



RESTAURANTE & SPORT BAR

DESAYUNO

MEXICANO jugo de naranja - chilaquiles - café o té 175.00
CONTINENTAL jugo de naranja - fruta - pan tostado - café, te o leche 160.00
AMERICANO jugo de naranja - dos huevos al gusto - salchicha o tocino - papa desayuno café/té 200.00

FRUTAYOGURT

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA 125.00
agrega: yogurt griego o queso cottage +30.00

PARFAIT DE FRESAS 135.00
granola cacera - yogurt griego - fresas - miel de tomillo

MUESLI PLÁTANO Y DÁTIL 125.00
leche - mezcla cacera de semillas y cereales - nueces

HUEVOOMELET

HUEVOS AL GUSTO 140.00
elige: salchicha, jamón de pavo, tocino o chorizo
papa desayuno - frijoles +20.00

HUEVOS CON MACHACA 175.00
queso panela - aguacate - frijoles rancheros

OMELET CLÁSICO 175.00
elige: jamón de pavo, chorizo o vegetales
papa desayuno - frijoles rancheros

RECOMENDADOSFAVORITOS

TOSTADA FRANCESA 170.00
brioche casero - plátanos asados -
salsa de cajeta - nuez

PANCAKES DE NATA 165.00
miel de maple - tocino - fruta - mantequilla

LOX SANDWICH 215.00
salmón ahumado - queso crema - alcapparras - arúgula
elige: dos huevos fritos o revueltos

CHILAQUILES 125.00
rojos o verdes
agrega: pollo o huevo frito +25.00

MOLLETES 120.00
frijoles rancheros - queso chihuahua - hongos - aguacate
agrega: huevo o chorizo +20.00

OMELET DE CLARAS 155.00
elige: hongos - espinaca - queso panela - tomate asado
brócoli - arúgula

OMELET COUNTRY 195.00
fajitas de res- cebolla asada- tocino - frijol
queso chihuahua - salsa roja - papa desayuno

OMELET DEL CHEF 160.00
huevos volteados tiernos- costra de queso - frijol
salchicha - papa desayuno - arúgula - aguacate

HUEVOS RANCHEROS 155.00
tres huevos servidos sobre tortilla de maíz
salsa roja - aguacate - queso chihuahua - frijoles

BURRITOS DESAYUNO 160.00
huevo revuelto - papas fritas - salchicha - queso
chihuahua - frijoles - vegetales frescos

JUGOSLICUADOSCAFÉ

JUGO DE NARANJA 45.00
mineral o natural

LIMONADA 45.00
mineral o natural

JUGO VERDE 65.00
piña - manzana verde - nopal -

LICUADOS 65.00
fresa- chocolate - platano

SMOOTHIES 65.00
fresa - mango

CAFÉ 35.00
americano

EXPRESSO 55.00
cortado - doble 85.00

CAPUCCINO 55.00
clasico - latte - moccha +5.00

AFFOGATO 60.00
vainilla - chocolate

CAFES CON ALCOHOL
carajillo 80.00 - bailey's 110.00 - irish 120.00

PAQUETESEVENTOSEXPRESS*

ITALIANO 540.00
pizza opciones tradicionales
pasta alfredo
spaguetti a la bolognesa
ensalada country
pizza + plato fuerte + agua fresca

TAQUIZA 350.00
arrachera
fajitas de res
fajitas de pollo
salsas, guarniciones, arroz y frijol
taquiza + agua fresca

-Considerado en grupos de
10 a 30 personas
-precio por persona
-precios sujetos a cambios
sin previo aviso
para grupos mas grandes
información 6241439247

Por favor notifique a su mesero si usted cuenta con alguna restricción de alimentos
Precios en pesos Mexicanos, IVA incluido

ENTRE PANES Y TORTILLA**IN BUNS & TORTILLA****QUESADILLAS**

vegetales veggies 150.00
arrachera beef 180.00
 pollo chicken 165.00

TACOS BAJA STYLE

pescado fish 160.00
 camarón shrimp 175.00
 pulpo octopus 225.00

T. D. BURGER

carne angus beef 220.00
 pescado crispy fish 195.00
 pollo buffalo chicken 195.00

STEAKBURGER 245.00

Rib eye steak - queso fundido - mermelada de tocino - col - cebolla asada - catsup verde
 Rib eye steak - melted cheese - bacon jam - chucrut - grilled onion - green catsup

TORTA CUBANA 235.00

Costilla de cerdo - salchicha - queso cheddar - pechuga - aguacate
 Pork ribs - sausage - cheddar cheese - chicken - avocado

PEPITO STEAK SANDWICH 215.00

Pan multigrano - arrachera - queso fundido - guacamole - alioli de chiles secos
 Multigrain bread - **carne asada** - melted cheese - guacamole - dry chile aioli

TACOS GOBE SHRIMP QUESADILLAS 245.00

Camarón enchiloso - ensalada - vinagreta de limón real
 Crispy and Spicy shrimp - fresh salad - lemon vinaigrette

