

Restaurante Stakú

DESAYUNOS

En horario de 8 a.m. a 12 p.m., solicita tu desayuno en

PAQUETE POR \$ 85 ADICIONALES

Café Americano con 2 refill ó Té con 1 refill

Jugo de Naranja de 200 ml.

100 gr. de Fruta de Temporada

Pan de la Casa

PAN TOSTADO 58

Cuatro rebanadas acompañadas de mermelada y mantequilla.

FRUTA CON YOGURT 65

225 gr. de fruta de temporada con granola & arándanos.

HOT CAKES 80

Tres piezas con mantequilla, acompañados con miel de maple, cajeta quemada o mermelada de fresa.

PANCAKES DE PLÁTANO 95

Dos piezas, con amaranto, nuez y miel de maple.

TORREJAS 110

Dos rebanadas con un toque de canela y miel de maple.

HUEVOS REVUELTOS 70

Acompañados de frijoles & pan tostado o tortillas.

HUEVOS RANCHEROS 70

De **Salsa Roja** o **Tomatillo Verde**, con frijoles.

HUEVOS TIRADOS 70

Con frijoles, cebolla, chile Serrano & pan tostado o tortillas.

HUEVOS A LA MEXICANA 85

Con tomate, cebolla y chile Serrano, acompañados de frijoles & pan tostado o tortillas.

CHILE HUEVILLO 85

Ahogado en Salsa Ranchera con un toque de Epazote, acompañado de frijoles & pan tostado o tortillas.

HUEVOS CON PAPA 105

Papa, cebolla, mezcla de quesos & pan tostado o tortillas.

HUEVOS AL GUSTO 105

Con **Tocino**, **Jamón**, **Salchicha** o **Chorizo**, acompañados de frijoles & pan tostado o tortillas.

JAROCHA 105

De masa frita, rellena de queso Oaxaca, jamón y frijoles, cubierta de Salsa Roja, lechuga & queso fresco.

BOCOLES 105

Tres piezas rellenas de **pollo guisado** o **queso**, acompañados de frijoles.

PICADA VERACRUZANA 105

De Salsa Ranchera con huevo revuelto, cebolla & queso.

GORDITAS DE PAPA CON CHORIZO 105

Tres en **Salsa Roja** o de **Tomatillo Verde**, crema & queso.

ENCREMADAS 105

Tres tortillas de masa frita, cubiertas de queso & crema frescos, acompañadas de **huevo** o **papa con chorizo**.

EMPANADAS NATURALES 105

De masa frita, 3 piezas con relleno de **pollo guisado** o **queso Oaxaca**, acompañadas de frijoles.

TACOS DORADOS DE POLLO 115

Tres piezas, rellenas de pollo guisado y preparadas con lechuga, tomate, cebolla, crema, queso fresco & Salsa Roja.

EMPIPIANADAS PAPANTECAS 125

Tres piezas cubiertas de manteca, Pipián & Chiltepín molido, queso fresco, acompañadas de huevo revuelto & frijoles.

EMPANADAS PREPARADAS 125

Tres piezas rellenas de **pollo guisado** o **queso Oaxaca**, con lechuga, tomate, cebolla, crema & queso fresco.

ENFRIJOLADAS RELLENAS 125

Tres piezas rellenas de **pollo guisado** o **huevo**, bañadas con frijoles, queso & crema fresca.

ENCHILADAS RELLENAS 125

Tres piezas rellenas de **pollo guisado** o **huevo**, bañadas con **Salsa Roja** o de **Tomatillo Verde**, queso & cebolla, acompañadas de frijoles.

CHILAQUILES 135

De **Salsa Roja** o de **Tomatillo Verde** con crema, queso & cebolla, preparados con **pollo** o **huevo** & frijoles.

PICADA ESPECIAL 150

De Salsa Ranchera con cebolla, queso & 100 gr. de cecina.

