



El Trapiche, Colima
Un pueblito ubicado
en las afueras de la ciudad de Colima,
es el hogar de
la Cervecería de Colima,
donde todas
nuestras cervezas nacen.
Es donde la magia sucede.
Nos gusta mucho ser de Colima
y nos gusta mucho estar aquí.
Bienvenidos a Casa Trapiche

**CERVECERÍA
DE COLIMA**

CASA DE CERVEZA
COL. AMERICANA, GDL.

CERVEZAS DE LÍNEA

Hechas con agua del volcán de fuego

	SAMPLER 118ML	MEDIA 355ML	PINTA 473ML
 COLIMITA Lager 4.4%	\$35. ⁰⁰	\$85. ⁰⁰	\$100. ⁰⁰
 CAYACO Lager Tropical 3.8%	\$35. ⁰⁰	\$85. ⁰⁰	\$100. ⁰⁰
 PÁRAMO Pale Ale 5.2%	\$35. ⁰⁰	\$90. ⁰⁰	\$105. ⁰⁰
 TICÚS Porter 4.6%	\$35. ⁰⁰	\$90. ⁰⁰	\$105. ⁰⁰
 PIEDRA LISA Session IPA 4.7%	\$35. ⁰⁰	\$90. ⁰⁰	\$105. ⁰⁰
 RIO DE LUMBRE WestCoast IPA 6.6%	\$40. ⁰⁰	\$95. ⁰⁰	\$110. ⁰⁰

**Pregunte a nuestro mesero por las cervezas experimentales o invitadas.*

SIN ALCOHOL

CERVEZA SIN ALCHOL

Colima	\$90. ⁰⁰
Athletic Brewing (IPA, Hazy, West Coast)	\$140. ⁰⁰
Minerva	\$90. ⁰⁰

OTRAS BEBIDAS

64 Kombucha ·300ml.	\$90. ⁰⁰
Espresso sencillo	\$45. ⁰⁰
Espresso doble	\$65. ⁰⁰
Refrescos	\$55. ⁰⁰
Agua Natural Embotellada	\$55. ⁰⁰
Agua Mineral	

LAHAR 500ML	\$55. ⁰⁰
Topochico 355ml	\$75. ⁰⁰

COCTELES

PEPINO MISIONERO Mezcal, Pepino, Cardamomo, Jugo de Toronja y Limón.	\$95. ⁰⁰
CONEJO RABIOSO Mezcal, Chile Piquín, Cilantro, Limón, Jarabe, Jugo de Piña.	\$95. ⁰⁰
FRESA, PERO BUENA ONDA Ginebra, Fresas, Jugo de Naranja y Limón y Granadina.	\$95. ⁰⁰

LAHAR

Filtrada con rocas Ígneas y ligeramente carbonatada bajo el volcán de fuego de Colima. 500ml

PARA COMER

CHEF JENNIFER G. ARANA

ENSALADA MANANTLÁN

La de granos. Fría con frijol negro, maíz, garbanzo, chayote y quinoa con limoneta, apio, col morada, salsamacha, aguacate y crema.

\$135.⁰⁰

CEVICHE BLANCO

115 gr. De pescado blanco, concentrado de cítricos, ceniza de tallos de cebolla, cebolla encurtida, alubias, aceite de oliva y aguacate. Acompañado con tostadas de maíz azul.

\$130.⁰⁰

TACO DORADO DE PAPA

El clásico de todos los Trapiches. Aguachile verde de camarón con pepino y cebolla desflemada sobre un taco caliente de papa. (1 pza)

\$89.⁰⁰

TIRADITO DE ATÚN · *Colaboracion con Gabriela Naranjo*

120gr de atún, ponzu, serrano, cebolla, rábano, puré de aguacate, cilantro, pepino, mayonesa habanero y tostadas.

\$165.⁰⁰

TACOS DE MARLIN ADOBADO

De harina. Relleno de Marlin adobado, piña rostizada, queso y aguacate. (3 pzas)

\$120.⁰⁰

TACOS OLVIDADOS

Estilo Boca de Pascuales. De maíz. Rellenos de frijoles puercos olvidados a las brasas con nuestra versión de sofrito de marlin ahumado y queso gratinado. (3 pzas)

\$95.⁰⁰

TACO DE CACHETE

50 gr. de cachete adobado, tortilla de maíz azul, costra de queso, piña rostizada, cebolla cambray asada y puré de aguacate. (1 pza)

\$70.⁰⁰

TACO DE SETAS ADOBADAS

Setas adobadas, kimchi, cebolla morada curtida, cacahuete, chicharrón de cerdo, puré de aguacate.

\$70.⁰⁰

PAPAS VOLCÁN

200 gr papas francesas, tocino, crema de quesos, cebolla cambray y ceniza.

\$105.⁰⁰

SOPES DE ARRACHERA

Sopes de chorizo con arrachera, servidos con papa cambray, puré de frijol negro, picadito colimense, crema y queso Cotija. (3 pzas)

\$145.⁰⁰

ESQUITE CON CHICHARRÓN

Los del barrio de Santa Tere. Acompañados de queso Cotija, chile y limón con las láminas de la pesca del día en chicharrón, mayonesa de casa y crema de rancho como acompañantes.

\$105.⁰⁰

ESPECIAL DEL MES

Preguntar al mesero por especiales.

**CERVECERÍA
DE COLIMA**
CASA DE CERVEZA
COL. AMERICANA, GDL.

PARA COMER

CHEF JENNIFER G. ARANA

VEGGIE NOODLES

Noodles, zanahoria y brocoli rostizado, cacahuete, alga nori, salsas orientales, un poco de picante, tofu, ajonjolí.

\$135.⁰⁰

HAMBURGUESA DE RES CON PESTO

175 gr. De jugosa carne de res, queso, espinaca, nabo encurtido, pesto de pepita de calabaza, cebolla y papas fritas.

\$185.⁰⁰

HAMBURGUESA DE CAMARÓN

120 gr. De camarón, queso adobera, espinaca, cebolla morada, glaseado de cítricos, piña asada, aguacate y papas francesas.

\$190.⁰⁰

LONCHECITO DE PIERNA

Pierna de cerdo braseada, puré de frijol, aguacate, cebolla cambray encurtida a las brasas, queso adobera y salsa de jitomate. Acompañado con chips de plátano macho.

\$95.⁰⁰

DOGO DEL HUERTO

100gr Carne de res, cerdo y grasa de picaña, cebolla caramelizada, glaseado de cítricos, picadito colimense, queso adobera, mayonesa habanera y papas francesas.

\$155.⁰⁰

POSTRES

PLÁTANO MACHO CON CAJETA

El macho sobre las brasas, así como lo hacen en casa. Con cajeta y helado de coco.

\$135.⁰⁰

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Salsa de frutos rojos, tierra de cacahuete con sal de colima, malvavisco quemado, helado de vainilla con cardamomo.

\$135.⁰⁰

