

# MENÚ

TRAS HUMANTE

## PARA EMPEZAR

- Panela Asado** 170  
Cama de Salsa de Chile Guajillo y Especies / Hoja Santa
- Queso Fundido -Con Chorizo** 155  
-Con Chicharrón de Ribeye 195
- Chicharrón de Rib Eye** 255  
En Molcajete sobre Cama de Guacamole
- Escamoles Salteados a la Mantequilla** 330  
Tortillas de Maíz / Guacamole
- Bocoles de Lechón** 235  
(3 pz) · Bocoles de Lechón Confitado / Hechos en Casa
- Tuétanos Asados** 230  
(3 pz) · A las brasas / Cebollín Frito / Pico de Gallo
- Frijoles Puercos para Botanear** 165  
Aldilla / Chorizo / Salsa Tatemada / Queso Gratinado
- Empanadas** 65  
(1pz) · Marlin, Queso con Huitlacoche, Carne o Camarón
- Wontones de Chicharrón** 190  
Rellenos de Chicharrón de Cachete en Salsa Verde / Salsa de Frijol / Crema / Queso

**Guacamole Bandera** 135  
Queso Feta / Tomatitos Cherry

**Palomitas de Coliflor** 150  
Salsa Sriracha ó Lemon Pepper

**Picositos Chiles Güeros** 265  
(3pz) · Rellenos de Queso Crema / Envueltos en Tocino / Reducción de Balsámico

**Esquites Preparados** 165  
Conchitas / Mayonesa de Chiles / Sal de Gusano de Maguay

**Tostadas de Atún y Sandía** 150  
(3 pz) · Mayonesa de Chile Tatemado / Salsa Ponzu Oriental / Aguacate

**Tostada Negra** 110  
Cama de Guacamole / Aguachile Camarón / Salsas Negras / Tomatitos Cherry / Pepino / Cebolla

**Tostada Socio** 110  
Camarón / Pulpo / Manzana Verde / Cacahuete

**Camarones Roca** 235  
Palomitas de Camarón Capeado / Hoja de Arroz / Aderezo Srirasha

**Hamachi** 380  
Pescado Japonés / Serrano / Cebolla Morada / Vinagreta de la Casa

**Aguachile de Rib Eye** 265  
Láminas de Ribeye / Salsas Negras

**Aguachile de Camarón** 265  
Salsa Verde / Pepino / Serrano / Cebolla Fileteada / Aguacate

**Coctel de Camarón Volteado** 245  
Salsa de Tomate / Salsa Bruja / Pepino / Cebolla Morada / Cilantro / Serranito / Aguacate

**Ceviche de Atún y Salmón** 255  
Pepino / Piña Asada / Aguacate / Aderezo Maracuyá al Chipotle

**Tiradito de Atún Cubano** 230  
Mayonesa de Chiles / Cebolla Morada / Serrano / Vinagreta de Pepita de Uva y Ajonjolí

**Tiradito de Salmón al Tamarindo** 240  
Salmón Fresco / Salsa Agri dulce de Tamarindo / Chile Rojo / Pico Mango

## ENSALADAS Y SOPAS

**Ensalada César** 180  
Hojas de Lechuga Orejona / Aderezo Tradicional César / Croutons de la Casa / Queso Parmesano

**Ensalada Iceberg** 180  
Lechuga Iceberg / Aderezo Blue Cheese / Tocino / Tomatitos Cherry / Nuez

**Ensalada de Fresa** 180  
Mezcla de Lechugas / Fresas / Nuez y Cacahuete Caramelizados / Esferas de Queso de Cabra Empanizados / Vinagreta de Fresa

**Crema de Jalapeño** 120  
Aguacate / Queso Panela / Tiritas de Tortilla

**Sopa de Tortilla** 120  
Tiritas de Tortilla / Queso Panela / Crema / Aguacate / Chile Ancho

## MACHETE PARA TAQUEAR

(600gr) 950 (300gr) 475

Costilla de Res / Fuego Lento / Salsa Macha / Papas Chips

## SUSHI

**Ebi Roll** 230  
Por dentro: Philadelphia Spicy / Kanikama / Aguacate Tatemado / Kakiague de Zanahoria.  
Por Fuera: Camarón Cocido / Ensalada de Kanikama

**Sichikin Maki** 230  
Por Dentro: Aguacate / Pepino / Queso Crema.  
Por Fuera: Láminas de Atún / Chips de Ajo / Cebollín / Acevichada

## PLATOS FUERTES

**Arrachera Surtida** 510  
Arrachera 400 gr / 5 Piezas de Quesadillas Tatemadas / Cebolla Asada

**Braseado en Reducción de Vino y Oporto** 480  
Por 12 Horas / Puré de papa

**Braseado en Salsa de Chile Morita** 480  
Por 12 Horas / Papas Confitadas

**Pollo Tikka** 290 Salsa Masala / Arroz Especiado

**Enmoladas de Pollo** 250  
(4 pz) · Tortilla de Maíz / Rellenas de Pollo / Bañadas en Mole Poblano

**Pollo Valiente** 310  
450 gr de Pierna, Muslo y Pechuga de Pollo / Salsa Cremosa de Chiles Rojos y Vinagre / Papas Chips

**Rib Eye Gobernador** 1150  
Rib Eye 400 gr / Salsa de Reducción de Vino Tinto y Oporto con Tuétano Asado / Papitas Fritas con Aceite de Trufa / Parmesano

**Salmón en Costra de Parmesano** 350  
Costra de Parmesano / Panko y Limón / Espinacas a la Crema / Papas Confitadas / Tomates Asados

**Salmón al Arándano** 350  
Salsa Agri dulce de Arándanos Deshidratados

**Huachinango Parado** 650  
Dorado Entero / Salsa Tártara

**Camarones Zarandeados** 380  
Zarandeados a la Parrilla / Crema de Esquite / Arroz Especiado / Miel de Morita y Piloncillo

**Camarones Coco** 380  
Empanizados en Coco y Panko Crujiente / Salsa de Maracuyá / Salsa Agri dulce

## WILD GRILL

**Rib Eye** 820 High Choice 400 gr  
**Picaña** 510 High Choice 350 gr  
**Vacío** 550 High Choice 300 gr

**Arrachera** 400 Nacional 300 gr  
**Petit Filet** 420 Nacional 300 gr  
**Costilla Cargada** 370 High Choice 400 gr

**New York** 560 High Choice 300 gr  
**Caña de Filete** 1,350 Nacional 800 gr

**FUEGO**  
Flamea cualquier corte con algún aditamento

» **Tequila Don Julio** 95 / **Mezcal Júrame** 80 / **Mantequilla saborizada** 60  
(Mantequilla miel, mantequilla naranja ó mantequilla orégano)

## PREMIUM GRILL

La relación exacta entre temperatura, tiempo y altura de la parrilla. Cocinados en **parrilla vasca**, a la brasa.

**Rib Eye USDA Prime** 800 gr 2050

**Tomahawk Prime** 1,100 gr 2990

## GUARNICIÓN

**Papas al Romero** 90 **Espinacas a la Crema** 105  
**Papas a la Francesa** 90 **Ensalada Mixta** 110  
**Papas Chips** 90 **Verduras Asadas** 100  
**Puré de Papa** 90

## PASTA

**Spaguetti al Ajillo con Camarones** 300  
**Fettuccini en Salsa de Queso y Huitlacoche** 210  
**Lasaña de la Casa** 250

\*El consumo de alimentos crudos es de riesgo para la salud y está sujeto a hábitos alimenticios, alergias y predisposición; su consumo es responsabilidad del comensal.