BEBIDAS

LECHE ENTERA O DESLACTOSADA. 250 ml. 25

AGUA CIEL NATURAL o MINERAL. PET 600 ml. 40

AGUA DE FRUTA NATURAL. Vaso 600 ml. | Jarra 1500 ml.

Limón, Tamarindo, Jamaica. & Pepino **45** | **100**

Papaya, Melón, Piña & Naranja. **60** | **140**

JUGO DE NARANJA NATURAL. 250 ml. 50

REFRESCO. Lata 355 ml. 55

Coca Cola Clásica, Light o Sin azúcar, Fresca, Sprite, Fanta, Delaware & Sidral Mundet Manzana.

CLAMATO FUSIÓN. 430 ml. 60

LICUADO DE LECHE. Chocolate, Fresa & Vainilla.

Chico de 400 ml. **60**

Grande de 600 ml. **90**

LICUADO DE ROMPOPE. 400 ml. 65

3 oz. de Rompopo con leche y plátano.

PANTERA ROSA FRAPPÉ. 400 ml. 65

Piña colada & granadina

CANICA. 400 ml. Sprite & granadina 65

RUSA. 600 ml. Agua mineral, jugo de limón & sal. 70

AGUA MINERAL. Vaso 600 ml. | Jarra 1500 ml.

Limón Natural. **75** | **160**

Naranja Natural. **95** | **220**

FRAPPÉ DE FRUTA NATURAL. 450 ml. 80

Fresa, Mango, Tamarindo, Pepino con Limón & chile Tajín.

CHOCOLATE FRAPPÉ. 400 ml. 90

Con crema batida. **110**

COCO NATURAL 95

PIÑADA FRAPPÉ. 600 ml. Clásica Piña Colada. 95

LICUADO ANTIOXIDANTE. 360 ml. 100

Naranja con Papaya · Naranja con Zanahoria · Naranja con Fresa.

FRESADA FRAPPÉ. 600 ml. 105

Fresa natural & leche.

CAPUCHINO FRAPPÉ. 600 ml. 120

Con crema batida. **140**

JARRA JUGO NARANJA. 1500 ml. 265

BEBIDAS CALIENTES

TÉ. Manzanilla o Hierbabuena. Con 1 refill	35
LECHE PARA NESCAFÉ O DECAF	40
CHOCOLATE CALIENTE	40
CAFÉ AMERICANO. Con 2 refill	50
CAPUCHINO	50

MENÚ INFANTIL

HUEVO CON SALCHICHA	45
Una pieza, con pulпитos, cátsup y pan tostado.	
QUESADILLAS	45
Dos tortillas hechas a mano con queso Oaxaca.	
HOT CAKE CHICO	60
Dos piezas con mantequilla y maple, mermelada o cajeta.	
PICADITAS	55
Dos gorditas con frijoles, queso fresco & un huevo revuelto.	
EMPANADAS DE JAMÓN & QUESO	65
Dos piezas, elaboradas de masa frita & queso Oaxaca.	
SANDWICH A LA PLANCHA	65
Con jamón, queso Oaxaca, mayonesa & mantequilla.	
ESPAGUETI CON SALCHICHA	70
100 gr. de pasta, con ajo, mantequilla & queso fresco.	
ESPAGUETI CON JAMÓN	80
100 gr. de pasta, con ajo, crema & queso Philadelphia.	
ENFRIJOLADAS DE POLLO o HUEVO	80
Dos piezas, bañadas con frijoles, crema & queso fresco.	
TAQUITOS DORADOS DE POLLO	80
Dos piezas, bañados con frijoles, crema & queso fresco.	
MISANTECA	95
De masa frita, rellena de queso Oaxaca, jamón y frijoles, cubierta de crema & queso fresco.	
NUGETS DE POLLO	100
130 gr. acompañados de orden chica de papas a la francesa.	

