

MENÚ COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS

ALITAS

6 pzas. ----- \$ 200.00
12 pzas. ----- \$ 222.00

Salsa atómica o BBQ, con aderezo ranch, acompañadas de frescos crudités de zanahoria y apio
Extra ranch \$35

BONELESS

180 g ----- \$ 211.00
Acompañados de frescos crudités y aderezo ranch

BOCADO DE JAMÓN SERRANO

3 pzas. ----- \$ 194.00
Pan rústico, jamón serrano y aceitunas

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS

250 g ----- \$ 500.00
Queso de cabra, jamón virginia, salami, queso gouda y jamón serrano

TORTILLA ESPAÑOLA PARA COMPARTIR

80 g ----- \$ 216.00
Tradicional preparación con papas naturales cortadas y cebollas tiernas en aceite de oliva

TACOS DE CAMARÓN ESTILO ENSENADA

175 g ----- \$ 244.00
Tres tacos de camarón 150 g en salsa cremosa y cilantro

CARPACHO DE ATÚN

MACERADO CON ADEREZO DE SAKE
170 g ----- \$ 244.00
Atún fresco en láminas y aderezo de sake con aguacate

COCTEL DE CAMARÓN RECETA TRADICIONAL

180 g ----- \$ 194.00
Camarón pacotilla, salsa marinara con jitomate, cebolla, cilantro y jalapeños

TOSTADAS DE ATÚN

160 g ----- \$ 189.00
Macerado con aceite de ajonjolí, servido con mayonesa de chile chipotle decorado con cebolla y aguacate

GUACAMOLE RÚSTICO

150 g ----- \$ 144.00
Para compartir, aguacate machacado con cubos de jitomate, cebolla, cilantro con jalapeños servidos con totopos

QUESO FUNDIDO

180 g ----- \$ 222.00
Chorizo o champiñón, acompañado de tortillas de harina



BOCADO DE JAMÓN SERRANO



ENSALADA DE ESPINACAS Y QUESO AZUL

ENSALADAS

ENSALADA GOURMET ----- \$ 211.00

Exquisita variedad de trocitos de pechuga de pollo asada, jitomate, tocino dorado, aguacate, lechuga y queso panela

ENSALADA RUSA RECETA TRADICIONAL

DE LA CASA 170 g ----- \$ 211.00

Exquisita combinación de papas y zanahoria con aderezo de mayonesa con pollo cocido

ENSALADA CESAR TRADICIONAL ----- \$ 161.00

Con pollo 120 g ----- \$ 228.00

Con camarón 140 g ----- \$ 272.00

Media luna de parmesano y ensalada clásica de lechuga larga y aderezo cesar

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS ----- \$ 183.00

Lechugas mixtas, frutos rojos, almendras y bolitas de queso empanizadas

ENSALADA DE ESPINACAS Y QUESO AZUL ----- \$ 194.00

Hojas de espinacas, cebollas caramelizadas, tocino, queso azul, hongos y huevo cocido

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen impuestos.

Si usted tiene alguna inquietud respecto a las alergias alimentarias, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



SOPA AZTECA

SOPAS O CREMAS

SOPA QUERETANA 300 ml	\$ 144.00
El tradicional caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo asado, con vegetales, arroz y huevo duro	
SOPA DE FIDEO Y PESCADO 300 ml	\$ 194.00
La tradicional sopa de fideos y pescado	
SOPA AZTECA 300 ml	\$ 144.00
Tradicional combinación de tortilla, queso, chicharrón, chile ancho y aguacate aromatizada con epazote	
BÍSQUE DE CAMARÓN AL PERNOT 300 ml	\$ 167.00
Crema de camarón con fumet de mariscos al pernod, acompañados de crotones y camarón	

PASTAS

LENGUINI CON CAMARONES Y MANTEQUILLA DE NUEZ 180 g	\$ 294.00
Camarones salteados en salsa de vino blanco y aceite de maní con nuez	
FUSILLI DE MARISCOS 180 g	\$ 316.00
Combinación de salmón, camarones, portobello, peperoncino y tomate roma	
FETTUCCINI DOMUN 180 g	\$ 305.00
Salmón fresco, champiñones, cebolla, alcachofas y salsa de vino blanco	
PENNE PASTA A LA CARBONARA	\$ 194.00
Con pollo 120 g	\$ 211.00
Con camarón 140 g	\$ 250.00
SPAGHETTI AL GUSTO 200 g	\$ 183.00
Salsa pomodoro, bolognesa a la mantequilla	



