

PARA EMPEZAR...

CAZUELA DE QUESO FUNDIDO	120
EXTRAS: RAJAS O CHORIZO O CHAMPIÑONES 15 C/U	
TRIPITAS DE LECHE	190
HUESOS TUETANEROS	195
QUESO CHAPA	165
AGUACHILE DE CAMARÓN	210
AGUACHILE DE RIB EYE	310
CEVICHE DE CAMARÓN	299
CEVICHE DE PESCADO	223

Pues si...
SE VA A HACER

MOLCAJETES

 CHICHARRÓN DE RIB EYE	385
PULPO CRUJIENTE	375
SALMÓN	250
PESCADO	210

ENSALADAS

 ENSALADA CESAR TRADICIONAL	180
 ENSALADA DE JAMÓN SERRANO	200
ENSALADA CHAPA	160
CON POLLO 40 CON CAMARÓN 60	

El Sazón perfecto
esta en **CHAPA**

A LA PARRILLA



ACOMPAÑADOS DE PAPA ASADA Y CEBOLLITA DE RABO.

TODOS NUESTROS CORTES SON DE CALIDAD STERLING SILVER, AÑEJADOS Y SAZONADOS CUIDADOSAMENTE CON UNA MEZCLA DE ESPECIAS CASERAS PARA REALZAR SU SABOR, PREPARADOS A LA LEÑA

T-BONE 350g	340
SIRLOIN 350g (12 Oz) 300 450g (16 Oz)	439
 ARRACHERA 300g	400
NEW YORK 350g	396
 RIB EYE 350g	460
PECHUGA A LA PLANCHA 400g	250
BROCHETAS DE FILETE 250g	290

CORTES PRIME

ACOMPAÑADOS DE CHAMPIÑONES, AJOS ROSTIZADOS Y ESPÁRRAGOS.

TODOS LOS CORTES PRIME ELEVAN EL TIEMPO DE COCCIÓN SEGÚN SU TÉRMINO. PUEDE VARIAR DE 20 A 35 MINUTOS.

PORTERHOUSE 900g	1,200
 RIB EYE 550g	759
CORAZÓN DE FILETE 550g	890
COWBOY 550g	790

TÉRMINOS DE COCCIÓN



AZUL



ROJO



MEDIO



TRES CUARTOS



BIEN COCIDO

RECOMENDACIÓN DEL CHEF: TÉRMINO MEDIO O TRES CUARTOS

Advertencia. Tenga en consideración que algunos de los alimentos preparados aquí pueden contener estos ingredientes: leche, huevo, trigo, gluten, cacahuete, soya, nueces, pescado y mariscos. Por favor avise a nuestro personal de cualquier intolerancia o alergia a estos alimentos. Aviso de preparación de la comida. Una cocción completa de alimentos de origen animal, incluidos, entre otros, carne de res, huevos, pescado, cordero, leche, pollo o mariscos, reduce el riesgo de enfermedades e infecciones. Los niños pequeños, adultos mayores y las personas con ciertas condiciones de salud pueden correr un mayor riesgo si estos alimentos se consumen crudos o poco cocidos.

ningún "te amo" SE COMPARA CON UN TE TRAJE TACOS

TAQUERÍA

TODOS NUESTROS TACOS SON ACOMPAÑADOS DE PAPA ASADA, CEBOLLITAS DE RABO Y AGUACATE.

SIRLOIN	190
FILETE DE RES	220
ARRACHERA	290
SERVIDOS EN TORTILLA DE HARINA ESTILO SONORA.	
TACOS DE RIB EYE	295
AL PASTOR	170
MIXTOS (Sirloin y Pastor)	190
POLLO	160
CAMPECHANOS (Sirloin y Chorizo)	215

CON LOS CLÁSICOS

 CHAMORRO 600g	330
REPOSADO DURANTE 24 HORAS EN DELICIOSA SALSA DE ACHIOTE, ACOMPAÑADO DE PAPA ASADA, CEBOLLITAS Y GUACAMOLE.	
 FILETE MIGNON	299
ENROLLADO EN TOCINO SOBRE BASE DE PURÉ BAÑADO CON GRAVY CON CHAMPIÑONES	
TAMPIQUEÑA 180g	250
SERVIDA AL ESTILO CHAPA CON ENCHILADA ROJA Y VERDE, GUACAMOLE, RAJAS Y FRIJOLES	
ENCHILADAS DE CAMARÓN	249
HAMBURGUESA CHAPA	190
MONTADA EN RAJAS DE CHILE CALIFORNIA Y QUESO CHIHUAHUA. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.	
HAMBURGUESA TEXAS	210
SALSA BBQ, AROS DE CEBOLLA, TOCINO. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.	
 SANDWICH DE BRISKET	195
BRISKET EN COCCIÓN LENTA POR 12 HORAS CON AROS DE CEBOLLA ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS	
TACOS DE FILETE CON TUÉTANO	390

La tradición de nuestras PARRILLADAS

PARRILLADAS

TODAS NUESTRAS PARRILLADAS INCLUYEN: QUESO FUNDIDO, PAPAS ASADAS, FRIJOLES CHARROS, AGUACATE, CEBOLLITAS Y TORTILLAS.

