

MÉXICO MÍO Cultura



MENÚ CRIOLLO & MEXICANO

EL ARTE DEL ASADO
LLEVADO A LA PERFECCIÓN!



¡ÓRALE
MANO!

LICORES



TEQUILAS

Don Julio 70 Años:	\$499.990
Don Julio Añejo:	\$419.990
Don Julio Reposado:	\$369.990
Don Julio Blanco:	\$359.990
Mezcal Unión:	\$249.990
Jose Cuervo Especial:	\$219.990
Tequila 1800 Silver:	\$349.990
Tequila 1800 Añejo:	\$349.990
Tequila 1800 Reposado:	\$349.990

WHISKY

Buchanans 18 Años:	\$479.990
Buchanans Two Souls:	\$348.990
Buchanans Master:	\$299.990
Buchanans Deluxe:	\$259.990
Old Parr:	\$249.990
Johnnie Walker Blue Label:	\$1'479.990
Johnnie Walker Gold Label:	\$399.990
Johnnie Walker Black Label:	\$259.990
Johnnie Walker Red:	\$159.990
Crema de Whisky Baileys:	\$159.990



VODKA

Smirnoff Red 700 #21:	\$169.990
Smirnoff X1 750ML:	\$169.990

MALTAS

The Singleton Malt 12 años:	\$279.990
-----------------------------	-----------

GINEBRA

Gordon's London Dry:	\$199.990
Gordon's pink:	\$199.990

RON

Medellín 3 años:	\$149.990
Medellín 12 años:	\$219.990

AGUARDIENTE

Aguardiente Antioqueño azul / verde:	\$149.990
Aguardiente Antioqueño Real:	\$219.990

VINO

Jp Chenet Ice Edition:	\$179.990
Gato Negro:	\$119.990
Jarra de sangría con frutas:	\$79.990
Copa de Sangria con frutas:	\$19.990

BEBIDAS

CERVEZA

Stella:	\$14.990
Corona:	\$14.990
Budweiser:	\$9.990
Club Dorada:	\$9.990
Club Roja:	\$9.990
Smirnoff ICE:	\$17.990

REFRESCANTES

Agua sin gas:	\$6.990
Agua con gas:	\$6.990
Sodas:	\$5.990
Hatsu:	\$6.990
Juniper:	\$7.990
Gaseosa:	\$5.990
Cocacola Zero:	\$5.990
Te Hatsu:	\$7.990
Redbull:	\$15.990
Gatorade:	\$11.990

SUBBARS MOCKTAIL

Maracuyá:	\$19.990
Frutos Rojos:	\$19.990
Flor de Jamaica:	\$19.990
Sandía:	\$19.990

GRANIZADAS

Tamarindo:	\$9.990
Mandarina:	\$7.990
Mango:	\$7.990
Frutos rojos:	\$7.990
Naranja:	\$7.990
Limón:	\$7.990

**Copa de Sangría
con frutas: \$19.990**

MICHELADAS

LA PATADA DE VICENTE

Refrescante cerveza Corona con tamarindo, limón corazón de tequila, michelada con tajin y polvos de miguelito. \$34.990

SAN ANDRESITO

Refrescante cerveza Corona con zumo de mango, tiras de mango biche, corazón de tequila michelada con tajin y polvos de miguelito. \$34.990