FUSILLI DE MARISCOS

PIZZA DE LA CASA

Mezcla de quesos y salsa pomodoro con albahaca

PEPPERONI	\$ 233.00
HAWAIANA	\$ 233.00
JAMÓN SERRANO Y ARÁNDANOS	\$ 233.00
PUERTO MADERO CON CAMARÓN Y TOCINETA 160 g	\$ 289.00
PASTOR 120 g	\$ 267.00
ALAMBRE DE ARRACHERA 160 g	\$ 289.00
MEZCLA DE MORRONES Y CEBOLLAS	\$ 289.00



PIZZA ALAMBRE DE ARRACHERA

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen impuestos.

Si usted tiene alguna inquietud respecto a las alergias alimentarias, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

SNACKS

WRAP DE POLLO CROCANTE

180 g \$ 189.00
Tortilla de harina jumbo con aderezo de chipotle, lechugas, jitomate, aguacate, cebolla, acompañadas de papas a la francesa

CLUB SÁNDWICH AMERICANO

180 g \$ 200.00
Ensalada de lechugas y jitomate, tocino, queso amarillo, jamón y pechuga asada, acompañado de papas a la francesa

HAMBURGUESA CRIOLLA

200 g \$ 222.00
Carne Angus, fresca lechuga y papas fritas

NEW YORK SÁNDWICH

- Arrachera 180 g \$ 222.00
- Pollo marinado 160 g \$ 216.00
- Picaña 160 g \$ 222.00
- Diarma con Jamón serrano y queso 160 g \$ 216.00

Combinación de lechugas, jitomate, cebolla y aguacate, acompañado con papas fritas



RINCÓN MEXICANO



TACOS MIXTOS

170 g \$ 178.00
Tres tacos, arrachera con poblano, pastor con cebolla y de pollo al chipotle, acompañados con guacamole y chiles toreados

TACOS DORADOS DE POLLO

..... \$ 167.00
Acompañado de salsa mexicana crema, queso y frize de lechugas

CHILE RELLENO DE ARRACHERA CON SALSA DE TAMARINDO

250 g \$ 255.00
Acompañado de arroz, ensaladilla y aderezo de tamarindo

ENCHILADAS QUERETANAS

..... \$ 165.00
Ensalada de papas, zanahorias asadas, nopal y guacamole con crema y queso

ENCHILADAS TRADICIONALES

Rellenas de pollo \$ 165.00
Salsa de su elección, verde o roja, decoradas con queso y crema

NOPAL EN PENCA CON ARRACHERA GRATINADA

190 g \$ 194.00
Espejo de salsa ranchera, con arrachera, mezcla de poblanos con crema y gratinado con queso mixto

CECINA QUERETANA

150 \$ 205.00
Enchiladas en adobo y frijoles

LAS FAJITAS

FAJITAS

- Arrachera 250 g \$ 294.00
- Pollo 250 g \$ 244.00
- Mixtas (pollo, res y camarón) 350 g \$ 310.00

Gratinadas con queso, pimienta y cebolla, acompañada con guarnición de guacamole, salsa del día y tortillas de maíz o harina



Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen impuestos.

Si usted tiene alguna inquietud respecto a las alergias alimentarias, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



DE NUESTRA PARRILLA

ARRACHERA MARINADA 250 g	\$ 316.00
NEW YORK EN SALSA NEGRA Y QUESO GRATINADO 400 g Con esquites y papa horno	\$ 444.00
CABRERÍA DE RES 400 g	\$ 500.00
RIB – EYE DE RES 400 g	\$ 444.00
SOLOMILLO AL GUSTO 250 g Rebanado en su jugo con salsa de laurel	\$ 366.00
TASAJO DE ARRACHERA ESTILO TAMPIQUEÑA 250 g Con guarnición de enchiladas verdes, frijoles, guacamole y rajas	\$ 278.00
COWBOY 500 g Asado en salsa de champiñón y chimichurri	\$ 555.00

