



ENTRANTES

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

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

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

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


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

BONIATOS FINOLIS 
FINOS BASTONES DE BONIATO CON ALIOLI DE AGUACATE Y SALSAS RED MEX.


FRIOS

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

GUACAMOLAZO 
GUACAMOLE FRESCO CASERO EN MOLCAJETE ACOMPAÑADO DE TOTOPOS FRITOS.

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

CAUSA LIMEÑA 
PURÉ DE PATATA CON AJÍ AMARILLO, ATÚN NIKKEI Y GUACAMOLE CON SALSAS HUANCAINA.

TACOS (2UDS)

COCHINITA PIBIL 
GUIZO DE CARNE DE CERDO A LA BRASA ADOBADO EN ACHIOTE CON CEBOLLA XNIPPEC.

PASTOR 
CERDO BRASEADO, CEBOLLA, CILANTRO Y PIÑA.

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

VEGGIE 
SOJA TEXTURIZADA ALIÑADA CON CHILES Y PICO DE GALLO DE CEBOLLA Y CILANTRO.

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

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

COMBO (2 COCHINITA, 2 PASTOR, 2 FISH TACO) 

PRINCIPALES

♦ IDEALES PARA COMPARTIR


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

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

8 CALAMAR A LA BRASA
CALAMAR A LA BRASA CON SUS PATAS CRUJIENTES Y UNA SALSAS ROMESCO DE CHILE GUAJILLO.

9 ♦ MEJOR PARA TI

10,5 SANDWICH CUBANO
BAGUETTE A LA PLANCHA CON LOMO BRASEADO, LACÓN, MOSTAZA, PEPINILLOS Y QUESO, TAMBIÉN CON PATATITAS FRITAS AL LADO. NORMAL QUE LE HICIERAN UNA PELÍCULA.

15,5 BURGER DE MADRE 
ENTRAÑA DE WAGYU, LECHUGA TROCADERO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, QUESO CHEDDAR Y MAYONESA MADRE.

9,5 VEGGIE BURGER DE MADRE 
HAMBURGUESA DE SOJA TEXTURIZADA, LECHUGA TROCADERO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, QUESO VEGGIE Y MAYONESA MADRE.

16,5 BRIOCHE DE ATÚN 
PAN BRIOCHE CON TARTAR DE ATÚN FRESCO, ALIÑO SUAVE DE SOJA Y PIPARRAS, MAYONESA MADRE Y SCHIMI. ORGASMO.

14 POSTRES

12,5 ♦ COCKTAIL IDEAL PARA ACOMPAÑAR EL POSTRE
MINI ESPRESSO MARTINI. 4€

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

8 TIRADITO DE PIÑA 
PIÑA BRASEADA SOBRE UNA BASE DE MARACUYÁ Y TOQUES DE MENTA FRESCA.

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

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

8  APTO PARA CELÍACOS  PICANTE NIVEL 1
8,5  APTO PARA VEGANOS  PICANTE NIVEL 2
 OPCIÓN VEGANA  PICANTE NIVEL 3

19,5 *CONSULTA A NUESTRO PERSONAL EL LISTADO COMPLETO DE ALÉRGENOS