BOTANAS

PEPINO & ZANAHORIA	55
250 gr. con limón, Tajín y Valentina.	
PULPITOS DE SALCHICHA.	65
180 gr. acompañados de cátsup & mayonesa.	
PAPAS A LA FRANCESA.	70
200 gr. acompañadas de cátsup.	
SALCHICHAS AL CHILTEPÍN.	95
240 gr. acompañadas de mayonesa & totopos.	
NACHOS CON QUESO	95
100 gr. de queso Fundido Lyncott & pico de gallo.	
PAPAS GAJO	110
200 gr. acompañadas de 100 gr. de queso Fundido Lyncott	
MINILLA.	110
100 gr. acompañada de mayonesa, chipotle & totopos.	
GUACAMOLE.	145
325 gr. elaborado con tomate, cebolla, cilantro y chile Serrano, acompañado de totopos.	

ENSALADAS, SOPAS & PASTAS

ESPAGUETI A LA MANTEQUILLA	70
250 gr. de pasta, con ajo & queso Parmesano.	
SOPA AZTECA	85
Con queso, crema & aguacate.	
CALDO DE POLLO	85
Con pollo deshebrado, arroz, cebolla, cilantro, chile Serrano & aguacate.	
ESPAGUETI SUSPIRO	85
200 gr. de pasta, con tomate, cebolla, perejil, ajo & queso Parmesano.	
ESPAGUETI ALFREDO	110
200 gr. de pasta, con ajo, crema & queso Philadelphia.	
ENSALADA CON ATÚN	135
100 gr. de atún con lechuga, manzana, arándanos, nuez & aderezo italiano.	
ENSALADA CON POLLO	135
100 gr. de pechuga asada con lechuga, pepino, aguacate, pimiento verde, aceitunas, crutones & aderezo italiano.	
ESPAGUETI SUSPIRO CON CAMARÓN	245
200 gr. de pasta & 210 gr. de camarón con tomate, cebolla, perejil, ajo & queso Parmesano.	
ESPAGUETI ALFREDO CON CAMARÓN	265
200 gr. de pasta & 210 gr. de camarón, con ajo, crema & queso Philadelphia.	

EMPAREDADOS

Todos incluyen una orden chica de
Papas a la francesa

HOT DOG	95
Con tocino, queso Oaxaca, mayonesa, tomate & cebolla.	
SANDWICH DE JAMÓN	115
A la plancha, con queso Oaxaca, mayonesa, lechuga, tomate, cebolla & aguacate.	
SANDWICH DE POLLO	125
A la plancha, con 100 gr. de pollo guisado, mayonesa, lechuga, tomate, cebolla & aguacate.	
SANDWICH DE MILANESA	160
De pollo empanizado en Panko, con mayonesa, queso Americano Kraft, lechuga, tomate & cebolla.	
CLUB SANDWICH	175
Cuatro piezas de pan a la plancha, con pollo guisado, jamón, queso Americano Kraft, tocino, mayonesa, lechuga, tomate & cebolla.	
SANDWICH DE ATÚN	180
100 gr. de atún, preparado con chícharo, zanahoria, elote, mayonesa & queso Edam.	
HAMBURGUESA SENCILLA	185
Queso Americano Kraft, mayonesa, lechuga, tomate & cebolla.	
HAMBURGUESA ESPECIAL	215
Tocino doradito, guacamole, queso Americano Kraft, mayonesa & lechuga.	

