

Entradas

Queso Fundido
Chistorra
Chorizos Argentinos
Mollejas al Carbón
Machitos

Platillos Prehispanicos

Escamoles
Chinicuilés

Sopas y Ensaladas

Sopa de Tortilla
Caldito Tlalpeño
Medula en Mole de Olla
Jugo de Carne
Consome de Carnero
Consome de Pollo
Arroz a la Mexicana
Pozole Negro (a partir de las 7:00 p.m.)
Ensalada de la Casa
Ensalada Cesar
Ensalada Dulce

Extras

Guacamole
Guacamole c/ Chicharrón
Cabollitas Orden
Nopales Orden
Chicharrón Orden
Frijoles Charros
Tortillas de Harina

Mariscos

Cocktail de Camaron Gde.
Pulpo a la Mexicana
Filete de Pescado Empanizado
Camarones a la Diabla
Camarones al Mojo

El corte de carne que no tenemos es por que no paso nuestro estricto control de calidad....

Cortes y Especialidades

Cabrito al Pastor
Cow Boy 500 grs.
Rib Steak o Costilla Especial 350 grs.
T-Bone 350 grs.
Arrachera 350 grs.
New York 350 grs.
Rib Eye 350 grs.
T. Bone de Carnero
Cabecitas de Cabrigo
Filete Mignon
Filete a la Tampiqueña
Brocheta de Filete
Costilla de Carnero
Costilla al Carbon
Cecina c/Guacamole
Orden de Carnitas
Orden de Barbacoa
Chamorro
Chamorro Poblano
Chamorro al Pastor
Mixiote de Carnero
Mole Poblano c/Pollo
Pollo al Carbon
Pechuga de Pollo al Carbon
Huarache c/Costilla o Pollo
Conejo al Carbón
Conejo Enchilado

Menu Infantil

Espagueti a la Crema
Papas a la Francesa
Hamburguesa de Arrachera
Hamburguesa de Pollo
Sabanita de Filete Gratinada

Postres

Fresas c/ Crema
Duraznos c/ Rompopo o Crema
Pastel de la Casa
Flan Napolitano
Chongos Zamoranos

TÉRMINOS DE COCCIÓN (CARNE DE RES)

Rojo Ingles

- Corte Sellado por ambos lados a fuego alto
- La capa externa bien cocida y el centro crudo e inclusive frío

Medio

- Termino ideal ya que el corte no pierde jugosidad
- Es el sellado marcado en la plancha o parrilla dejando el centro rojo

Tres Cuartos

- La carne comienza a perder jugosidad y con ello el sabor
- El centro del corte se torna de color café claro con orillas perfectamente cocidas

Bien Cocida

- El termino menos recomendado, ya que la carne pierde hasta un 70% de jugosidad, quedando dura aunque el corte sea de calidad
- todo el corte toma un color café - gris, y prácticamente sin jugo

Brandy ' s

Torres V
Torres X
Torres XV
Torres XX
Carlos I
Fundador
Terry Centenario
Terry 1900
Azteca de Oro
Magno
Don Pedro
Presidente

Copa

Botella

Rones

Zacapa
Malibu
B. Solera
B. Blanco
B. Añejo
A. Blanco
A. Especial
A. Estate
Matusalem Clasico

Copa

Botella

Tequilas

Cuervo 1800 Añejo
Cuervo 1800 Reposado
Cazadores
Cuervo Especial
H. Añejo
H. Reposado
H. Blanco
Hornitos Lt.
3 Generaciones Añejo
3 Generaciones Rep.
Don Julio Reposado
Don Julio Blanco
Don Julio 70 Añejo
Jimador
Cabrigo Lt.
Tradicional Lt.

Copa

Botella

Ginebras

Hendricks
Beefeater
Bombay

Copa

Botella

Whisky

Buchanan ' s 18
Buchanan ' s Master
Buchanan ' s 12
Chivas
J. W. Etiqueta Negra
J. W. Etiqueta Roja
J. W. Double Black
J. B.
Old Parr
Jack Daniels

Copa

Botella

Cogniac

Martell VSOP
Martell Cordon blue
Hennessy
Courvoisier VSOP

Copa

Botella

Vodkas

Absolut Azul
Absolut Sabores
Stolichnaya
Smirnoff
Wiborowa

Copa

Botella

Champagne

Moet Brut.
Moet Nectar
Veuve Clicquot
Asti Martini
Vino Espumoso

Vinos Tintos

Concha y Toro
Casillero del Diablo
Marqués de Caceres
Marqués del Riscal
Gran Sangre de Toro
Faustino I
Faustino V
Casillero del Diablo
250 ml.

Licores & Cremas

Licor 43
Amaretto
Anís Cadenas
Anís del Mono
Anís Asturianas
Anís Chinchón
Baileys
Sambuca

Bebidas

Sangria
Bull
Tom Collins
Limonada
Naranja
Refresco
Cerveza Corona ó Victoria
Cerveza Negra Modelo
Michelada \$ 5.00 más
Café

TODAS LAS
BOTELLAS
INCLUYEN
4 REFRESCOS
EXCEPTO VINOS

