambray (230g)	\$ 80.00
Frijoles charros (230g)	\$ 90.00
Papas a la francesa (250g)	\$ 80.00
Salchichas gratinadas (2 pz)	\$ 80.00
Chorizo argentino (4 pz)	\$ 110.00
Chistorra (250g)	\$ 150.00
Orden de nopales (200g)	\$ 80.00
Pulpo a las brasas (280g)	\$ 280.00

Tacos (50g)

Asado	\$ 45.00
Tradicional Poc-chuc asado al carbón, sobre tortilla de masa de maíz, frijoles refritos, cebolla encurtida, aguacate fresco y cilantro.	
Sirloin	\$ 80.00
Sábana de Sirloin, sobre tortilla de masa de maíz, costra de queso, cebolla frita, con frescos de cilantro.	
Picaña	\$ 120.00
Sábana de Picaña, sobre tortilla de masa de maíz, costra de queso, cebolla frita, con frescos de cilantro.	
Rib-Eye	\$ 90.00
Sábana de Rib-Eye, sobre tortilla de masa de maíz, costra de queso, cebolla frita, con frescos de cilantro.	
Arrachera	\$ 80.00
Suave y jugosa arrachera marinada al carbón, costra de queso sobre tortilla de masa de maíz.	
Lengua	\$ 180.00
Orden de 3 tacos de jugosa lengua al vapor, con tortilla de masa de maíz, salsa de tomatillo tatemado y frescos de cilantro.	
El Tijuanaense	\$ 220.00
Taco al estilo Tijuana, tortilla de masa de maíz grande, con costra de queso, carne de Sirloin, cebolla con cilantro y coronado con guacamole.	

Queso Fundido

Queso gouda (200g) fundido al carbón con tortillas de harina caseras. Acompáñalo con la proteína de tu preferencia (85g).

Natural	\$ 120.00
Arrachera	\$ 195.00
Sirloin	\$ 195.00
Chistorra	\$ 180.00
Asado	\$ 130.00
Asado rojo	\$ 135.00
Chorizo Argentino	\$ 170.00
Chuleta	\$ 140.00
Pechuga de pollo	\$ 140.00
Champiñón	\$ 140.00

Ensalada

De la casa	\$ 90.00
Jitomate, aguacate fresco, pimientos, cebolla morada, crutones, aderezo Ranch, sobre una cama fresca de lechugas.	
Agrega proteína (170g) por:	
Sirloin	\$ 100.00
Arrachera	\$ 100.00
Pechuga	\$ 85.00



Tradición, fuego y buen sabor.



Nachos (400g)

Cama de crujientes totopos, bañados en frijoles refritos y queso gouda fundido, acompañados de la proteína de tu gusto, y coronado con guacamole de la casa y rodajas de jalapeños.

Arrachera	\$ 450.00
Sirloin	\$ 450.00
Chuleta	\$ 305.00
Alambre	\$ 305.00
Asado	\$ 295.00
Asado rojo	\$ 295.00
Pechuga de pollo	\$ 305.00
Extra de Chorizo	\$ 80.00

Burros (180g)

Tortilla burrera con jugosa carne de tu elección, queso gratinado, frijoles refritos, acompañados de ensalada de la casa y guacamole tradicional, con totopos.

Arrachera	\$ 280.00
Sirloin	\$ 280.00
Chuleta	\$ 235.00
Asado	\$ 220.00
Asado rojo	\$ 225.00
Pechuga de pollo	\$ 235.00
Mega Burro	\$ 360.00

Hamburguesas

Clásica Ángus	\$ 195.00
150 grs de carne Ángus elaborada en la casa, pan con ajonjolí, queso jamón, vegetales frescos, acompañada de papas a la francesa y aderezo.	

Doble Ángus	\$ 250.00
2 discos de carne Angus elaborada en la casa, pan con ajonjolí, mayonesa, jamón, queso, vegetales frescos, acompañada de papas a la francesa y aderezo a su elección.	

Hawaiana Clásica	\$ 220.00
150 grs de carne Angus elaborada en la casa, rodaja de piña asada al carbón, pan con ajonjolí, mayonesa, jamón, queso, vegetales frescos, acompañada de papas a la francesa y aderezo.	

Hawaiana Doble	\$ 270.00
2 discos de carne Angus elaborada en la casa, dos rebanadas de piña asada al carbón, pan con ajonjolí, mayonesa, jamón, queso, vegetales frescos, acompañada de papas a la francesa y aderezo a su elección.	