CÓCTELES



PALOMA

TEQUILA, GRANADINA,
ZUMO DE NARANJA, SIROPE.
\$36.990



WHISKY SOUR

WHISKY RED LABEL, ZUMO DE
LIMÓN, SIROPE SIMPLE,
GINGER O SODA. \$36.990



GIN TONIC FRUTOS ROJOS

GIN, SIROPE DE FRUTOS
ROJOS, AGUA TONICA.
\$36.990



CANCÚN TROPICAL

PULPA DE FRUTOS ROJOS,
RON BACARDI, CEREZA,
ESCARCHADO CON AZUCAR
Y LIMÓN. \$36.990



JALISCO

TEQUILA, SIROPE, PIÑA Y
ZUMO DE LIMÓN. \$36.990



CANTARITO

TEQUILA, SIROPE SIMPLE,
HIERBABUENA, LIMÓN, SODA.
\$45.990



MARGARITA FROZEN DE MARACUYÁ

TEQUILA, SIROPE DE MARACUYÁ, TRIPLE SEC, RODAJA DE LIMÓN, ESCARCHADO CON SAL MEXICANA. \$36.990



MARGARITA DE TAMARINDO

TEQUILA, TAMARINDO TRIPLE C, RODAJA DE LIMÓN, ESCARCHADO CON SAL MEXICANA. \$36.990



ORGASMO

LICOR DE AMARETTO, BAILEYS, LICOR DE CAFE, CANELA. \$36.990



MOJITO DE MARACUYÁ

TEQUILA, HIERBABUENA Y LIMÓN MASERADOS CON SIROPE DE MARACUYÁ, GINGER O SODA. \$36.990



PIÑA COLADA

RON, PIÑA, CREMA DE COCO Y LECHE CONDENSADA. \$45.990



ENTRADAS

PATACÓN OXAQUEÑO

3 crocantes patacones rayados fritos, acompañados de salsa criolla y ají de la casa. \$19.800

CHINCHULLINES DE AGUASCALIENTES

Crocantes chinchullines acompañados de nuestro ají de la casa. \$19.990

CHORIZOS CHINGONES

4 Deliciosos chorizos, acompañados de papa a la francesa. \$19.990

LA RELLENA DE VICENTE

Rellenas malagueñas acompañadas con yuca al vapor y ají de la casa. \$17.990



FUERTES

CHATAS DE LA CASA

300 gr corte magro de res a la parrilla acompañado de yuca al vapor o papa a la francesa. \$43.990

CHATAS CRIOLLAS DE DOÑA FLORINDA

300gr de corte magro de res en salsa criolla fresca acompañado de yuca al vapor o papa a la francesa. \$48.990

BABY BEEF DEL CHAPO

300gr de jugoso lomo fino de res a la parrilla acompañado de yuca al vapor o papa a la francesa. \$53.990

LAS PECHUGAS DE BELINDA

300 gr pechuga apanada en salsa tabasqueña gratinada sobre cremoso puré de papa sabanera. \$32.990

EL PLATILLO DE LUPITA

150gr de costilla carnuda y 150gr corte de pechuga de pollo en salsa bbq del paso de texas acompañadas de papa a la francesa. \$48.990



LOMO A LA SINALOA

300 gr lomo fino de res bañado en salsa tabasqueña, sobre cremoso puré de papa sabanera. \$49.990

RÓBALO CHINGÓN

2 filetes de róbalo apanados en salsa de mariscos del pacífico acompañados de papa a la francesa. \$48.990

LA PANZA DEL SEÑOR BARRIGA

300 gr chicharrón carnudo crujiente acompañado de yuca al vapor y toppings. \$48.990

SOBREBARRIGA DE JALISCO GRATINADA

300 gr de suave y sabrosa sobrebarriga gratinada, acompañada de yuca al vapor o papa a la francesa. \$48.990

HAMBURGUESA DE LA CASA

Deliciosa hamburguesa de carne de res al carbón, filete de pechuga asado, queso y toppings de la casa. \$32.990

EL ANTOJO DEL CHAMACO (MENÚ INFANTIL)

200 GR de Popcorn de pollo acompañado de papas a la francesa. \$21.990



PICADA TULUM X 2:

600 GR DE LO MEJOR DEL ASADO SANTANDEREANO:

Jugosas chatas asadas al carbon con chimichurri, pechuga asada, sobrebarriga marinada por 24 horas y asada al carbon, chorizo arriero caramelizado en BBQ, morcilla acompañada de yuca y papa al vapor con toppings. \$79.990



ENTRADAS

CEVICHE DE CHICHARRONES

DEL CARTEL DE TIJUANA.



Volcán de crocantes chicharrones, dados de aguacate, mango biche con salsa ceviche de tuétano, tequila y pico e gallo.

