



ENTRADAS

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

• 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 \$215.00  
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 | 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 | 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