PARRILLA

SINCRONIZADA	55
Dos tortillas de harina, con jamón & queso Oaxaca.	
GRINGA	100
Dos tortillas de harina, 125 gr. de carne al Pastor, cilantro, cebolla & queso Oaxaca.	
BURRITO DE POLLO	140
Dos tortillas de harina, 120 gr. de pollo deshebrado, pimiento verde, cebolla asada, frijoles, aguacate & queso Oaxaca.	
PIRATA	145
Dos tortillas de harina, 125 gr. de Arrachera, cebolla asada & queso Oaxaca.	
FILETE DE PECHUGA DE POLLO	150
220 gr. preparado a las hierbas finas con ensalada de la casa.	
ALAMBRE DE PASTOR GRATINADO	160
125 gr. de carne al Pastor, piña, pimiento verde, cebolla, queso Oaxaca & tortillas de harina.	
MILANESA DE POLLO EMPANIZADA	170
150 gr. acompañada con ensalada de la casa.	
ALAMBRE DE POLLO GRATINADO	175
110 gr. de filete de pechuga, tocino, pimiento verde, cebolla, queso Oaxaca & tortillas de harina.	
BURRITO DE ARRACHERA	175
Dos tortillas de harina, 125 gr. de arrachera, pimiento verde, cebolla asada, frijoles, aguacate & queso Oaxaca.	
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO	190
200 gr. de una mezcla de quesos Edam, Oaxaca & Mozzarella, con chorizo & tortillas de harina.	
CECINA HUASTECA	220
150 gr., acompañada de 3 enchiladas rojas con queso fresco, rodajas de aguacate, frijoles & plátanos fritos.	
PUNTAS DE ARRACHERA A LA MEXICANA	220
200 gr., quisadas con tomate, cebolla & chile Serrano, acompañadas de frijoles, rodajas de aguacate & totopos.	
ALAMBRE DE ARRACHERA GRATINADO	220
125 gr. de arrachera, tocino, pimiento verde, cebolla, queso Oaxaca & tortillas de harina.	
ALAMBRE DE CAMARÓN GRATINADO	220
100 gr. de pulpa de camarón fresco, tocino, pimiento verde, cebolla, queso Oaxaca & tortillas de harina.	
ARRACHERA	320
270 gr., acompañada con guacamole, chile poblano con cebolla en salsas negras y quesadilla de harina.	

COCTELES

Preparados con salsa de tomate condimentada, cebolla, cilantro, aguacate & chile Serrano. Gramaje de marisco.

CAMARÓN	Chico de	165	Grande de	260
TAMIAHUA	90 gr.		180 gr.	
PULPO	Chico de	255	Grande de	420
	100 gr.		200 gr.	
CAMPECHANO				335
90 gr. de camarón Tamiahua & 100 gr. de pulpo.				
VUELVE A LA VIDA				395
50 gr. de camarón Tamiahua, 50 gr. de jaiba, 50 gr. de pulpo & 100 gr. de ostión.				

MARISCOS

EMPANADAS DE MINILLA	100
100 gr. en dos piezas de masa frita.	
Con lechuga, tomate, cebolla, crema & queso.	
CONSOMÉ DE PESCADO	105
70 gr. de filete de Mojarra en un delicioso caldo de cabeza de Robalo preparado con tomate & un toque de Epazote.	
QUESADILLA DE SALPICÓN	110
100 gr. de jaiba, camarón o pescado guisado, en una tortilla hecha a mano, rellena con queso Oaxaca.	
TOSTADAS DE SALPICÓN	145
100 gr. de jaiba, camarón o pescado guisado, en dos tostadas con lechuga, tomate, cebolla, crema & queso fresco.	
SALPICÓN DE JAIBA	145
100 gr. de jaiba guisada con tomate & hierbas de olor, acompañada con aguacate, mayonesa & totopos.	
CONSOMÉ DE CAMARÓN	195
210 gr. de camarón con tomate & un toque de Epazote.	
CAMARONES PARA PELAR	225
210 gr. de camarón con limón & salsa de Tres Chiles.	
ENSALADA DE CAMARÓN	240
140 gr. de camarón Tamiahua, con tomate, cebolla, cilantro, aguacate & chile Serrano, con o sin mayonesa.	
FILETE DE BAZA. Incluye 2 guarniciones.	250
200 gr. de filete de Baza Enchipotlado (salsa de tomate & chipotle) o Empanizado (con galleta).	
CEVICHE DE MOJARRA	265
Tiempo de preparación de 1 hora.	
200 gr. cocida en limón, preparada con tomate, cebolla, cilantro, aguacate & chile Serrano.	
CEVICHE CAMPECHANO	280
Tiempo de preparación de 1 hora.	
100 gr. de filete de Mojarra & 100 gr. de pulpa de camarón fresco, cocido en limón, preparada con tomate, cebolla, cilantro, aguacate & chile Serrano.	
AGUACHILE VERDE	280
Tiempo de preparación de 1 hora.	
170 gr. de pulpa de camarón fresco, cocido en limón & chile serrano, preparado con cilantro, cebolla, pepino & aguacate.	
AGUACHILE ROJO	280
Tiempo de preparación de 1 hora.	
170 gr. de pulpa de camarón fresco, cocido en limón, preparado con salsas negras, clamato, ajo, chile de árbol, cebolla, pepino & aguacate.	
HUATAPE DE MARISCOS	285
200 gr. de camarón, pulpo, jaiba & pescado preparado en caldo al chipotle con masa de nixtamal.	
ARROZ A LA TUMBADA	290
Caldo de marisco con arroz y 200 gr. de camarón, pulpo, jaiba & pescado.	
ARROZ FRITO	300
210 gr. de camarón en arroz frito al cilantro, acompañado de 300 gr. plátanos fritos.	

