

❖ MENU CENA ❖

18:00 – 21:00

PARA EMPEZAR

SOPA DE TORTILLA — \$165

Base de tomate y chiles pasilla 100ml + julianas de tortilla frita 50gr + aguacate + queso panela + su crema ácida.

CREMITA DE ELOTE RÚSTICA — \$185

Tropiezos de granos de elote asado 150ml + queso panela + crotones.

ENSALADA DE MANZANA VERDE (VEGETARIANO) — \$190

Mix de lechugas + arúgala + manzana verde asada con miel de agave + limón real + nuez caramelizada + su queso de cabra + bañado en vinagreta de limón real tatemado.

LECHUGUITA CESAR + SU POLLITO — \$230

Corazón de lechuga + queso parmesano + crotones + su pollito a la plancha + aderezo cesar. + Pollito 200gr — **\$230** / + Camarones 200gr — **\$360** / + Salmón 180gr — **\$450**

LOS CORTES

RIB EYE GRILL — \$650

Rib eye 300gr término a elegir + papa al horno con su crema de ajo y tocino + vegetales asados + chimichurri argentino.

VACÍO MÍO — \$650

Vacío 300gr término a elegir + su ensalada baby con vinagreta de limón real tatemado + chimichurri argentino. + 1 complemento: papa al horno con su crema de ajo, tocino, perejil y limón / Papas a la francesa o elote amarillo dulce.

ARRACHERA — \$350

Arrachera 300gr + papa al horno con su crema de ajo y tocino + vegetales asados + chimichurri argentino.

SU MAR + SU TIERRA — \$510

125gr de rib eye al grill + 125gr camarones zarandeados sobre espejo de salsa de mejillón al vino blanco + vegetales al grill.

SALMON AL GRILL — \$540

Salmón 180gr + cama de risotto azafranado + sus espárragos a la mantequilla + espinacas salteadas al vino blanco.

DORADO RIVIERA + AL GUSTO — \$390

Dorado 180gr + espárragos + zanahorias asadas + su ensalada de espinaca baby. A la mantequilla, al ajo, al ajillo, adobado.

HAMBURGUESA MIO — \$380

Carne angus 200gr + gratinada con queso monterrey jack ó americano + tocino + aros de cebolla + champiñones al ajillo + su lechuguita + dip de chipotle + 125gr de papas a la francesa.

SPAGUETTI EN SALSAL ALFREDO + SU POLLITO — \$290

Pasta al dente en salsa alfredo con queso parmesano + su pollito. + Pollito 150gr — **\$290** / + Camarones 150gr — **\$360** / + Salmón 180gr — **\$450**

TACO BAJA + CAMARÓN (1 PZ) (100GR) — \$120

Frito en tempura sobre base de tortilla de maíz y guacamole, acompañado de ensalada de col

❖ MENU CENA ❖

18:00 – 21:00

morada y zanahoria, pico de gallo, salsa perita y alioli de chipotle. Trilogía de tacos — **\$320**

TACO BAJA + PESCADO (1 PZ) (100GR) — \$110

Frito en tempura sobre base de tortilla de maíz y guacamole, acompañado de ensalada de col morada y zanahoria, pico de gallo, salsa perita y alioli de chipotle. Trilogía de tacos — **\$300**

COSTILLAS A LA BBQ — \$380

Costillas 200gr + 1 complemento: papa al horno con su crema ácida / Papas a la francesa / Elote amarillo dulce.

LO MERO MIO

ENCHILADAS POBLANAS — \$275

Rellenas con su tinga de pollo o panela 180gr + en salsa poblana + gratinadas con queso mozzarella.

FLAUTAS DE POLLO Ó PANELA (4 PZ) — \$275

Rellenas de pollo ó panela 200gr, con su crema + queso de rancho + su lechuguita + aguacatito.

TRILOGIA DE TACOS DE ARRACHERA — \$300

Arrachera marinada 180gr, con pimientos asados + su pico de gallo + su guacamole.

STEAK DE COLIFLOR (VEGANO) — \$340

Coliflor grillada 250gr + mousse de zanahoria + espárragos al grill + quinoa.

LO EXTRA

Papas a la francesa 150gr — **\$95**

Papa al horno con su crema de ajo, tocino, perejil y limón 1pz — **\$95**

Elote dulce 1pz — **\$95**

Vegetales al grill 150gr — **\$85**

Ord de aguacate 40gr — **\$60**

Pollito 200gr — **\$95**

Salmon 180gr — **\$200**

Camaron 120grs — **\$160**

Arrachera 120grs — **\$150**

Los aderezos

Ranch — **\$55**

Blue cheese — **\$55**

Dip de chipotle — **\$55**

Chimichurri — **\$55**

Bbq original mio — **\$55**

Vinagreta limón real tatemado — **\$55**

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos, especialmente carnes, huevos o mariscos, es "Bajo el riesgo del propio consumidor".

Precios en moneda nacional, incluyen IVA.