Acompañada de salsa de su elección: pimienta, champiñones y oporto
*Nuestros cortes los acompaña con guarnición al gusto de papa al horno, papas fritas, vegetales al ajo o ensalada fresca del día

AVES

PECHUGA DE POLLO CORREGIDORA 250 g Pechuga rellena con rajas, elote y queso de cabra con salsa de huitlacoche	\$ 216.00	POLLO KUNG PAO 190 g Pollo estofado, cantones y salsa especial de pescado con cacahuates	\$ 216.00
PECHUGA DE POLLO AL PARMESANO 250 g Empanizada con panko y queso parmesano con salsa casse de tomate gratinada Guarnición de papas fritas y ensalada fresca del día	\$ 239.00	MEDIO POLLO PARRILLA 350 g Con mole o salsa gravy Con verduras y papa horno	\$ 222.00

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN A LA NARANJA Y PERFUME DE TEQUILA 250 g Con verduras mediterráneas y arroz con salsa de naranja y tequila	\$ 361.00
ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO ESTILO LEFKADA 200 g Sellado con verduras orientales, arroz frito y vinagreta de albahaca	\$ 350.00
CAMARONES WONTON 200 g Rellenos de queso crema, zanahoria, chile jalapeño, envueltos en hoja de arroz con salsa agridulce	\$ 355.00
ROBALO 250 g Filete de pescado al gusto con arroz y vegetales al ajo	\$ 355.00
FILETE DE TRUCHA BLANCA 250 g Filete de pescado al gusto con arroz y vegetales al ajo	\$ 300.00
PULPO ZARANDEADO 400 g Con guarnición de puré de papa y morrones asados	\$ 455.00



Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen impuestos.

Si usted tiene alguna inquietud respecto a las alergias alimentarias, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

MENÚ VEGETARIANO

WRAP VEGANO \$ 155.00

Tortilla de harina jumbo con aderezo de chile chipotle, combinación de vegetales asados, tres quesos y lechuga italiana, acompañada de papas fritas

WRAP CESAR \$ 150.00

Tortilla de harina jumbo, combinación de lechugas largas, crotones y queso parmesano y guarnición de papas fritas

FAJITAS VEGETARIANAS

350 g \$ 178.00
Fajitas gratinadas con pimientos, espinacas y portobello

ENSALADA RADICCHUIO \$ 178.00

Mix de lechugas con Lascas de fresas, queso panela, nuez, radicchio y vinagreta de betabel



FAJITAS VEGETARIANAS



ENSALADA RADICCHUIO

ENSALADA PORTOBELLO \$ 155.00

Portobello relleno de queso manchego horneado con jitomates Cherry y cebolla morada acompañada de lechugas mixtas

PASTA KELLY \$ 133.00

Espagueti a la mantequilla con vegetales al vapor con ajo y juliana de morrones mixtos acompañada de queso parmesano y croton a ñejo al perejil

MARMITA DE VEGETALES \$ 183.00

Arroz tradicional al vapor sofrito con mantequilla clarificada con vegetales y mix de pimientos en juliana con guarnición de aguacate y jitomate

POSTRES DE LA CASA

BAVARESA DE GUAYABA



BAVARESA DE GUAYABA Y ATE DE MEMBRILLO

Mousse de guayaba y gelificado de ate de membrillo 100 g \$128.00

TARTA DE LIMÓN



TARTA DE LIMÓN CON MERENGUE ITALIANO

Salsa cremosa de limón y nata ligera con frutos del día 100 g \$122.00

MOUSSE DE TURRÓN

Cremoso de crema ligera y turrón, con chocolate 100 g \$133.00

VOLCÁN DE CHOCOLATE

100 g \$122.00

CHEESCAKE DE MANGO

100 g \$105.00

GELATINA \$ 78.00

POSTRE DEL DÍA \$111.00

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen impuestos.