FILETE DE MOJARRA. Incluye 2 guarniciones.	300
200 gr. preparada a la plancha con cebolla y un toque de vino blanco & ajo.	
CAMARONES. Incluye 2 guarniciones.	340
210 gr. preparados al Mojo de Ajo, a la Chilpaya (salsa blanca con ajo & chile), al Chileajo (salsa de tomate, cebolla & chiltepín) o Empanizado (con Panko).	
CHICHARRÓN DE ROBALO	360
200 gr. de Robalo en trozos rebosados y crujientes, acompañados con dip de mayonesa y chipotle.	
MOJARRA. Incluye 2 guarniciones.	370
Peso aproximado de 500 gr., Frita o a la Chilpaya (salsa blanca con ajo & chile).	
CAMARONES AL CILANTRO. Incluye 2 guarniciones.	380
210 gr. preparados en una salsa blanca con ajo, Parmesano & Philadelphia.	
CAMARONES TORNADO. Incluye 2 guarniciones.	395
Tiempo de preparación de 1 hora 210 gr. de camarón envuelto en tocino con queso Edam.	
MANOS DE CANGREJO	395
6 piezas preparadas con olivo macerado y un toque de Mojo de Ajo. acompañadas con limón & salsa de Tres Chiles.	
SALMÓN. Incluye 2 guarniciones.	405
200 gr. de lomo de Salmón empapelado al Mojo de Ajo o a las Hierbas Finas (aceituna, alcaparras, pimiento morrón, tomate & cebolla).	
ROBALO. Incluye 2 guarniciones.	405
200 gr. de Lomo de Robalo preparado al Mojo de Ajo o al Vino Blanco (ajo, mantequilla).	
VILLAJAIBA. Incluye 2 guarniciones.	420
Peso aproximado de 500 gr., Frita, a la Talla (mayonesa & chipotle) o al Chiltepín (ajo & cebolla).	
PULPO.	450
200 gr. preparados a la Veracruzana (tomate, cebolla, jalapeño & hierbas de olor) a la Talla (mayonesa & chipotle) o Encebollado (pimiento morrón & vino blanco), acompañados de arroz.	
FILETE RELLENO. Incluye 2 guarniciones.	490
Tiempo de preparación de 45 minutos. 200 gr. de filete de Baza relleno de 200 gr. de camarón Tamiahua, pulpo & jaiba, al vino blanco con hierbas de olor, aceitunas & Jalapeño; cubierto de una salsa al Chiltepín o Gratinado con queso Edam.	
HUACHINANGO. Incluye 2 guarniciones.	495
Peso aproximado de 500 gr., a la Veracruzana (tomate, cebolla, Jalapeño & hierbas de olor) o al Mojo de Ajo .	
LANGOSTINOS.	750
500 gr. al Mojo de Ajo con 2 guarniciones o en Caldo (con salsa de tomate & epazote).	

