



PARA COMPARTIR

PAPAS A LA FRANCESA \$46
100% Hechas en casa servidas con catsup.

PAPAS GAJO-PARMESANO \$54
Papas gajo hechas en casa con parmesano.

GUACAMOLE \$68
Servido con pico de gallo y totopos.

NACHOS CON COCHINITA \$120
Servidos con la tradicional Cochinita Pibil, con frijoles y queso, coronado de guacamole y cebollita morada.

CAMARONES ROCA \$180
Camarones con panko mango-chile-piquín.

LAS ALITAS

LAS TRADICIONALES BUFFALO \$139
Crujientes alitas buffalo, acompañadas de zanahoria, pepino y apio con salsa ranch.

LAS BBQ \$139
Crujientes alitas bbq, acompañadas de zanahoria, pepino y apio con salsa ranch.

LAS LEMON PEPPER \$139
Crujientes alitas sazonadas con pimienta limón, acompañadas de pepino, zanahoria y apio con salsa ranch.

LAS AJO-PARMESANO \$139
Crujientes alitas sazonadas con queso parmesano y ajo, acompañadas de pepino, zanahoria y apio con salsa ranch.

BONELESS \$145
Chicken tenders hechas en casa. Salsa a elegir: Buffalo o BBQ. Acompañadas de pepino, zanahoria y apio con su salsa ranch.

NUESTRAS COSTILLAS

COSTILLITAS BBQ
Nuestras costillas son marinadas por 24 horas, cocinadas al horno por 5 horas en salsa BBQ acompañadas con elote asado.

½ Rack \$159 Rack completo \$ 286

ENSALADAS

CÍTRICOS + QUESO DE CABRA \$128
Lechugas mixtas con queso de cabra asado, fresas, nueces, toronja y naranja, en una vinagreta de mostaza y miel.

AGREGA CAMARONES + \$59

HAMBURGUESAS & SANDWICHES

HAMBURGUESA CLASICA \$128
Cebolla asada, queso chihuahua, tomate, lechuga, con papas a la francesa hechas en casa.

HAMBURGUESA CARMELIZADA \$149
Cebolla caramelizada, queso blue cheese, arugula y papas a la francesa.

HAMBURGUESA SPORT BOX \$160
Aguacate machacado, chile poblano, tocino, cebolla asada, queso gratinado, aioli de jalapeño, tomate y lechuga, servida con papas a la francesa.

HAMBURGUESA ÁRABE \$119
Carne de res en pan pita integral con tahini, pepino, lechuga, tomate, espinaca, aderezo de jocoque y cítricos, acompañado con ensalada.

HAMBURGUESA DE POLLO \$145
Pechuga de pollo empanizada con guacamole y tomate en salsa de queso cheddar, acompañada con papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$180
Hamburguesa de camarón, aderezo de chipotle, queso cheddar y col morada, servida con papas a la francesa.

SANDWICH DE ROAST BEEF \$110
Roast beef, cebolla caramelizada, queso gratinado con salsa au jus en pan baguette.

TACOS

COCHINITA PIBIL (2 PIEZAS) \$68
100% al estilo Yucatán, acompañada de su tradicional cebollita morada.

ARRACHERA (2 PIEZAS) \$79
Tortilla azul, guacamole y salsa molcajetada.

GOBERNADOR (2 PIEZAS) \$105
Tacos gobernador de atún ahumado. Con ensaladita, salsa de guacamole y crema.

CAMARÓN (2 PIEZAS) \$105
Tortilla azul, costra de queso y aderezo cítrico cremoso.

POSTRES

CREPA RELLENA \$110
La tradicional crepa con nieve de vainilla artesanal y leche quemada.

BROWNIE + HELADO \$110
Brownie de chocolate con frutos rojos y nieve de cheesecake artesanal con zarzamora, crumble de horchata y salsa de 3 leches.

BREAD PUDDING \$110
Hecho con chispas de chocolate y nueces en una salsa de 3 leches.