

ENTRADAS

GUACAMOLE \$ 200

Con pork belly (100gr) + \$70
Con Chapulines (20 gr) + \$60
Con chicharrón de rib eye (100gr) + 90

ESQUITES NEGROS \$ 250

Con carne de res (70 gr), mayonesa de habanero y queso de oveja

ALCACHOFA A LAS BRASAS \$ 220

Con mayonesa de habanero y queso parmesano

QUESO FUNDIDO \$ 210

Con rajitas (100gr) + \$20
Con chistorra (100gr) + \$40

AGUACHILE ROJO \$ 290

De camarón (100gr) con aguacate, cacahuete y ajonjolí

COCTÉL ACAPULCO \$ 290

De camarones (100gr)

CARPACCIO DE RES (100 gr) \$ 330

Con queso parmesano, acompañado de pan tomate

TACOS

GRINGA DE HONGOS (100 gr) \$ 250

3 piezas a la barbacoa

CAMPECHANOS (100 gr) \$ 250

3 piezas con chicharrón y camarón

MILANESA DE RES (100 gr) \$ 250

3 piezas con queso, frijoles veneno y tortillas de harina

RIB EYE (100 gr) \$ 330

3 piezas

LENGUA DE RES (100 gr) \$ 250

3 piezas

LECHÓN (100 gr) \$ 270

3 piezas

FLAUTAS DE SUADERO (100 gr) \$ 250

4 piezas ahogadas en salsa verde

TORTAS

MILANESA DE RES \$ 270

Con queso Oaxaca, aguacate y papas chips

LOMO DE CERDO ADOBADO \$ 270

Con chipotle relleno de queso, aguacate y cebollitas asadas

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR \$ 250

Lechugas frescas y brasas con aderezo tradicional

ENSALADA ARANGO \$ 250

Con aderezo de aguacate acompañada de mezcla de lechugas, vegetales y nueces

SOPAS

FIDEO SECO \$ 210

Con chistorra a la sidra acompañado de aguacate y queso doble crema

SOPA DE TORTILLA \$ 210

Con guarniciones tradicionales

SOPA DE AJO Y CEBOLLA \$ 210

Fondo de tomate acompañada de crotones y queso gruyere

CLÁSICOS

PESCADO ZARANDEADO (200 gr) \$ 440

Acompañado de arroz con frutos secos

ENCHILADAS CON MOLE POBLANO \$ 310

4 Enchiladas rellenas de suadero (100gr), acompañadas de aguacate, cebolla, crema y queso

RIB EYE A LAS BRASAS \$ 750 - \$1,350

(300gr o 600gr)

MILANESA DE RES (200 gr) \$ 390

Acompañada de puré de papa

PARA COMPARTIR

TRIBILÍN (250 gr) \$ 350

Camarón, arrachera y chistorra salteada, con salsa de chile serrano, cebolla y aguacate

CHAMORRO (400 gr) \$ 560

Con guacamole, frijoles veneno y chiles toreados

CAZUELA DE PULPO (180 gr) \$ 520

Al ajillo y papas fritas

CAZUELA DE PATO CONFITADO (180 gr) \$ 490

Con mole manchita manteles y frijoles de la olla

COSTILLA DE RES (300 gr) \$ 650

Con mole negro de Tlaxcala, con cebolla, cilantro y frijoles de la olla

PESCADO A LAS BRASAS

Con arroz y espinacas a la crema

PRECIO POR KG

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA \$ 80

PAPAS A LA FRANCESA \$ 100

ESPINACAS A LA CREMA \$ 70

ENSALADA VERDE \$ 70

VERDURAS SALTEADAS \$ 70

FRIJOLES DE LA OLLA \$ 70

ARROZ CON FRUTOS SECOS \$ 70