

Todos nuestros cortes son cocinados con madera de nogal sustentable (Poda). *El gramaje de la proteína es antes de la cocción.**La proteína cruda o poco cocida incrementa el riesgo de intoxicación en personas sensibles y/o alérgicas; su consumo es responsabilidad de quien lo pide.

Todos nuestros cortes pueden ir flameados con mezcal 400 conejos \$85.00 1.5 onzas

N A C I O N A L

Origen Chihuahua y Sonora, Calidad Suprema.

RIBEYE	350gr. 500 gr.	\$525.00 \$750.00
NEWYORK	350gr. 500 gr.	\$490.00 \$700.00
FILETEDERES	300gr. 600 gr.	\$420.00 \$840.00
ARRACHERA	300 gr. 600 gr.	\$390.00 \$780.00

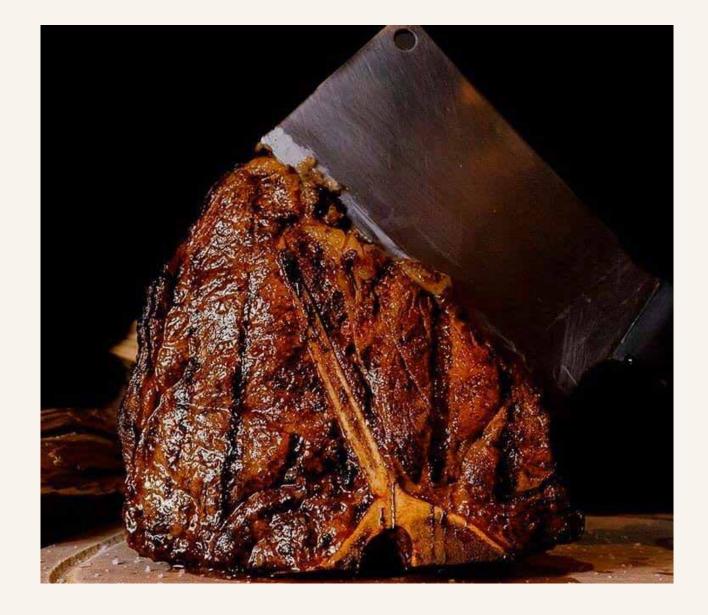
IMPORTADO

* USA Choice Beef, calidad excepcional, el 53% de la producción de Estados Unidos de Norte América puede alcanzar las exigencias de esta calidad y así garantizar cortes de gran sabor y jugosidad.

*El gramaje de la proteína es antes de la cocción.

TODOS NUESTROS CORTES VAN ACOMPAÑADOS CON CHILES TOREADOS, JITOMATE Y CEBOLLA A LA PARRILLA.

RIBEYE	350gr. 500 gr.	\$615.00 \$875.00
PICAÑA	300 gr. 600 gr.	\$480.00 \$960.00
T-BONE	500gr.	\$800.00
CABRERÍA	350gr.	\$560.00



• PARA COMPARTIR •

NACIONAL

\$1,450.00 FILETE DE RES 1 K \$1.400.00 **NEW YORK 1 K**

IMPORTADO

\$1,650.00 TOMAHAWK 1 K \$1,550.00 PORTERHOUSE 1 K

DEL MAR A TUMESA

PULPO A LAS BRASAS | 300 gr. \$380.00 Adobado o Marinado al alto vacío con citricos.

ATÚN A LA PARRILLA | 250 gr. \$365.00

Salsa de aguacate, aceite de chiles y ensalada de berros.

SALMON A LAS BRASAS | 250 gr. \$295.00 Jitomate, cebolla, pimiento verde, setas, calabaza,

BROCHETA MAR Y TIERRA / CAMARÓN U 15 Y FILETE DE **RES** | 225 gr

esparrago, limón real y mantequilla de ajo y perejil.

Jitomate, cebolla morada, pimiento verde acompañada de ensalada de berros y salsa de aguacate.

\$295.00



Volver