POSTRES

HELADO	60
Dos bolas, decorado con chocolate, cereza & galleta.	
PAY DE LIMÓN	65
Postre helado elaborado con queso Philadelphia & galleta.	
PLÁTANOS FRITOS	70
300 gr. preparados con lechera, crema & queso fresco.	
BROWNIE	85
Elaborado con nuez, relleno con un toque de mermelada de frutos rojos & cubierta de chocolate líquido.	
BROWNIE CON HELADO	100
TARTA DE MANZANA	110
Elaborada con pasta de hojaldre y canela.	
TARTA DE MANZANA CON HELADO	125
PIÑA o PLÁTANO FLAMEADO CON HELADO	140
Elaborado con fruta fresca, nuez picada & 4.5 onzas de Brandy, vino tinto & Kahlua.	

MIXOLOGÍA

Todos nuestros cocteles contienen entre 2 y 4 onzas de licor, si desea un adicional de alcohol, contamos con licores por copeo, con costo extra.

ALFONSO XIII. 240 ml.	65
2 oz. de Licor de Café Kahlua con clavel.	
BLOODY MARY. 360 ml.	90
2 oz. de Vodka Wyborowa con Clamato y fusión de salsas.	
RUSO BLANCO. 240 ml.	90
3 oz. de Vodka Wyborowa & Licor de Café Kahlua con clavel.	
RUSO NEGRO. 240 ml.	105
4 oz. de Vodka Wyborowa & Licor de Café Kahlua.	
MARGARITA FRAPPÉ. 350 ml.	105
2 oz. de Tequila Reposado Jarana & Licor de Naranja Controy con Sprite, jugo de Limón o pulpa de Tamarindo Natural.	
TEQUILA SUNRISE. 400 ml.	110
2 oz. de Tequila Reposado Jarana con jugo de naranja & granadina.	
PALOMA. 400 ml.	115
2 oz. de Tequila Reposado Jarana con Fresca & limón.	
MOJITO CUBANO. 350 ml.	115
2 oz. de Ron Blanco Bacardí, Sprite, Hierbabuena, azúcar & limón.	
VODKA TONIC. 390 ml.	115
2 oz. de Vodka Wyborowa, Agua Tónica & cáscara de limón.	
DAIKIRÍ FRAPPÉ. 350 ml.	120
2 oz. de Ron Blanco Bacardí, jugo de naranja y pulpa de Fresa o Mango natural.	
CUBA LIBRE. 400 ml.	120
2 oz. de Ron Blanco Bacardí, Coca Cola & limón.	
CONGA MALIBÚ. 360 ml.	120
2 oz. de Ron de Coco Malibú, jugo de piña & de naranja.	
VAMPIRO. 400 ml.	140
2 oz. Tequila Reposado Jarana, Sangrita, fusión de salsas & Fresca.	

