

Menú Comidas y Cenas



ENTRADAS

PROVOLETA A LA PARRILLA O AL SARTÉN

A la parrilla, va acompañado de jitomate deshidratado y aderezo de vinagre balsámico o al Sartén Marinado con aceite de Oliva y Orégano. 150 gr.

ORDEN DE TUÉTANOS

3 huesos con tuétano acompañados con tortillas, cebollas y chiles toreados.

QUESO FUNDIDO 200 GR

QUESO FUNDIDO CHISTORRA

Queso 200 gr. Chistorra 120 gr.

QUESO FUNDIDO CHAMPIÑONES

Queso 200 gr. Champiñones 120 gr.

CHICHARRÓN DE LA RAMOS CON GUACAMOLE 150 GR

CAZUELA DE PULPOS

Bañados en aceite de oliva y acompañados con papa y cebolla cambray. 150 gr.

SOPECITOS CON TUÉTANOS

4 sopes acompañados de 2 huesos con tuétano, simplemente delicioso.

Menú Comidas y Cenas



EMPANADAS

Espinaca con queso o elote con queso. 1 pza.

EMPANADAS DE CARNE 1 PZA

PORTOBELLO GRATINADO

Relleno de cassé de tomate y gratinado con queso mozzarella, miel de balsámico. 1 pz.

CHORIZO ARGENTINO

180 gr de chorizo preparado en casa artesanalmente acompañado con porción de ensalada argentina.

MOLLEJAS A LA PARRILLA

150 gr. Naturales o con aderezo de la casa.

SOPECITOS CON CHICHARRÓN DE LA RAMOS

120 gr. 3 sopes con frijol, queso, crema y lechuga.

Menú Comidas y Cenas



SOPAS

JUGO DE CARNE 355 ML

ARROZ A LA MEXICANA

Acompáñalo con mole o plátano o huevo. 190 gr.

SOPA DE LENTEJAS

Con plátanos fritos. 355 ml.

SOPA AZTECA

Clásica sopa de tortilla con queso panela, chile guajillo frito, crema y aguacate. En esta sopa nos tardamos un poquito más. 355 ml.

CONSOMÉ DE POLLO 355 ML

CONSOMÉ DE POLLO CON AMOR

Acompañado de jardín, aguacate, queso panela y huevo duro. 355 ml.

JUGO DE CARNE CON CAMARONES

355 ml. 5 pzas de camarón.

Menú Comidas y Cenas



TACOS

PIEZA

- Arrachera 80 gr
- Churrasco 80 gr
- Chistorra 80 gr
- Vacío 80 gr
- Picaña 80 gr
- Gaonera 80 gr
- "Proyecto" 80 gr
- "Pastor Proyecto"
80 gr

ORDEN 3 PZAS

- Rib-eye 200 gr
- Pulpo 180 gr



ENSALADAS

CÉSAR A LA PARRILLA

Lechuga parrillada con pechuga. 150 gr.

ARÚGULA ESPINACA Y PERA

Con queso parmesano, jitomate cherry y pera con aderezo de miel balsámico. 170 gr.

VERDURAS A LA PARRILLA

Calabaza, berenjena, portobello, espárragos, jitomate, cebolla y lechuga aderezado con tequila y limón. 700 gr.

ENSALADA GRIEGA

Lechuga, pepino, aceituna Kalamata, jitomate cherry, cebolla morada, orégano, queso feta y aderezo a las finas hierbas. 170 gr.

QUESO RICOTTA CON FRUTOS

Espinaca, frutos rojos, sésamo negro, y un aderezo de fresa. 170 gr.

ENSALADA ARGENTINA

Clásica ensalada argentina aderezada con vinagreta de limón. 170 gr.

AGREGA PROTEÍNA A TU ENSALADA:

- Pollo 120 gr.
- Arrachera 120 gr.
- Camarón 120 gr.