	PARA DOS	PARA CUATRO
SIRLOIN	499	810
AL PASTOR	450	720
MIXTA DE SIRLOIN Y PASTOR	474	768
FILETE DE RES	560	999
 ARRACHERA	599	999
RIB EYE	804	1,490

EN EL MAR la vida es más sabrosa

TACOS DEL MAR

BAJA CALI 4 PIEZAS	220
CONCHA SUAVE 2 PIEZAS	210
ENSENADA 4 PIEZAS	238
TOSTADA GOBERNADOR 2 PIEZAS	239
QUESADILLA GIGANTE	251
TORTILLA DE HARINA CON COSTRA DE QUESO, CAMARÓN SALTEADO CON PICO DE GALLO Y QUESO GRATINADO	

A LA PARRILLA

SALMÓN A LAS BRASAS	309
 PULPO A LAS BRASAS	309
FILETE DE PESCADO AL GUSTO	239
PESCA DEL DÍA 250g	390
BAJO DISPONIBILIDAD FILETE DE PESCADO PREPARADO A SUGERENCIA DEL CHEF	
PESCADO ENTERO 600g	430
BAJO DISPONIBILIDAD EL SOBREPESO SE COBRA EXTRA	

Advertencia. Tenga en consideración que algunos de los alimentos preparados aquí pueden contener estos ingredientes: leche, huevo, trigo, gluten, cacahuete, soya, nueces, pescado y mariscos. Por favor avise a nuestro personal de cualquier intolerancia o alergia a estos alimentos. Aviso de preparación de la comida. Una cocción completa de alimentos de origen animal, incluidos, entre otros, carne de res, huevos, pescado, cordero, leche, pollo o mariscos, reduce el riesgo de enfermedades e infecciones. Los niños pequeños, adultos mayores y las personas con ciertas condiciones de salud pueden correr un mayor riesgo si estos alimentos se consumen crudos o poco cocidos.

PONGASE TRUCHA

que camarón que
se duerme...

CAMARONES

AL GUSTO	299
A LA MANTEQUILLA, AL NATURAL, O AL AJILLO	
COCO	300
EMPANIZADO CON COCO RALLADO EN SALSA CREMOSA DE COCO, CON ENSALADA VERDE FRESCA	
FIESTA	310
ENVUELTOS EN TIRAS DE TOCINO, GRATINADOS.	

CÓCTELES

INCLUYE TOMATE, PEPINO, CILANTRO Y AGUACATE

CAMARÓN GRANDE	190
CAMARÓN CHICO	110
PULPO GRANDE	170
PULPO CHICO	130

PARRILLADA DE MARISCOS

INCLUYE CALDO DE VERDURAS, ENSALADAS, ARROZ, ANCAS DE RANA, QUESO FUNDIDO CON CAMARÓN, PULPO RANCHERO, FILETE DE PESCADO, CAMARÓN JUMBO Y AGUACATE CON CREMA.

PARA DOS 740 | PARA CUATRO 1,250

MENÚ DE NIÑOS

MINI BITE BURGER	138
ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS, QUESO AMARILLO, TOMATE Y LECHUGA.	
PECHUGA A LA PLANCHA	138
PESCADO EMPANIZADO	126
TAQUITOS DE SIRLOIN	119

TRADICIÓN 100% JUARENSE

GUARNICIONES Y EXTRAS

GRATÍN DE PAPA	89
ESPÁRRAGOS AL GRILL	70
VEGETALES AL GRILL	50
PAPA ASADA	35
CEBOLLITAS ASADAS	25
FRIJOLES CHARROS	45
FRIJOLES REFRITOS	30
CHILES TOREADOS	60
CHAMPIÑONES	77
GUACAMOLE	85
PAPAS FRITAS	60

Advertencia. Tenga en consideración que algunos de los alimentos preparados aquí pueden contener estos ingredientes: leche, huevo, trigo, gluten, cacahuete, soya, nueces, pescado y mariscos. Por favor avise a nuestro personal de cualquier intolerancia o alergia a estos alimentos. Aviso de preparación de la comida. Una cocción completa de alimentos de origen animal, incluidos, entre otros, carne de res, huevos, pescado, cordero, leche, pollo o mariscos, reduce el riesgo de enfermedades e infecciones. Los niños pequeños, adultos mayores y las personas con ciertas condiciones de salud pueden correr un mayor riesgo si estos alimentos se consumen crudos o poco cocidos.