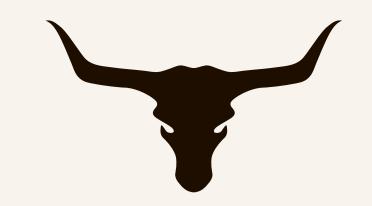
M E N Ú



ENTRADAS

-El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína que contiene.-

\$215.00

• ENTRADAS FRÍAS •

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN | 150 gr \$195.00 Jugo de limón, cebolla morada, pepino, sal y pimienta.

AGUACHILE AMARILLO DE CAMARÓN | 150 gr \$195.00

Cebolla, jugo de limón, piña, pepino, sal y pimienta.

AGUACHILE DE PULPO "JJ" | 150 gr Cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro, jalapeño, habanero, cebolla, ajo y jugo de limón.

GUACAMOLE BAR 180 gr

Aguacate, jitomate, cebolla, cilantro, jugo de limón, sal y pimienta.

 Natural
 \$115.00

 Queso asado 60 gr
 \$140.00

 Chistorra 100gr
 \$155.00

 Cecina frita 50 gr
 \$245.00

 Chapulines 25 gr
 \$155.00

BURRATA Y PROSCIUTTO | 140gr \$235.00

Con ensalada de arugula y acompañado de pan recién horneado.

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% CERTIFICADO I 100 gr. \$495.00

Directamente se corta en tu mesa, acompañado de aceitunas verdes.

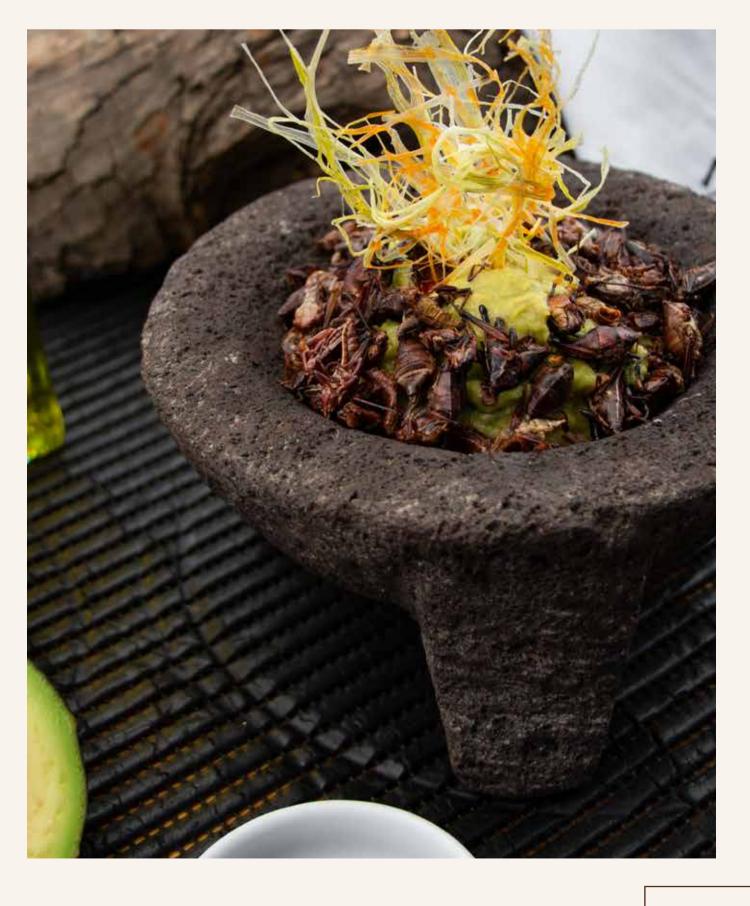
-Con queso maduro de oveja 100 gr. Frutos secos,

compota y pan recién horneado \$625.00

CARPACCIO

- FILETE DE RES I 190 gr \$295.00

Preparado en tu mesa, Mostaza de Dijon, arugula, cebolla morada, limón, perejil frito, aceite de oliva, vinagre balsámico, alcaparras, sal y pimienta.



• ENTRADAS CALIENTES•

CHICHARRONES DE CAMARÓN | 6 piezas, 100 gr. \$195.00

Con guacamole y mantequilla de chile de árbol y jugo de limón.

ALCACHOFA A LA PARRILLA | 1 pieza \$145.00

Acompañada con salsa de quesos y aderezo de miel y mostaza.

TRILOGÍA DE HAMBURGUESAS | 180 gr \$165.00

Mezcla de res de la casa, mayonesa de trufa con salsa macha, lechuga, queso derretido y pan negro.

QUESO FUNDIDO 160 gr

 Natural
 \$125.00

 Chistorra 50 gr
 \$145.00

 Champiñones 50 gr
 \$140.00

 Tocino Ahumado 50 gr
 \$145.00

EMPANADA 1 pieza \$75.00

Elote con queso Gouda / Jitomate, pesto y Queso Mozzarella / Carne de Res / Prosciutto y queso Gouda / Queso Gouda y Queso azul / Pulpo a la mexicana / Chilorio de camarón

BETABEL ORGÁNICO A LAS BRASAS | 230 gr \$145.00

Con ensalada de arugula, salsa de quesos y reducción de vinagre balsámico.

NAVAJAS A LA ROCKEFELLER | 200 gr \$245.00

Con vino blanco, ajo, espinacas crema, tocino, queso parmesano y gouda.

TUÉTANOS A LAS BRASAS | 270 gr

Perejil frito y sal de colima.

 Natural
 \$ 195.00

 Camarones 100 gr
 \$245.00

 Esquites tatemados 150 gr
 \$215.00

 Chapulines 50 gr
 \$235.00

MOLLEJAS DE RES | 150 gr \$145.00

Fritas al sartén con ajo, jugo de limón y cilantro;

Acompañadas de salsa Xnipec.

PIMIENTOS DEL PADRON | 100 gr

Natural \$ 185.00 Chistorra 100 gr \$ 225.00

Todos los embutidos van acompañados de tortillas hechas a mano

CHISTORRA A LAS BRASAS | 200 gr \$115.00

CHORIZO A LA PARRILLA | 200 gr \$95.00

SALCHICHA TIPO ARGENTINO 200 gr \$95.00

Volver









@NUTGRILL