SMOKE HOUSE**5:00pm - 10:00 pm**

RIB EYE 480gr **590.00**
 Grilled Rib eye

NEWYORK 450gr **550.00**
 Grilled NY

TOMAHAWK 1.3kg **1150.00**

KING OF THE GRILL

ARRACHERA 350gr **255.00**
 Skirt Steak

PECHUGA DE POLLO 350gr **180.00**
 Marinated chicken breast

PESCA DEL DIA 220gr **365.00**
 Catch of the day

PULPO ROSTIZADO 250gr **385.00**
 Charbroiled octopus

CAMARONES SARANDEADOS 6pz jumbo **435.00**
 Grilled jumbo shrimp

ELIJA UNA GUARNICION Y UNA SALSA PARA ACOMPAÑAR SU ORDEN

Choose one side and one sauce per order

GUARNICIONES SIDES

SALSA MEXICANA, FRIJOL Y GUACAMOLE
 Mexican Sides

ARROZ CREMOSO Y VEGETALES

Creamy rice & Veggies

PAPA AL HORNO

Baked potatoe

SALSAS SAUCES

CHIMICHURRY

Red chimichurry

SALSA TATEMADA

roasted chile sause

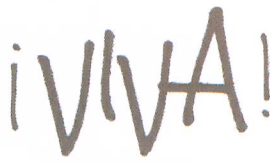
MANTEQUILLA DE AJILLO

Garlic & guajillo butter



*Si usted tiene alguna restricción de alimentos, por favor háganoslo saber. Precios en pesos Mexicanos. IVA Incluido

*If you have any food restriction, please let us know. Prices in Mexican pesos. TAX Included



RESTAURANTE & SPORT BAR

BOTANAS SHAREABLES

COSTILLAS **BEERBQ** RIBS 220.00

Cocinadas al carbón – ensalada de manzana y apio
Charbroiled - appleslaw

ALITAS **HOT** WINGS 215.00

Con la salsa que prefieras
On your choice
BUFFALO – BEERBQ – LEMON

NACHOS SIGNATURE

Camarón *Shrimp* 250.00
Carne asada 220.00
Pollo *Chicken* 190.00

CARNITAS DE ATÚN TUNA & WACA 220.00

Guacamole de tomatillo – cebolla curtida – chicharrón – verduritas – queso oreado
Green tomato guacamole – crispy pork skin – pickled onion – local dry aged cheese

BARRA FRIA RAWBAR

PULPO YUCATAN STYLE OCTOPUS 225.00

Relish de mango y aguacate – **vinagreta de habanero** y limón real
Mango and avocado relish – lemon and habanero vinaigrette

COCTEL PACIFICO TROPICAL **CEVICHE** 205.00

Pesca del día – camarón – leche de coco – aguacate – piña – limón – cebolla
White fish – raw shrimp – coconut milk – avocado – pineapple – red onion

TOSTADA DE ATÚN TUNA TARTAR 225.00

Tostada de arroz – mayo de chile güero – agridulce de chile de árbol – aguacate – pepino
Crispy rice tostada – chile güero mayo – sweet&sour chile sauce – avocado – cucumber

CEVICHE **SHRIMP** **CEVICHE** 215.00

Caldo de cantina – camarón fresco – aceituna – aguacate – cilantro – cebolla
Shrimp broth – raw shrimp – olives – avocado – cilantro – red onion

TIRADITO FLAT BREAD **TUNA** 220.00

Salsa de habanero – verduritas – aceite de chile seco
Yellow pepper & habanero sauce – fresh veggies – dry chile oil

AGUACHILE **SPICY** SHRIMP COCKTAIL 190.00

Salsa de limón y chile serrano – cebolla – cilantro – pepino – aguacate
Raw shrimp – fresh chile & lemon sauce – red onion – cilantro – cucumber – avocado

NIÑOS KIDS

Acompañados con papas fritas y un smoothie de fruta
Served with fries and a seasonal fruit smoothie

HAMBURGESA JR

JR BURGER

PIZZATA (Queso y tomate)

CIABATTA BREAD PIZZA (Cheese & Tomato)

DEDOS DE POLLO

TENDER CHICKEN

DEDOS DE PESCADO

FISH FINGER

155c/u

ENSALADA & SOPA

CLUB **CHICKEN** **SALAD** 150.00

Lechugas – panela – pollo – aguacate asado – néctar de agave – chipotle – pepita de girasol
Green mix – panela cheese – chicken breast – avocado – sweet chipotle syrup – sunflower seeds

SOPA DE TORTILLA **SOUP** 85.00

Tortilla frita – aguacate – panela – chicharrón – chipotle adobado – crema fresca
Tortilla strips – avocado – panela cheese – crispy pork skin – smoked chile – fresh cream

*Si usted tiene alguna restricción de alimentos, por favor háganoslo saber. Precios en pesos Mexicanos. IVA Incluido

*If you have any food restriction, please let us know. Prices in Mexican pesos. TAX Included