



COMIDA Y CENA

De 13:00 a 22:00 hrs.

Sopa del Día. Pregunte al mesero las opciones que tenemos	\$40
Ensalada Mixta. Mezcla de lechuga, zanahoria, pepino.	\$60
Ensalada del Chef. Mezcla de lechuga, tomate, jamón, huevo duro.	\$60
Ensalada Cesar. Mezcla de lechuga, bañadas con aderezo cesar casero.	\$60

Opciones para Aderezar sus Ensaladas

*Aderezo Ranch	*Aderezo Mil islas	*Aderezo Chipotle	*Vinagreta de la casa
*Vinagre Blanco	*Vinagre Balsámico	*Aceite de Olivo	

*Acompañe su ensalada con 100grs de pechuga de pollo pagando un extra de \$30

Aves

Pechuga de pollo a la parmesana 180 grs, cocinada a la plancha bañada con salsa Pomodoro y gratinada con queso, servida con pasta al burro.	\$120
Fajitas de Pollo 180 Grs., servido con frijoles.	\$120

Carnes y Cortes

Tampiqueña de Arrachera 180 grs, servida con frijoles fritos, rajadas de poblano, enmoladas, arroz.	\$170
Rib eye 250 gramos, servido con papa horno y vegetales al vapor.	\$220
Fajitas de res 180grs de Arrachera acompañado de frijoles.	\$170

Pescados y Mariscos

Sujetos a temporada y disponibilidad en el mercado.

Filete de pescado 200 grs, servido con verdura al vapor o ensalada de la casa y arroz.	
Cocinados a su gusto: Mantequilla, al ajo, a la plancha	\$130
Camarones al gusto 180 grs, servido con ensalada de la casa o arroz y verdura al vapor	
Cocinados a su gusto: Mantequilla, al ajo, diablo, empanizado	\$140
Fajitas de camarón 180 grs, servido con arroz	\$150
Pescado entero 300 grs, servido con arroz y ensalada.	
Cocinado a su gusto: Frito, al ajo, a la plancha	\$150
Medallón de Salmon 120 grs. Al gusto, servido con arroz y ensalada	\$220
Hamburguesa de Atún, acompañada de papas fritas.	\$190

Postre del día \$45

Rebanada de Brownie, Helado Napolitano, Rebanada de Pastel de Vainilla

Bebidas

Naranjada o limonada 355ml	\$25
Refresco 355 ml	\$20
Cerveza 355 ml	\$30
Cerveza de lata 355 ml	\$35
Corona light beer 355 ml	\$35
Modelo 355 ml	\$35
Negra modelo beer 355 ml	\$35
Michelada 355ml.	\$35
Cielo rojo 355ml.	\$50
Copa vino de la casa 177ml	\$60
Botella de vino de la casa 750ml	\$150
Botella de Vino Reservado 750 ml	\$250

Precios en pesos - Impuesto incluido / propina no incluida

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



LUNCH & DINNER

13:00 to 22:00 hrs.

Soup of the day	\$40
Mixed salad. Lettuce mix, carrot, cucumber.	\$60
Salad of the Chef. Mixture of lettuce, tomato, ham and boiled egg.	\$60
Caesar salad. Lettuce mix with dressing Cesar homemade.	\$60

Options for dressing your salads

* Ranch dressing * Thousand Islands dressing * Chipotle dressing * Housemade vinaigrette
* White vinegar * Balsamic vinegar * Olive oil

* Accompany your salad with 100grs chicken breast paying an extra charge of \$30

Poultry

Parmesan chicken breast 180 Grs. Cooked on the grill bathed in Pomodoro sauce and gratin with cheese, served with pasta with butter	\$120
Chicken breast fajita 180 Grs. served with beans	\$120

For Meat Lovers

Grilled beef Tampiqueña style 180 Grs. Served with fried beans, rice, poblano chili strips	\$170
Rib eye 250 grams served with baked potato and steamed vegetables.	\$220

Beef fajitas 180 grs of Arrachera accompanied with beans.	\$170
--	--------------

Fish & Seafood

Subject to Market and Seasonal Availability

Fish fillet 200 Grams. Cooked your choice. Served with Veggies or house salad and rice.	\$130
--	--------------

Garlic, Butter, Grilled, Breaded

Shrimp 180 grs. Cooked your choice. Served with house salad, or veggies and rice.	\$140
--	--------------

Garlic, butter, Breaded, Diablaspic sauce

Shrimp fajitas 180 grams, served with rice.	\$150
--	--------------

Whole Fish 300 grs cooked your choice. Served with rice and salad.	\$220
---	--------------

Grilled, Deep fried, Garlic

Medallion of Salmon to taste. Served with rice and salad	\$190
---	--------------

Tuna Burger. With French fries.

Today's Dessert \$45

Slice of Brownie

Neapolitan ice Cream 30 grs

Beverages

Lemonade or Orangeade 355 ml	\$25
Soft drink 355 ml	\$20
Draft Beer 355 ml	\$30
Can beer 355 ml	\$35
Corona light beer 355 ml	\$35
Modelo beer 355 ml	\$35
Negra modelo beer 355 ml	\$35
Michelada 355ml.	\$35
Cielo rojo 355ml.	\$50
Glass of house wine 177 ml	\$60
Bottle of house wine 750ml	\$150
Bottle of wine reserved 750 ml	\$250

Prices are in pesos - Tax Included / gratuity not included

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, may increase your risk of foodborne illness.