Menú Comidas y Cenas



PASTAS

PEPERONE

Espagueti o Fettuccini a seleccionar, 220 gr.
Con mantequilla, peperoni, jitomate cherry
rostizado, vino blanco, tomillo, queso
parmesano y un toque de ajo.

BOLOÑESA

Pastas frescas espaguetti o fettuccini 220 gr

ARRABIATA

Pasta arrabiata con pollo empanizado
(picosita). Pasta 220 gr. Pollo 70 gr.

4 QUESOS

Pastas frescas espaguetti o fettuccini. 220 gr

AGREGA PROTEÍNA A TU PASTA:

- Pollo 120 gr.
- Arrachera 120 gr.
- Camarón 120 gr.

Menú Comidas y Cenas



DE LA COCINA

TAMPIQUEÑA

200 gr de jugoso filete de res acompañado de enmolada, guacamole, frijoles charros y nopales.

SALMÓN CON CREMOSO DE LIMÓN

Acompañado de puré de papa. 180 gr.

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE QUESO DE CABRA

Pechuga de pollo rellena de queso de cabra y plátano macho, bañada en mole, acompañada con arroz a la mexicana. 190 gr.

COSTILLA ASADA

200 gr de jugosa costilla de res acompañado con nopal asado, frijoles de la olla, salsa molcajeteadas y tortillas.

TACOS GOBER PRECIOSO

3 tacos en tortilla de harina o maíz con camarones marinados en cremoso de chipotle, pimienta, cebolla y aguacate.

MILANESA MONTADA

200 de lomo empanizado bajo una cama de papas a la francesa, cubiertas con un huevo estrellado

SALMÓN CON HONGOS

180 gr de salmón a la plancha con un ragou de hongos (champiñones, portobello, espárragos y cebolla morada) rallado con miel balsámico.



DE LA PARRILLA

SHORT RIB 460 GR

Corte de carne con marmoleo abundante. Proviene de la costilla de Res, es alargado y con pequeños huesos intermedios.

- Tiempo de cocción 3/4 de 8 a 10 min bien cocido de 12 a 15 min.

RIB EYE 400 GR

Este corte de carne no contiene hueso y posee una gran cantidad de marmoleo adherido al musculo, que lo hace especialmente tierno y de gran sabor.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

ARRACHERA 300 GR

Es un músculo que se encuentra en la región de las costillas del canal bobino separa las vísceras torácicas de las abdominales se caracteriza por su sabor intenso asociado a un sabor visceral.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.



VACÍO 300 GR

Proviene de un musculo que se ubica en la zona lateral trasera de la vaca. Carne fibrosa, jugosa, suave y de mucho sabor, este corte es de forma irregular.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

CHURRASCO 300 GR

Se obtiene de la falda de la ternera cortada transversalmente y no siguiendo la forma de la costilla, pose un poco de grasa y dos texturas diferentes ya que contiene un poco de lomo y picaña.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

CUADRIL (PICAÑA) 400 GR

Ubicado en el cuarto trasero, su contenido de grasa le da un sabor inigualable, es una carne suave de forma esférica y homogénea.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

Menú Comidas y Cenas



KANSAS 350 GR

Es un corte que posee marmoleo medio y textura firme. es un corte ligeramente magro que contiene hueso y le brinda mucho sabor.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

CHURRASCO 300 GR

Este corte con hueso viene de la parte central de lomo, se distingue por tener las mismas características que el filete, el hueso que tiene proporciona un sabor a carne más definido sin perder la suavidad que lo caracteriza.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

POLLO A LA PARRILLA 350 GR

Marinado con rub rojo de la casa.

SALMÓN

180 gr de salmón parrillado y bañado en chutney de mango picante, acompañado de verduras a la parrilla.

PULPO A LAS BRASAS CON CAYENA 220 GR

Con arúgula y papas a la parrilla.