MARTINI DE AVELLANA & CANELA. 250 ml.	145
3 ½ oz. de Vodka Wyborowa, Licor de Avellana Frangélico & Licor de Cacao Flamingo con crema de coco.	
PIÑA COLADA FRAPPÉ. 600 ml.	145
2 oz. de Ron Blanco Bacardí, jugo de piña, crema de coco & clavel.	
MARTINI IRLANDÉS. 240 ml.	165
3 oz. de Whisky Red Label & Crema Irlandesa Bailey's con helado.	
CARAJILLO. 120 ml.	170
2 oz. de Licor 43 con Café Expreso.	
PIÑA COLADA ESPECIAL. 600 ml.	175
2 oz. de Licor de Amaretto Conti o Licor de Melón Flamingo con jugo de piña, crema de coco & clavel.	
COCO CON VODKA. Sujeto a Disponibilidad.	175
2 oz. de Vodka Wyborowa.	
TOM COLLINS. 400 ml.	180
2 oz. de Ginebra Beefeater, Agua Mineral, jugo de limón & cereza.	
GIN TONIC. 400 ml.	180
2 oz. de Ginebra Beefeater, Agua Tónica & cáscara de limón.	
CLERICOT. 1000 ml.	185
15 oz. Vino tinto Tempranillo Don Simón, limonada mineral & manzana.	
TINTO DE VERANO. 1000 ml.	185
15 oz. Vino tinto Tempranillo Don Simón, Sprite & jugo de limón.	
MARTINI SECO. 90 ml.	190
3 oz. de Ginebra Beefeater & Martini Extra Seco con aceitunas.	
COCO CON GINEBRA. Sujeto a Disponibilidad.	235
2 oz. de Ginebra Beefeater con jarabe natural & hierbabuena.	

LICORES POR COPA

Copa de 2 onzas, no incluye mezcladores

DIGESTIVOS

KAHLUA. Licor de café, México	55
CHINCHÓN DULCE. Licor de Anís, España	70
CHINCHÓN SECO. Licor de Anís, España	70
GUAYCURA. Licor de Damiana, México	90
VACCARI NERO. Licor de Sambuca, Italia	95
BAILEY'S. Crema de Whisky, Irlanda	115
FRANGÉLICO. Licor de Avellana, Italia	120
LICOR 43. Licor de 43 frutas. España	130
DISARONNO. Licor de Amaretto, Italia	150
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	200
Licor de Cognac & Naranja, Francia	

R O N

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS. Nicaragua	100
MATUSALEM 15 AÑOS. Dominicana	120
ZACAPA 23 AÑOS. Guatemala	235

B R A N D Y

TORRES 10. España	90
MAGNO. España	105

C O G N A C

MARTELL V.S.O.P. Francia	245
HENNESSY V.S.O.P. Francia	290

W H I S K Y

JOHNNIE WALKER RED LABEL. Escocia	100
CHIVAS REGAL. Escocia	130
BUCHANAN'S. Escocia	175
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL. Escocia	205

V O D K A

WYBOROWA. Polonia	45
ABSOLUTE BLUE. Suecia	75
STOLICHNAYA. Rusia	90

G I N E B R A

BEEFEATER. Inglaterra	120
TANQUERAY. Escocia	135

M E Z C A L

Acompañado de gajos de naranja

MEZCAL AMAXAK REPOSADO	90
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN	130
MEZCAL 400 CONEJOS REPOSADO	160

T E Q U I L A

Acompañado de sangrita, limón y sal

GRAN CENTENARIO REPOSADO	70
GRAN CENTENARIO AÑEJO	165
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL PLATA	90
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	95
DON JULIO REPOSADO	170
DON JULIO AÑEJO	220
DON JULIO 70 AÑEJO CRISTALINO	220
HERRADURA REPOSADO	160
HERRADURA AÑEJO	220
1800 BLANCO	140
1800 REPOSADO	155
1800 AÑEJO	190

CERVEZAS

XX LAGUER & INDIO DE 1/2	47
BOHEMIA CLARA & OSCURA	60
ULTRA	60
TECATE & TECATE LIGHT LATÓN	65
HEINEKEN	70
TARRO CHELADO & MICHELADO	25
TARRO MICHELADO CON CLAMATO	50

LICORES POR BOTELLA

Ron, Brandy, Whisky, incluyen 5 mezcladores
Tequila incluye 5 mezcladores o 1/2 l. de Sangrita
Mezcal incluye gajos de Naranja.

