ENTRANTES

◆ COCKTAILS IDEALES PARA COMER
FRIDA, EVITA, PISCO SOUR, MARGARITA Y MICHELADA

NACHOS MONTERREY — 14
TOTOPOS DE MAÍZ ACOMPAÑADOS DE RAGOUT DE CARNE BRASEADA, FRIJOLES, PICO DE GALLO, GUACAMOLE Y QUESO FUNDIDITO.

NACHOS MONTERREINA — 15
TOTOPOS DE MAÍZ CON SOJA TEXTURIZADA BRASEADA, FRIJOLES, PICO DE GALLO, GUACAMOLE Y QUESO.

PATATAS BRABUCONAS — 7,5
PATATAS QUE VIAJAN EN PRIMERA CLASE DESDE CMDX HASTA MANISES. DOBLE FRITURA, SOFRITO, CHIPOTLE Y ALLIOLI.

MAZORCAS VALIENTES (2UDS) — 9
MAZORCAS A LA BRASA CON MANTEQUILLA Y UN TOQUE DE CHILE Y LIMA.

BONIATOS FINOLIS — 9
FINOS BASTONES DE BONIATO CON ALIOLI DE AGUACATE Y SALSA RED MEX.

FRÍOS

ENSALADA NIKKEISITA — 14
SASHIMI DE SALMÓN CON MIX DE LECHUGAS, SOJA, ZANAHORIA, NARANJA Y PIPAS DE CALABAZA. TODO ALIÑADITO CON VINAGRETA NIKKEI.

GUACAMOLAZO — 9
GUACAMOLE FRESCO CASERO EN MOLCAJETE ACOMPAÑADO DE TOTOPOS FRITOS.

CEVICHE MADRE — 14
CEVICHE MIXTO DE CORVINA Y GAMBA CON LECHE DE TIGRE DONDE NO FALTA EL AJÍ AMARILLO PERUANO, AGUACATE Y CHOCLO. EL CEVICHE CANÓNICO.

CEVICHE PACÍFICO — 14
CORVINA CON LECHE DE TIGRE FUSIONADO CON MICHELADA. BONIATO ASADO, CHOCLO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO PARA REMATAR NUESTRO CEVICHE CREATIVO.

CAUSA LIMEÑA — 12,5
PURÉ DE PATATA CON AJÍ AMARILLO, ATÚN NIKKEI Y GUACAMOLE CON SALSA HUANCAINA.

TACOS (2UDS)

COCHINITA PIBIL — 8
GUISO DE CARNE DE CERDO A LA BRASA ADOBADO EN ACHIOTE CON CEBOLLA XNIPEC.

PASTOR — 7,5
CERDO BRASEADO, CEBOLLA, CILANTRO Y PIÑA.

ALAMBRE — 8
CERDO BRASEADO, CEBOLLA, CILANTRO, PIÑA Y QUESO.

VEGGIE — 7,5
SOJA TEXTURIZADA ALIÑADA CON CHILES Y PICO DE GALLO DE CEBOLLA Y CILANTRO.

FISH TACO — 8
BACALAO REBOZADO CON MAYONESA DE KIMCHI, ENSALADA DE COL Y CILANTRO.

GOBERNADOR — 8
CAMARÓN (GAMBAS, VAYA) CORONADO CON GUISO DE TOMATE Y QUESO FUNDIDO. ESTO ES UN MUST.

COMBO (2 COCHINITA, 2 PASTOR, 2 FISH TACO) — 19,5

PRINCIPALES

◆ IDEALES PARA COMPARTIR

COSTILLAS NOCTURNAS — 19
CORTE DE COSTILLAS DE CERDO COCINADAS CON NOCTURNIDAD Y ALEVOSÍA, LACADAS A LA BRASA Y ACOMPAÑADAS DE UNA FIESTA DE PATATAS INOLVIDABLES CON SALSA TÁRTARA.

LOMO BAJO PERÓN — 23
250 GRAMOS DE LOMO BAJO DE VACA MADURADA A LA BRASA CON PATATITAS Y CHIMICHURRI ARGENTINO. FÁCIL QUE RESUCITE A EVITA.

CALAMAR A LA BRASA — 19
CALAMAR A LA BRASA CON SUS PATAS CRUJIENTES Y UNA SALSA ROMESCO DE CHILE GUAJILLO.

◆ MEJOR PARA TI

SANDWICH CUBANO — 9
BAGUETTE A LA PLANCHA CON LOMO BRASEADO, LACÓN, MOSTAZA, PEPINILLOS Y QUESO, TAMBIÉN CON PATATITAS FRITAS AL LADO. NORMAL QUE LE HICIERAN UNA PELÍCULA.

BURGER DE MADRE — 12
ENTRAÑA DE WAGYU, LECHUGA TROCADERO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, QUESO CHEDDAR Y MAYONESA MADRE.

VEGGIE BURGER DE MADRE — 12,5
HAMBURGUESA DE SOJA TEXTURIZADA, LECHUGA TROCADERO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, QUESO VEGGIE Y MAYONESA MADRE.

BRIOCHE DE ATÚN — 11
PAN BRIOCHE CON TARTAR DE ATÚN FRESCO, ALIÑO SUAVE DE SOJA Y PIPARRAS, MAYONESA MADRE Y SCHIMI. ORGASMO.

POSTRES

◆ COCKTAIL IDEAL PARA ACOMPAÑAR EL POSTRE
MINI ESPRESSO MARTINI. 4€

TIERRA SANTA — 7
CREMOSO DE CACAO CUBIERTO DE CHANTILLÍ DE VAINILLA MEXICANA, TIERRA DE CAFÉ Y CANELA.

TIRADITO DE PIÑA — 6,5
PIÑA BRASEADA SOBRE UNA BASE DE MARACUYÁ Y TOQUES DE MENTA FRESCA.

EL COPAZO — 7,5
CREMA DE LIMA Y PISCO, DULCE DE LECHE, GALLETA LOTUS SALADA Y MERENGUE.

BANOFFE MADRE — 7,5
PLÁTANO FLAMBEADO CON TEQUILA Y NARANJA, CRUMBLE DE GALLETA TOSTADA, TOFFEE CASERO Y MERENGUE.

APTO PARA CELÍACOS
APTO PARA VEGANOS
OPCIÓN VEGANA
PICANTE NIVEL 1
PICANTE NIVEL 2
PICANTE NIVEL 3

*CONSULTA A NUESTRO PERSONAL EL LISTADO COMPLETO DE ALÉRGENOS