- **Preparación especial a tu corte con mantequilla al epazote morado o mantequilla al romero o con tuétano.**

Menú Comidas y Cenas



PAQUETES

ARRACHERA 600 GR

Incluye 3 guarniciones.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

CHURRASCO 600 GR

Incluye 3 guarniciones.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

VACIO 600 GR

Incluye 3 guarniciones.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

PICAÑA 600 GR

Incluye 3 guarniciones.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

Menú Comidas y Cenas



ARRACHERA 1 KG

Incluye 5 guarniciones.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

CHURRASCO 1 KG

Incluye 5 guarniciones.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

VACIO 1 KG

Incluye 5 guarniciones.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

PICAÑA 1 KG

Incluye 5 guarniciones.

Cocción:

- Rojo-5 min.
- Medio-8 min.
- 3/4-15 min.
- Bien cocido-18 min.

Menú Comidas y Cenas



PAQUETE PAREJA

- Sopa de su elección (una por persona).
- Ensalada de su elección para compartir (Arúgula, espinaca y pera, ensalada con queso de cabra, queso Ricotta con frutos, ensalada argentina o César a la parrilla).
- Corte de 400 gr para compartir (Churrasco, Picaña, Vacío, Short Rib o Rib Eye).
- Una bebida a elegir por persona (Copa de Vino, Clericot, Sangría o Cerveza).

Menú Comidas y Cenas



GUARNICIONES

GUACAMOLE 150 GR

ESPINACAS A LA CREMA 200 GR

MAC & CHESSE 150 GR

CEBOLLAS Y CHILES TOREADOS 150 GR

PAPAS A LA FRANCESA 200 GR

NOPALES ASADOS (2 PZAS)

SOPES (3 PZAS)

PAPAS GAJO 180 GR

PAPAS A LA CERVEZA 200 GR

ELOTE A LA PARRILLA 1 PZA

JALADAS 2 PZAS

CHILI CON CARNE 200 GR

QUESO PANELA ASADO 200 GR

QUESADILLAS (3 PZAS)

**ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA
ENVUELTOS EN UNA COSTRA DE
PARMESANO 150 GR**

ENSALADA ARGENTINA 200 GR

Menú Comidas y Cenas



PERROS

PASTOR ALEMÁN

200 gr de jugosa salchicha alemana, acompañado de papas a la cerveza y mostaza dijon.

DOGO ARGENTINO

200 gr de chorizo argentino, chimichurri, pimientos asados y huevo frito.

AMERICAN PITBULL

200 gr. de salchicha alemana, acompañado de chili con carne, queso americano, tocino y cebolla.

XOLOITZCUINCLE

200 gr de salchicha alemana, acompañado de guacamole, queso Oaxaca, cebolla asada y chile toreado.

SOLOBINO

Chistorra, queso Oaxaca, guacamole y mayonesa de chipotle

MASTÍN NAPOLITANO

200 gr de salchicha alemana, mac & cheese, trocitos de tocino y salami y queso Monterrey Jack

Menú Comidas y Cenas



HAMBURGUESAS

DEL CARRITO

200 gr de jugosa carne de res con queso cheddar, lechuga fileteada, jitomate y chiles en vinagre picaditos, mayonesa, mostaza y cátsup. Así como en el carrito de la calle.

PROYECTO

200 gr de jugosa carne Sterling Silver, lechuga hidropónica, queso monterrey jack, tocino, aderezo ruso y pan brioche de mantequilla.

HAWAIIAN HOT

200 gr de jugosa carne de res, piña a las brasas, queso Monterrey Jack y Americano, tocino, aderezo hot, lechuga hidropónica, jitomate y pan brioche.

CHEESE LOVER MEAT BURGER

Pan brioche de mantequilla, 200 gr de jugosa carne de churrasco, salsa de queso (parmesano, grana padano, monterrey jack, gouda, manchego, blue cheese y provoleta ahumado).

AL PASTOR ME ECHO UNA BURGER

Pan brioche, guacamole, 200 gr de jugosa carne de churrasco, carne al pastor, piña a las brasas, queso Oaxaca, cebolla, cilantro y salsa roja.