Si usted tiene alguna inquietud respecto a las alergias alimentarias, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

BEBIDAS

BOTELLA DE AGUA 500 ml	\$ 39.00
LIMONADA 355 ml 600 ml	\$ 39.00 \$ 83.00
NARANJADA 355 ml 600 ml	\$ 39.00 \$ 83.00
CHOCOLATE 250 ml	\$ 56.00
MALTEADA 355 ml Chocolate, fresa y vainilla	\$100.00
TÉ 250 ml	\$ 39.00

REFRESCOS 355 ml	\$ 50.00
AGUA MINERAL 355 ml	\$ 50.00
TOPO CHICO 600 ml	\$ 55.00
PERRIER 330 ml	\$ 61.00
AGUA QUINA 296 ml	\$ 50.00
GINGER ALE 355 ml	\$ 45.00

CAFÉ AMERICANO 250 ml	\$ 45.00
CAFÉ ESPRESSO 250 ml	\$ 45.00
CAFÉ EUROPEO 250 ml	\$ 45.00
CAPUCCINO 250 ml	\$ 61.00
LATTE 250 ml	\$ 55.00
CAFÉ CON LECHE 250 ml	\$ 56.00
MOKA 250 ml	\$ 50.00

CERVEZAS NACIONALES

CORONA 355 ml	\$ 56.00
CORONA LIGHT 355 ml	\$ 56.00
VICTORIA 355 ml	\$ 56.00
PACIFICO 355 ml	\$ 56.00
MODELO ESPECIAL 355 ml	\$ 61.00
NEGRA MODELO 355 ml	\$ 61.00
MODELO ÁMBAR 355 ml	\$ 61.00
MODELO TRIGO 355 ml	\$ 61.00
CUCAPÁ ARTESANAL 355 ml	\$111.00
STELLA ARTOIS 330 ml	\$ 67.00
MICHELOB ULTRA 355 ml	\$ 67.00

TECATE 325 ml	\$ 61.00
TECATE LIGHT 325 ml	\$ 61.00
TECATE ÁMBAR 325 ml	\$ 61.00
DOS EQUIS LAGER 355 ml	\$ 61.00
DOS EQUIS ÁMBAR 355 ml	\$ 61.00
BOHEMIA VIENNA 355 ml	\$ 61.00
BOHEMIA PILSNER 355 ml	\$ 61.00
BOHEMIA CRISTAL 355 ml	\$ 61.00
BOHEMIA WELZE 355 ml	\$ 61.00
AMSTEL ULTRA 355 ml	\$ 67.00
INDIO 355 ml	\$ 56.00
HEINEKEN 0.0% 355 ml	\$ 61.00
HEINEKEN HE150KEN 355 ml	\$ 67.00
STRONGBOW GOLDBERG APPLE 330 ml	\$ 61.00

CERVEZAS ARTESANALES

HOMBRE PÁJARO HÉRCULES 473 ml	\$111.00
SUPER LUPE HÉRCULES 473 ml	\$122.00
MACANUDA HÉRCULES 473 ml	\$122.00
PIE GRANDE HÉRCULES 473 ml	\$122.00

CERVEZAS IMPORTADAS

1906 330 ml	\$ 105.00
ESTRELLA GALICIA 330 ml	\$122.00
STIEGL GRAPEFRUIT (TORONJA) 330 ml	\$105.00
STIEGL ZITRONE (LIMÓN) 330 ml	\$105.00



CARTA DE LICORES

TEQUILAS

	60 ML	750 ML
DON JULIO 70	\$305	\$3,164
DON JULIO BLANCO	\$211	\$2,220
DON JULIO REPOSADO	\$222	\$2,442
1800 CRISTALINO	\$211	\$1,998
1800 AÑEJO	\$244	\$2,553
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$466	\$5,106
TEQUILA CENTENARIO REPOSADO	\$200	\$2,054
MAESTRO AÑEJO	\$194	\$1,998
MAESTRO DIAMANTE BLANCO	\$194	\$1,998
TEQUILA HERRADURA BLANCO	\$178	\$1,943
TEQUILA HERRADURA DE PLATA	\$189	\$1,887
TEQUILA TRADICIONAL PLATA	\$205	\$2,220
1800 REPOSADO	\$189	\$1,954
CENTENARIO DE PLATA	\$134	\$1,221
CENTENARIO AÑEJO	\$211	\$2,220
HERRADURA BLANCO	\$178	\$1,776
HERRADURA REPOSADO	\$183	\$1,887
TEQUILA JOSÉ CUERVO REPOSADO	\$122	\$1,110