Cortes finos

Picaña	\$ 1.50 g
Corte <i>Sterling</i> suave y jugoso con una capa fina de grasa, asado al carbón, acompañado de cebollas cambray, servido con papas a la francesa y tortillas de masa de maíz.	

Bife de chorizo	\$1.70 g
Corte <i>Sterling</i> suave y jugoso proveniente del lomo, asado al carbón, acompañado de cebollas cambray, servido con papas a la francesa y tortillas de maíz.	

Vacío	\$1.50 g
Corte ubicado entre las costillas y el hueso de la cadera, de textura suave y jugosa. Preparado a las brasas con cocción al carbón, servido con papas a la francesa y cebollas cambray.	

Arrachera	(200 g)	\$ 290.00
Sirloin	(200 g)	\$ 290.00
Chuleta	(200 g)	\$ 190.00
Asado	(200 g)	\$ 200.00
Pechuga de pollo	(200 g)	\$ 200.00

Servidos con ensalada de la casa, guacamole, media cebolla asada, una porción de frijoles charros y tortillas de masa de maíz.





Parrilladas pa' 2

Norteña **\$ 950.00**

500 grs de jugosa carne entre Picaña, Rib-Eye y Arrachera, acompañado de una cebolla asada, una salchicha asadera, frijoles charros, queso fundido, guacamole y tortillas de masa de maíz.

Especial **\$ 700.00**

500 grs de jugosa carne entre Arrachera, Sirloin y pechuga pollo, acompañado de una cebolla asada, una salchicha asadera, frijoles charros, guacamole, queso fundido y tortillas de masa de maíz.

Tradicional **\$ 500.00**

500 grs de jugosa carne entre Asado, Chuleta y pechuga pollo, acompañado de una cebolla asada, una salchicha asadera, frijoles charros, guacamole, queso fundido y tortillas de masa de maíz.

Mestiza **\$ 520.00**

500 grs de jugosa carne entre Asado, Chuleta y Asado rojo, acompañado de una cebolla asada, un chorizo argentino, frijoles charros, guacamole, queso fundido y tortillas de masa de maíz.

Parrilladas pa' 5

Norteña **\$ 1,800.00**

1 kg de jugosa carne entre Picaña, Rib-Eye y Arrachera, acompañado de una cebolla asada, 2 salchichas asaderas, frijoles charros, queso fundido, guacamole y tortillas de masa de maíz.

Especial **\$ 1,200.00**

1 kg de jugosa carne entre Arrachera, Sirloin y pechuga pollo, acompañado de una cebolla asada, 2 salchichas asaderas, frijoles charros, guacamole, queso fundido y tortillas de masa de maíz.

Tradicional **\$ 800.00**

1 kg de jugosa carne entre Asado, Chuleta y pechuga pollo, acompañado de una cebolla asada, dos salchichas asaderas, frijoles charros, guacamole, queso fundido y tortillas de masa de maíz.

Mestiza **\$ 820.00**

1 kg de jugosa carne entre Asado, Chuleta y Asado rojo, acompañado de una cebolla asada, dos chorizos argentino, frijoles charros, guacamole, queso fundido y tortillas de masa de maíz.

Postres

Flan napolitano **\$ 120.00**

Rebanada de exquisito flan preparado en casa con un toque de su propio caramelo.

Cheesecake **\$ 145.00**

Rebanada de Cheesecake de temporada.

Pastel de helado y hojaldre **\$ 160.00**

Crujientes capas de pasta de hojaldre, helado de vainilla, bañado de cajeta y nuez. (Rebanada)

Menú KIDS

* Para menores de 10 años.

Tiras de pollo **\$ 150.00**

Piezas de pollo empanizadas y servidas con papas a la francesa, agua fresca refill y una bola de helado. (120g)

Tacos de pollo **\$ 160.00**

Tacos de pollo a la plancha, agua fresca refill y una bola de helado. (100g)



Parrillada Norteña



Pastel de helado y hojaldre

Aguas Naturales

Agua natural (600 ml)	\$ 45.00
Té	\$ 45.00
Jamaica	\$ 45.00
Tamarindo	\$ 45.00
Horchata	\$ 45.00
Limonada	\$ 45.00
Limonada de Frutos rojos	\$ 70.00
Jarras	\$ 190.00

Refrescos (355 ml)

Sprite	\$ 45.00
Fanta	\$ 45.00
Mundet	\$ 45.00
Coca Cola	\$ 45.00
Coca Cola Light	\$ 45.00
Coca Cola sin azúcar	\$ 45.00

Cervezas (355 ml)

