



G R I L L

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



• I M P O R T A D O •

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

• P A R A C O M P A R T I R •

NACIONAL

FILETE DE RES 1 K	\$1,450.00
NEW YORK 1 K	\$1,400.00

IMPORTADO

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

D E L M A R A T U M E S A

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, esparrago, limón real y mantequilla de ajo y perejil.

BROCHETA MAR Y TIERRA / CAMARÓN U 15 Y FILETE DE RES | 225 gr \$295.00
Jitomate, cebolla morada, pimiento verde acompañada de ensalada de berros y salsa de aguacate.



Volver