\$29.990



CRIOLLITA COLOMBIANA



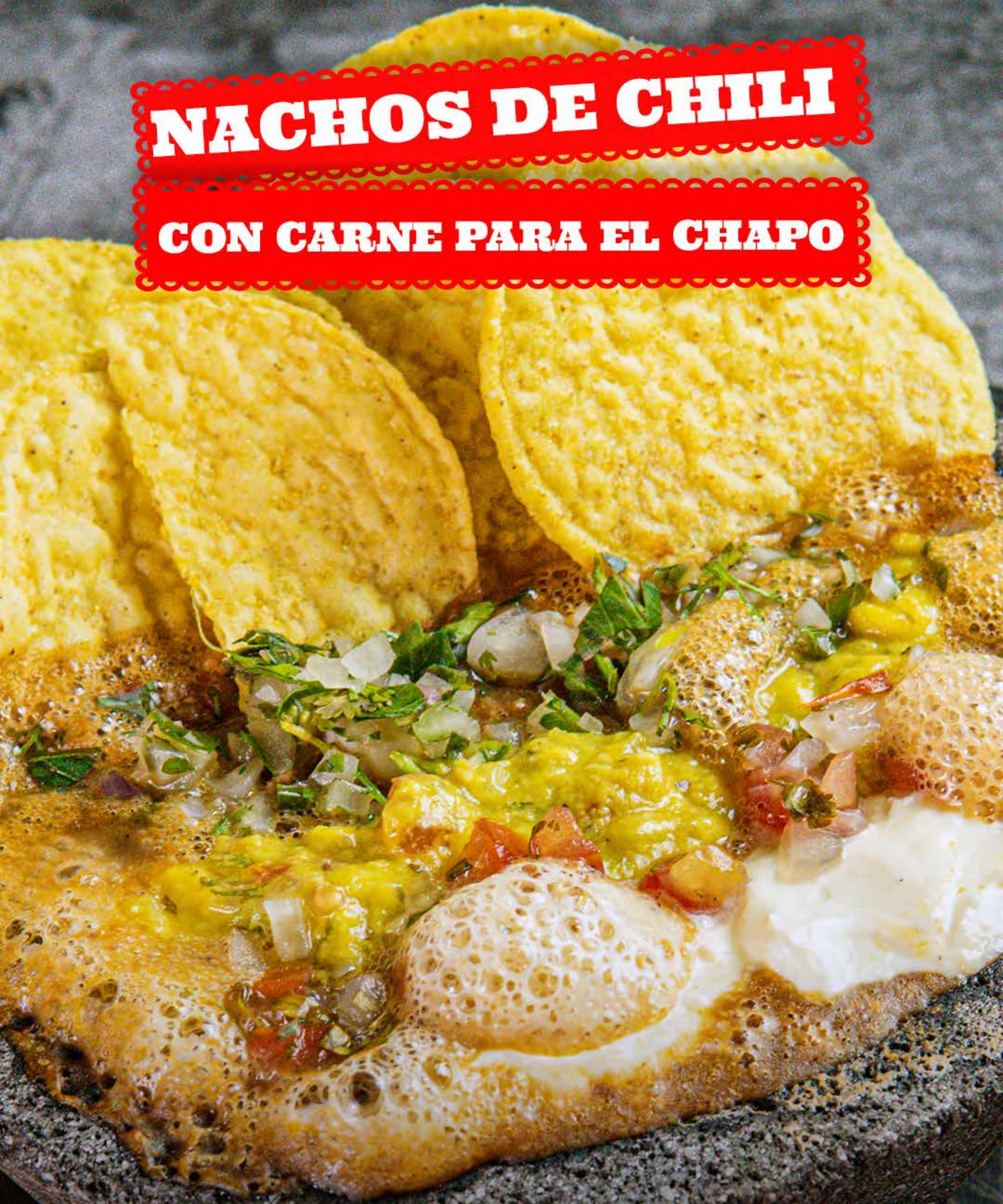
Deliciosos chorizos caramelizados,
acompañados de rellena criolla y yuca
con hogao.

\$29.990



NACHOS DE CHILI

CON CARNE PARA EL CHAPO



Molcajete de piedra volcánica servido al rojo vivo con nachos acompañados del más típico chili con carne, guacamole y cremoso queso.