Corona	\$ 50.00
Victoria	\$ 50.00
Tecate Light	\$ 50.00
XX Lager	\$ 50.00
Indio	\$ 50.00
Tecate	\$ 50.00
Ultra Michelob	\$ 60.00
Modelo Especial	\$ 60.00
Negra Modelo	\$ 60.00
Bohemia	\$ 60.00
Heineken 0.0	\$ 60.00
Michelada	\$ 35.00
Chelada	\$ 35.00
Ojo Rojo	\$ 45.00

Ron

	Copa	Botella
Barcardí Blanco	\$ 100.00	\$ 1,500.00
Captain Morgan	\$ 100.00	\$ 1,500.00
Flor de Caña 4	\$ 100.00	\$ 1,500.00
Flor de Caña 7	\$ 120.00	\$ 1,800.00
Havana Club 7	\$ 120.00	\$ 1,800.00
Zacapa 23	\$ 200.00	\$ 3,200.00

Tequila

	Copa	Botella
Tradicional Reposado	\$ 100.00	\$ 1,500.00
Tradicional Cristalino	\$ 145.00	\$ 2,150.00
1800 Cristalino	\$ 145.00	\$ 2,150.00
Don Julio Añejo	\$ 160.00	\$ 2,400.00
Don Julio Reposado	\$ 145.00	\$ 2,150.00
Don Julio 70	\$ 190.00	\$ 2,690.00
Don Julio Blanco	\$ 145.00	\$ 2,150.00
Herradura Añejo	\$ 145.00	\$ 2,150.00
Maestro Dobel	\$ 145.00	\$ 2,690.00

Mezcal

	Copa	Botella
400 Conejos	\$ 110.00	\$ 1,600.00

Blanco

	Copa	Botella
Conserva Do Vinho Verde 	\$ 120.00	\$ 480.00
Protos Verdejo Do Rueda 	\$ 175.00	\$ 700.00
Montes Classic Chardonnay 	\$ 200.00	\$ 810.00

Rosado

	Copa	Botella
Conserva Do Vinho Verde 	\$ 120.00	\$ 480.00
Izadi Larrosa Garnacha 	\$ 180.00	\$ 730.00

Agua Mineral

Cristal	\$ 45.00
Topo Chico	\$ 60.00
Perrier	\$ 70.00
Agua tónica	\$ 50.00

Café

Capuccino	\$ 80.00
Americano	\$ 60.00
Latte	\$ 70.00
Descafeinado	\$ 60.00
Expresso	\$ 60.00
Horchata Latte	\$ 90.00

Cocteles

Margarita	\$ 130.00
Piña Colada	\$ 130.00
Tinto de Verano	\$ 140.00
Mojito	\$ 130.00
Gin de frutos rojos	\$ 140.00
Clericot jarra	\$ 400.00
Paloma	\$ 130.00
Cantarito	\$ 150.00
Azulito	\$ 130.00
Mezcalitas	\$ 140.00
Jamaica - Tamarindo - Maracuyá	

Aperitivos (1.5 oz)

Carajillo	\$ 160.00
Afogatto	\$ 90.00
Aperol Spritz	\$ 130.00

Ginebra

	Copa	Botella
Tanqueray	\$ 110.00	\$ 1,600.00
Hendricks	\$ 160.00	\$ 2,390.00

Whiskey

	Copa	Botella
Red Label	\$ 120.00	\$ 1,700.00
Black Label	\$ 180.00	\$ 2,590.00
Green Label	-----	\$ 4,500.00
Blue Label	-----	\$ 11,500.00
Buchannan's 12	\$ 160.00	\$ 2,490.00
Buchannan's Master	\$ 190.00	\$ 2,690.00
Buchannan's 18	\$ 300.00	\$ 4,350.00
Chivas 12	\$ 160.00	\$ 2,490.00
Glenlivet	-----	\$ 2,700.00

Vodka

	Copa	Botella
Smirnoff	\$ 100.00	\$ 1,500.00
Stolichnaya	\$ 120.00	\$ 1,700.00
Grey Goose	\$ 150.00	\$ 1,900.00

Tinto

	Copa	Botella
San Felipe Oak Malbec 	\$ 165.00	\$ 660.00
Mil Piedras Cabernet S. 	\$ 195.00	\$ 795.00
Protos 9 Meses Tempranillo 	\$ 265.00	\$ 1,195.00

Espumoso

	Botella
Louis Perdrier Brut 	\$ 800.00
Moët & Chandon Imperial 	\$ 2,800.00
Moët & Chandon Ice 	\$ 2,800.00