

Para empezar

GORDITAS DE CHICHARRON \$ 115

3 piezas de gorditas rellenas de chicharrón, lechuga, queso y crema.

PAN AL AJO \$ 80

Rebanas de pan horneado con mantequilla de ajo, gratinado con queso parmesano y espolvoreado con perejil.

BETABEL ROZTIZADO \$ 165

Betabel a la las brazas acompañad de queso cabrales en reducción de balsamico y praline de nuez pecana.

QUESO FUNDIDO \$ 130

Con tortilla de maiz o harina

CHICHARRÓN DE RIB - EYE \$ 165

JAMÓN SERRANO CON MELÓN \$ 165

80 gr de jamon serrano acompañado de perlas de melón y puntos de pesto.

AGUACHILE DE CAMARÓN Y PULPO \$ 145

Clasico aguachile de camaron con notas picantes y un toque de maracuyá

CEVICHE DE CECINA \$ 135

120 gr de cecina sazónada con cilantro, cebollita y jugo de limón acompañada de crujientes totopos.

Sopas

CONSOME DE POLLO \$ 90

200 ml acompañado de pollo deshebrado, verduras y arroz.

CALDO DE CAMARÓN \$ 97

200 ml acompañado de camaron pacotilla, zanahorias y papas.

SOPA DE CEBOLLA \$ 122

200 ml acompañada de croutones y gratinada.

SOPA DE TORTILLA \$ 118

200 ml, juliana de tortilla, aguacate, chile pasilla y chicharrón.

Los tacos gourmet

TACO DE RIB EYE \$ 195

3 pzas Tortilla de maíz, costra de queso, sabanita de rib eye, mezcla de nopalito encurtido, puntos de mayonesa negra, guacamole y rabanito sandia.

TACO SONORA \$ 195

3 pzas Tortilla de harina de betabel, costra de queso, fideo seco, camaron al ajillo, chicharrón crujiente, puntos de guacamole, mayonesa de chiles toreados y mini paja de zanahoria y jicama.

TACOS MAYO \$ 205

3 pzas Tortilla de harina de espinaca, costra de queso, chicharrón prensado, pulpo a las brazas, pork belly, puntos de guacamole, mayonesa de habanero y mini paja de zanahoria y jicama.

TACOS ROSARITO \$ 190

2 pzas Tortilla de harina, camaron salteado y gratinado con queso y aderezo de chipotle, puntos de guacamole y acompañados de papas a la francesa.

TRILOGIA DE TACOS \$ 205

3 pzas 1 taco de rib eye, 1 taco sonora y 1 taco mayo.

TACOS DE PORTOBELO AL AJILLO \$ 180

3 pzas Portobelo salteado en aceite de oliva y chiles toreados con chayote y pera encurtida.

Ensaladas

FRUTTI DI BOSCO \$ 170

200 gr de mezcla de lechuga y espinaca, nuez, arandano, fresa, queso de cabra y aderezo cremoso de maracuyá

MEXICANISIMA SALAD \$ 185

200 gr de mix de lechugas tocino, aguacate, queso panela y crocante de chicharrón.

ENSALADA CESAR LAILA \$ 170

200 gr de lechuga sucrine acompañada de corazones de alcachofa, pimientos, champiñon, queso parmesano, aderezo cesar y 50 gr de pechuga de pollo extra crujiente.

Las burgers

HAMBURGUESA LAILA \$ 199

200 gr de carne angus, cebolla caramelizada, tocino, queso manchego, lechuga, tomate y mayonesa de chiles toreados en pan brioche acompañada de papas gajo.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$ 230

200 gr de camarón, cebolla caramelizada, tocino, queso manchego, lechuga, tomate, mayonesa de habanero en pan brioche acompañada de papas gajo.

Mar y tierra

ARRACHERA AL GRILL \$ 335

250 gr de arrachera marinada acompañada de verduras a la plancha (papa cambray, cebollitas, esparragos y zanahoria).

RIB-EYE A LAS BRAZAS \$ 350

350 gr de rib-eye acompañado de verduras a la plancha (papa cambray, cebollitas, esparragos y zanahoria).

PULPO MEZQUITE \$ 315

300 gr de pulpo a las brazas sobre una cama de squites a la mantequilla, acompañados de puntos de mayonesa toreada, perejil y aceite de chiles.

VACIO A LA PARRILLA \$ 360

300 gr de vacío, acompañado de verduras a la plancha (papa cambray, cebollitas, esparragos y zanahoria).

SHORT RIB AL HORNO \$ 370

300 gr de delicioso short rib al horno acompañado de pure de papa sobre un espejo de salsa de pimienta.

SALMÓN A LA PARRILLA \$ 290

200 gr de salmon a la parrilla acompañado de ensalada mixta.

PESCA DEL DÍA \$ 255

200 gr de pez espada a las brazas, acompañado de ensalada verde y un toque citrico.

TUÉTANOS A LA PARRILLA \$ 190

180 gr de tuétanos a la parrilla, acompañados de camarones pacotilla salteados en mantequilla, acompañados de elotes baby rostizados.

Paquetes

COMIDA BUFFET ADULTO (1 PMA 4:30 PM) \$ 279

COMIDA BUFFET INFANTIL (1 PMA 4:30 PM) \$ 199

Postres

COPA DE HELADO \$ 80

3 bolas de helado (limón, vainilla, fresa o chocolate).

FRAGOLE AL LIMONE (SIN AZUCAR) \$ 75

50 gr de fresas laminadas con limon y un toque dulce.

REBANADA DE FLAN \$ 80

TIRAMISU \$ 80

CHESSE CAKE \$ 80