\$29.990

PATACONES RALLADOS

TEX-MEX



4 crocantes patacones rayados
marinados en limón y sal, coronados con
pico e gallo, queso crema, chili con
carne y guacamole.

\$29.990

PLATOS FUERTES

CANCÚN

MAR Y TIERRA



Espectacular mixto de jugoso corte de arrachera ahumada a la leña y milanesa de pescado en espejo de salsa tabasqueña, puré de papa tampiqueña, totopos artesanales y mix de salsas mexicanas.

\$69.990

ENCHILADAS DE GUADALUPE



Quesudísimas y gratinadas enchiladas celestiales rellenas de cochinita pibil, mamona y pechuga al tomatillo, pico e gallo, fresco guacamole, verduras al tequila con toques de crema agria, bañadas generosamente en salsas de tomatillos tatemados y guajillo.

\$54.990

MEGA BURRITO

MONUMENTAL



**Bronceado burrito de dorado trigo
maya, relleno con todo lo mejor de
México:**

**Carnitas asadas en sus propios jugos y
las más exóticas especias de la Riviera,
acompañadas de refrescante
guacamole, arroz de Sinaloa, frijoles
refritos, pico e gallo, succulentos
toques de crema agria y cremoso
queso, bañado generosamente en
salsa birria de tuétano y tequila.**

\$54.990

MILANESA DE LAS

PECHUGAS DE SELENA



Crocante y deliciosa milanesa de pechuga marinada en especias mexicanas, bañada en salsa de queso y tocineta crispy, acompañada de ensalada de vegetales tatemados, acompañada de papas a la francesa.

\$54.990

COSTILLAS

DE THALIA AL TAMARINDO



Deliciosas costillitas ahumadas al barril en madera de naranjo, caramelizadas en BBQ de tamarindo, vegetales tatemados en mantequilla de finas hierbas, acompañadas de papa a la francesa.

\$59.990

QUESADILLA DEL DIOS

QUETZALCÓATL



Paradisíaca Quesadilla rellena de las más jugosas carnes marinadas en finas y tradicionales especias mexicanas para explotar su sabor, gratinadas en fondue de quesos y Mezcal. Acompañada de salsa birria de tuétano y tequila, con pico e gallo.

OPCIÓN 1: Mamona y cochinita pibil.

OPCIÓN 2: Mamona y pechuga al tomatillo.

\$58.990

MOLCAJETE VOLCÁNICO

TRES VIRGENES



Monumental molcajete de piedra volcánica servido al rojo vivo, con camarones marinados, crocante chicharrón y pechuga ahumada, queso frito, aguacate y su jalapeño tatemado. Sumergidos en chispeante salsa birria coctelera.

\$69.990

MOLCAJETE VOLCÁNICO

DE LOS CARNALES



Celestial molcajete de piedra volcánica servido al rojo vivo con chicharrón crocante, pollo ahumado, mamona ahumada, queso frito, guacamole y jalapeño tatemado, sumergidos en chispeante salsa birria coctelera.

\$69.990

TACOS IMPERIALES

MAYAS



Imperiales tacos mayas en tortilla tradicional de maíz azteca gratinada. Acompañados de salsa birria de tuétano y tequila, pico e gallo y queso cremoso.

- OPCIÓN 1: Mamona y pechuga al tomatillo.
- OPCIÓN 2: Mamona y cochinita pibil.
- OPCIÓN 3: Carnitas al pastor.
- OPCIÓN 4: Camaronero.

\$54.990

POSTRES



**TACO MEXICANO DE CHEESECAKE
DE FRUTOS ROJOS. \$19.990**

BURRITO DEL DULCE MÉXICO:
Arequipe con frutos rojos acompañado
con helado de horchata y vainilla. \$19.990

HELADOS FRESCOS DEL CHAVO:
4 conos de flor de Jamaica, tamarindo,
arequipe y vainilla de horchata. \$29.990

MENÚ INFANTIL

NUGGETS DE LA CHILINDRINA:

**Nuggets de pollo frito
acompañados de
papa a la francesa. \$27.990**



STEAK DE ÑOÑO:

**Deliciosa carne asada
acompañada de papa
a la francesa. \$27.990**