RON BACARDÍ. Carta Blanca de 750 ml.	650
MEZCAL AMAXAK. Reposado de 750 ml.	820
BRANDY TORRES 10. 700 ml.	895
TEQUILA GRAN CENTENARIO. Reposado de 950 ml.	925
WHISKY JOHNNIE WALKER. Red Label de 700 ml.	970
TEQUILA JOSÉ CUERVO Tradicional Reposado de 950 ml.	980
RON MATUSALEM Gran Reserva 15 años de 750 ml.	1060
TEQUILA 1800. Blanco Reserva de 700 ml.	1225
MEZCAL 400 CONEJOS. Reposado de 750 ml.	1260
WHISKY CHIVAS REGAL. 750 ml.	1350
TEQUILA DON JULIO. Reposado de 700 ml.	1490
WHISKY BUCHANAN'S. 750 ml.	1605
WHISKY JOHNNIE WALKER. Black Label de 750 ml.	1670
TEQUILA DON JULIO. 70 Añejo Cristalino de 700 ml.	1745
ZACAPPA 23. 750 ml.	2070

VINOS

RIUNITE LAMBRUSCO TINTO CHICO De 187 ml. Ideal para tomarse solo. Italia	150
L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL CHICO De 187 ml. Aperitivos, pescados, pollo & pastas. México	190
DIAMANTE BLANCO SEMIDULCE CHICO De 187 ml. Ideal para tomarse solo o con postres. España	195
CONCHA Y TORO RESERVADO MERLOT Para carnes, pastas & quesos suaves. Chile	375
CONCHA Y TORO RESERVADO SAUVIGNON BLANC Mariscos, pescados & ensaladas. Chile	375
CONCHA Y TORO SELECCIÓN CABERNET SAUVIGNON & CARMENERE Para carnes rojas a la parrilla & legumbres. Chile	375
RIUNITE LAMBRUSCO TINTO Ideal para carnes rojas, aves, pastas y arroz. Italia	405
RIUNITE MOSCATO TREBBIANO BLANCO De aroma afrutado y sabor dulce. Italia	405
L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL Aperitivos, pescados, pollo & pastas. México	425
BLUE RHIN OPPENHEIMER Pescados, mariscos, arroz, pastas, quesos. Alemania	425
CAPETTA ASTI ESPUMOSO BLANCO Ideal para tomarse solo o con postres. Italia	425
DIAMANTE SEMIDULCE BLANCO Ideal como aperitivo, ensaladas, pastas, arroz. España	460
CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY Blanco perfecto para los pescados. Chile	490
BLUE NUN AUTHENTIC WHITE Carnes blancas y mariscos. Alemania	510
CASA MADERO 3V Elaborado con una mezcla de Cabernet Sauvignon, Merlot & Tempranillo, se recomienda para carnes blancas, salmón, quesos suaves y pastas ligeras. México.	850
MARTINI ASTI ESPUMOSO BLANCO Aperitivos, sopas de mariscos & pescados.	885
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL Pescado y carnes blancas. Francia	2100
MOET & CHANDON NÉCTAR IMPERIAL Aperitivos y mariscos. Francia	2200
MOET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL Aperitivos y mariscos. Francia	2500

Precios en pesos mexicanos, IVA incluido, no incluyen propina.

Nuestros meseros pueden brindarle servicio fuera del área de Restaurante, le pedimos considere en su propina la atención especial que le brindan.

Los consumos deben ser pagados al momento con efectivo o tarjeta de crédito, aceptamos Visa o MasterCard y es indispensable presentar identificación oficial. Para su comodidad, puede abrir un voucher en Recepción con su tarjeta de crédito, para que firme todos sus consumos durante su estancia y haga un solo pago en su Check Out.

Nuestros insumos son pesados para asegurar un estándar de calidad, por lo tanto, solo se preparan órdenes completas.



NUESTROS PLATILLOS SON PREPARADOS AL MOMENTO
AGRADECEMOS SU PACIENCIA