

RESTAURANTE DE



ENTRADAS

\$122 Queso fundido

\$138	Deliciosa mezcla de quesos Combínalo como quieras: chorizo,champiñones o rajas
\$126	Quesadillas (3 piezas) De carne, flor de calabaza o chorizo De rajas o champiñones
\$84	Guacamole
\$64	Sopa Azteca
\$44	Frijoles de la olla
\$95	Verduras a la parrilla
\$166	Chicharrón de Rib-Eye Crujiente sobre una cama de guacamole
\$54	Frijoles charros
\$242	Pulpo zarandeado a las brasas 200 gr. servido con relleno de nuestra papa

ENSALADAS

\$75 De la Casa Deliciosa y fresca. Con lechuga, tomate, cebolla, rábano, zanahoria y aguacate

\$130 De Betabel asado
Sobre una cama de espinacas y arúgula
con queso de cabra y vinagreta balsámica

\$110 De Tomate y Panela

Tomate, panela y aguacate en cubos aderezado con vinagre de módena y albahaca

Agrega 100ar de pollo a tu ensalada por +\$35

DE LA COCINA

\$220 La Tampiqueña
180 gr. de filete de res asado al carbón
acompañado de dos enchiladas con pollo, frijoles refritos, plátanos fritos y guacamole

\$288 Molleja de res 430 gr de molleja de ternera, algo diferente con exquisito sabor (Media orden \$188)

Brochetas con tocino, pimiento y cebolla 235 gr. de filete de res

\$172 235 gr. de filete de res\$102 235 gr. de pechuga de pollo

\$248 Milanesa de Top Sirloin 200 gr. acompañada de papas fritas

ESPECIALIDADES

Las clásicas con el sazón de siempre y su deliciosa Papa Rellena

\$210 El Filete
250 gr. de carne de res magra y muy suave
(Media orden \$130)

\$295 La Arrachera
330 gr. de carne muy suave con un marmoleado
especial (Media orden \$168)

\$348 El Rib-Eye
350 gr. de carne de res de corte tipo americano
muy jugoso y sin hueso

\$245 La Picaña
200 gr. del clásico corte brasileño muy jugoso

\$318 El Sirloin 350 gr. de carne de res suave y deliciosa

\$310 El Asado de Tira 400 gr. de costillitas cortas con mucha carne (Media orden \$180)

\$158 La Pechuga de Pollo 270 gr. a la parrilla en salsa de champiñones

TACOS Y HAMBURGUESA

\$170 Tacos de filete con tuétano (3 pz)

Deliciosos con cebolla y cilantro

\$108 Tacos Campechanos (3 pz)

Con filete, chorizo y chicharrón

\$144 Tacos de alambre (3 pz)

De filete, pimientos y queso con aguacate

\$104 Volcán de arrachera (2 pz)

Tostada de maíz con frijol refrito, costra de queso y arrachera con cebolla morada y cilantro

\$104 Tacos de Camarón (2 pz)

Asados al carbón con una fresca salsa mexicana de tomate verde, serrano y cilantro \$188 Hamburguesa de Res

De Sirloin, asada al carbón, con queso, cebolla caramelizada y papas fritas o ensalada Guacamole por + \$10

\$123 Tacos de pescado (3 pz)

Al estilo costeño, rebozado con col morada, mayonesa de chipotle y aguacate

\$80 Tacos de pulpo (2 pz)

Con salsa de aguacate y chile morita

\$88 Enchiladas de Mole o Suizas con salsa verde (4 pz)

PARA ACOMPAÑAR

\$44 Papa rellena

La de Papablita de siempre, desde 1984

\$49 Papa especial

Nuestra papa rellena con lo que tú quieras: carne asada, tocino, chorizo o rajas

\$44 Papas fritas

\$40 Cebollitas cambray

Asadas en la parrilla

\$30 Chiles toreados

Serranos asados bien picosos

\$44 Ensalada Verde

Mezcla de lechugas con cherrys y aderezo de miel y mostaza

BEBIDAS

Jarras 1 lt.

\$55 Limonada natural, Jamaica y Horchata

\$69 Guanábana

\$70 Limonada mineral

\$45 Refresco de lata 355 ml.

\$36 Refresco embotellado 355 ml.

\$35 Aguas frescas 335 ml.

Horchata, Jamaica y Limonada

\$37 Guanábana 355ml.

\$40 Limonada mineral 335 ml

POSTRES

\$88 Pay de queso

Delicioso y ya un clásico, con cubierta de chocolate

\$58 Tradicional flan napolitano

De caramelo, rico y ligero

\$52 Arroz tres leches

Clásico, hecho con cariño y un toque de canela

\$50 Plátanos fritos

Un tradicional tapachulteco con queso y crema

CAFÉ, TÉ Y DIGESTIVOS

Café y té

\$30 Americano

\$30 Espresso

\$38 Capuccino

\$32 Té

\$120 Carajillo (café con Licor 43, 60 ml.)

Digestivos

\$100 Baileys (88 ml.)

\$48 Anís (45 ml.)

Todos nuestros precios incluyen 8% de IVA Todos los pesos son en crudo





VINOS

\$138 \$680 Vino Tinto Equilibrio 4 (Jumilla, España)

Vino Tinto La Redonda \$142 \$700 (Malbec, Querétaro)

> \$147 Jarra de Clericot (1 lts.)

\$90 Sangría preparada y Margarita



CERVEZAS

355 ml.

\$48 Corona y Victoria

\$60 Stella Artois

Negra Modelo, Modelo Especial y \$58

Michelob Ultra

Michelada + \$25 Chelada + \$22 Clamato + \$30



TEQUILA Y MEZCAL

Don Julio Reposado \$110 \$1500

Don Julio 70 \$180 \$2500

\$100 \$1400 Herradura Reposado

\$62 \$800 Cuervo Tradicional

\$68 \$900 **Hornitos**

\$175 \$2200 Maestro Tequilero Dobel Diamante

\$100 \$1100 Mezcal 400 Conejos Espadín 60ml



WHISKY

Buchannan's \$170 \$2200

\$170 \$2200 Etiqueta Negra

\$95 \$1000 Etiqueta Roja



VODKA Y GIN

45 ml. 750 ml.

\$68 Stolichnaya \$845

\$65 \$800 Absolut

\$98 \$1100 Tanqueray



BRANDY

\$70 \$900 Torres 10





RON

Bacardi Blanco \$55 \$700 \$50 \$600 **Appleton Especial** \$165 \$2100 Zacapa Solera 23 años

\$78 \$1000 Matusalém Gran reserva 15 años

\$65 \$900 Matusalém Clásico

> Todos nuestros precios incluyen 8% de IVA Todas las botellas incluyen 3 refrescos de 355ml.