MEZCAL

	60 ML	750 ML
400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN	\$194	\$2,054
MONTELOBOS	\$198	\$2,109
ZIGNUM SILVER	\$178	\$1,887
ZIGNUM REPOSADO	\$183	\$1,943

VODKA

	60 ML	750 ML
ABSOLUT AZUL	\$133	\$1,332
GREY GOOSE	\$216	\$2,331
ABSOLUT CITRON	\$133	\$1,332
SMIRNOFF	\$122	\$1,221
STOLICHNAYA	\$155	\$1,610
WYBOROWA	\$111	\$1,110

RON

	60 ML	750 ML
ZACAPA CENTENARIO 23	\$289	\$2,964
RON BACARDI BLANCO (980 ML)	\$122	\$1,232
APPLETON SPECIAL	\$105	\$1,110
APPLETON ESTATE	\$133	\$1,332
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$133	\$1,554
MATUSALEM CLASICO	\$133	\$1,332
MALIBU	\$122	\$1,221
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$155	\$1,665
MATUSALEM PLATINO	\$122	\$1,221
HAVANA 7 AÑOS	\$133	\$1,388
HAVANA 3 AÑOS	\$122	\$1,221

GINEBRA

	60 ML	750 ML
BOMBAY SAPPHIRE	\$200	\$2,165
HENDRICK'S	\$244	\$2,442
TANQUERAY	\$167	\$1,998
BEEFEATER	\$183	\$2,109
OSO NEGRO	\$144	\$1,610

WHISKY

	60 ML	750 ML
JACK DANIEL'S	\$183	\$1,887
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$150	\$1,443
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$278	\$2,997
GLENFIDDICH SINGLE MALT	\$239	\$2,553
SCOTCH 12 AÑOS		
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$216	\$2,198
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$333	\$3,497
BUCHANANS 12 AÑOS	\$278	\$2,775
BUCHANANS 18 AÑOS	\$327	\$3,596
GLENLIVET FOUNDERS	\$200	\$2,109
MACALLAN 12 AÑOS	\$289	\$3,219
DALMORE 12	\$289	\$3,164
OLD PARR	\$194	\$1,943
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$977	\$10,545

BRANDY

	60 ML	750 ML
TORRES 5	\$133	\$1,332
TORRES 10	\$144	\$1,443
TERRY CENTENARIO	\$122	\$1,221
CARDENAL DE MENDOZA	\$255	\$2,775
CARLOS I	\$244	\$2,442
AZTECA DE ORO	\$111	\$1,110
FUNDADORES	\$100	\$999

COGNAC

	60 ML	750 ML
MARTELL VSOP	\$278	\$2,886
HENNESSY VSOP	\$327	\$3,219
MARTELL CORDON AZUL	\$666	\$6,105
HENNESSY XO	\$1,221	\$13,320

LICOR

	60 ML	750 ML
MIDORI	\$144	
FERNET BRANCA	\$155	
VERMOUTH ROSSO	\$133	
VERMOUTH BLANCO	\$133	
KAHLUA	\$128	
AMARETTO DI SARONNO	\$178	
CAMPARI	\$139	
CINZANO ROJO	\$133	
VACCARI SAMBUCA NEGRO	\$155	
VACCARI SAMBUCA BLANCO	\$155	
FRANGELICO	\$155	
BAILEYS	\$167	
ANIS LAS CADENAS	\$133	
ANIS CHINCHON DULCE	\$133	
ANIS CHINCHON SECO	\$133	
MANDARINE NAPOLEON	\$211	
LICOR 43	\$178	\$1,776
PACHARAN BASARANA 20	\$133	
STREGA	\$239	
CHARTREUSE AMARILLO	\$216	
CHARTREUSE VERDE	\$222	
CONTROY (LICOR DE NARANJA)	\$78	

VINO

	60 ML
OPORTO ROYAL TAWNY (FERREIRA)	\$244

PARA **FACTURAR** POR FAVOR CONTACTARNOS AL
TEL: 442 612 2569