MEXA

200 gr de jugosa carne de res, guacamole, chilaquiles verdes, queso Oaxaca flameado con tequila, cebollas tatemadas y pan brioche.

Menú Comidas y Cenas



CHORIBURGER

200 gr de jugosa carne de res, 180 gr de chorizo argentino, queso Monterrey Jack y Americano, lechuga hidropónica y pan brioche.

CHICKEN RANCH

200 gr de pechuga de pollo empanizado crujiente, queso Americano y Monterrey Jack, aderezo blue cheese, aderezo ranch, lechuga hidropónica, jitomate y pan brioche.

LA CHAMPI

Pan brioche de mantequilla, espinaca, portobello a la parrilla, pera asada, láminas de cebolla morada, jitomate deshidratado, blue cheese y queso de cabra.

MR. TOCINO

Pan brioche, 200 gr de churrasco, queso Monterrey Jack, 4 rebanadas de tocino (frito, rebozado, horneado y al grill), coleslaw y un chile cuaresmeño relleno de queso Philadelphia.

ONION HONEY BURGER

Pan brioche, arugula baby, 200 gr de churrasco, una preparación de la casa con miel maple, cebolla y tocino, aderezo ruso y 1 aro de cebolla.

SLIDER

3 minihamburguesas de tu elección.
(Con opción a elegir 3 tipos de hamburguesa diferente).

• **Puedes pedir tu hamburguesa con lechuga en vez de pan.**

Menú Comidas y Cenas



PIZZAS

PIZZA PERA

Masa delgada y crujiente con pera, orégano peruano, aceite de oliva, queso mozzarella, queso de cabra con ceniza volcánica, nuez y uva. 25 cm.

PIZZA 4 QUESOS

Masa delgada y crujiente con queso gouda, orégano peruano, queso brie, blue cheese y parmesano. 25 cm.

PIZZA MARGARITA

Masa delgada y crujiente con mozzarella fresco, orégano peruano, jitomate y albahaca. 25 cm.

PIZZA DE SALAMI

Masa delgada crujiente, orégano peruano, con salami y queso gouda. 25 cm.

PIZZA DE AGUACATE

Masa delgada y crujiente con arúgula baby, queso mozzarella, orégano peruano, aceite de tartufo y aceituna, calamata, sal y pimienta. 25 cm.

PIZZA PROSCIUTTO

Masa delgada y crujiente con arúgula baby, orégano peruano, prosciutto y queso gouda. 25 cm.

PIZZA CHICHARRÓN DE LA RAMOS

Masa delgada y crujiente con chicharrón de la ramos (190 gr), casee de jitomate, queso mozzarella, cebolla, aguacate, chile serrano y unas gotitas de salsa verde. 25 cm.

Menú Comidas y Cenas



POSTRES

FLAN DE CAJETA

PLÁTANO MACHO A LAS BRASAS

Bañado con canela y lechera. 1 pz.

COMO EN EL TIANGUIS

Plátano macho frito acompañado de queso mascarpone, lechera y mermelada. 1 pz.

BROWNIE ESPECIAL

170 gr. Preparado con el 80% de cacao y acompañado con 33 gr de helado de vainilla.

FLAN TE LIMÓN

Flan cremoso con notas a té de limón, bañado en su propio caramelo. 115 gr.

PIÑA A LAS BRASAS

Caramelizadas con azúcar mascabado y canela, acompañado con 100 gr de helado de vainilla.

BUÑUELO

Relleno de crema de avellana, fresa y cacahuete garapiñado. 1 pz.

PAN DE ELOTE

Esponjoso pan de elote acompañado con salsa de rompopo y crocante de mazapán. 120 gr.

SUGAR MAMI

Pan francés, relleno con 100 gr de helado de vainilla, crema montada, frutos rojos. Acompañado de plátano flameado con culis de frutos rojos.