

MENÚ



ENTRADAS

ESCAMOLES \$480.00

RECETA DE LA CASA,
SERVIDOS CON GUACAMOLE
Y TORTILLAS - 100GRS

FRIJOLES DE LA CASA \$155.00

ADOBADOS Y
ACOMPAÑADOS CON
ASADO DE PUERCO Y
TOTOPOS

GUACAMOLE \$155.00

AGUACATE, JITOMATE,
CEBOLLA MORADA Y
CILANTRO ACOMPAÑADO
DE TOTOPOS DE COLORES

QUESO FUNDIDO \$145.00

NATURAL, CHORIZO O CON
CHAMPIÑONES

ORDEN DE CARNITAS \$310.00

TRADICIONALES CARNITAS
PREPARADAS EN CAZO,
ACOMPAÑADAS DE SALSA,
PICO DE GALLO, CHILES EN
VINGARE Y TORTILLAS

PAPAS GAJO \$95.00

200GR DE CRUJIENTES
PAPAS EN GAJO FRITAS

AGUACHILES

AGUACHILE NEGRO

CAMARÓN FRESCO COCIDO
EN LIMÓN, SALSAS NEGRAS,
CHILE SERRANO, PEPINO Y
AGUACATE \$305.00

AGUACHILE MANGO HABANERO

CAMARÓN FRESCO COCIDO
EN LIMÓN, SALSA DE MANGO
CON HABANERO, CHILE
SERRANO, PEPINO, CUBOS
DE MANGO, CEBOLLA
MORADA Y AGUACATE \$315.00

TOSTADA DE PULPO

CHICHARRÓN DE PULPO,
AGUACATE, ZANHORIA,
PORO FRITO Y SALSA PONZU
Y ADEREZO DE HABANERO

\$120.00

TACO GOBERNADOR

TROZOS DE CAMARON O PESCADO REBOZADO EN
TÉMPURA, SERVIDO EN TORTILLA DE HARINA CON
COSTRA DE QUESO, PICO DE GALLO Y XNIPEC DE COL

PESCADO \$90.00

CAMARÓN \$90.00





FUERTE

ENSALADA DOS

ARROYOS

COMBINACIÓN DE LECHUGAS, ESPINACA Y ARÚGULA, QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS, SERVIDA CON ADEREZO BALSÁMICO

\$220.00

SOPA

SOPA DE TORTILLA \$145.00
SERVIDA CON QUESO PANELA, CINTILLA DE TORTILLA Y AGUACATE.

SOPA DE FIDEO \$135.00
SOPA CALDOSA SERVIDA CON QUESO PANELA, CHICHARRON Y CREMA

JUGO DE CARNE \$165.00
ACOMPAÑADO DE CEBOLLA, CILANTRO Y SERRANO

ENCHILADAS

ENCHILADAS DE LA ABUELA

TRES ENCHILADAS RELLENAS DE CARNITAS, BAÑADAS CON NUESTRA SALSA VERDE Y NATA, SIGUIENDO LA RECETA DE LA ABUELA \$185.00

ENCHILADAS TRADICIONALES

TRES ENCHILADAS RELLENAS DE PECHUGA DE POLLO, BAÑADAS EN SALSA VERDE Y GRATINADAS CON QUESO ADOBERA \$175.00

PASTAS

ESPAGUETI "LA GRANJA" \$195.00
SALSA ITALIANA A BASE DE JITOMATE, ALBAHACA Y CHAMPIÑONES CON UN BAÑO DE QUESO PARMESANO

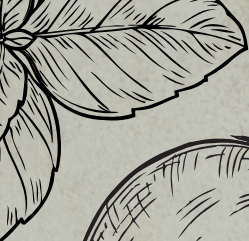
FETTUCCHINE AL PESTO \$210.00
TRADICIONAL SALSA PESTO A BASE DE ALBAHACA Y NUEZ

SALMÓN AGRIDULCE

SERVIDO CON SALSA DE NARANJA Y JENGIBRE ACOMPAÑADO DE ARROZ ORIENTAL

\$345.00





PIZZAS



ESPECIAL

QUESO DE CABRA,
PERA, JAMÓN
SERRANO Y ARÚGULA

\$305.00

MARGARITA ESPECIAL

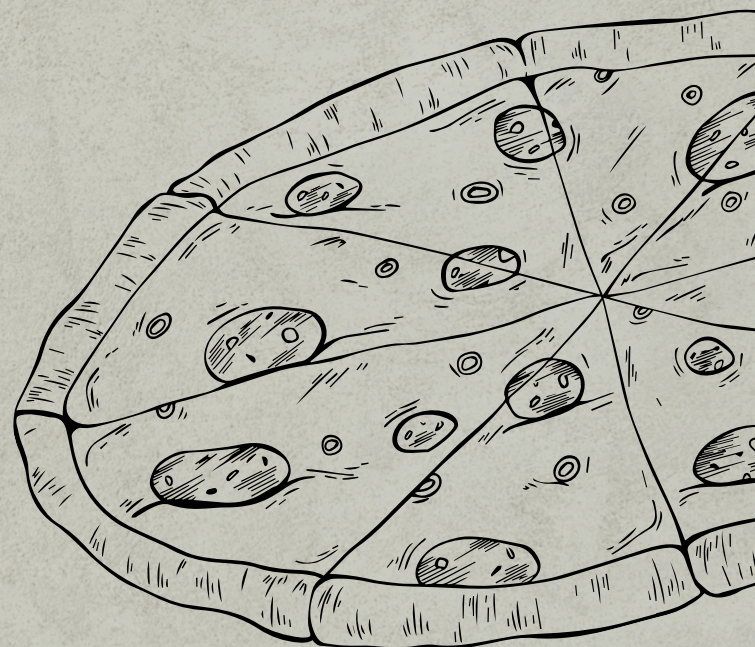
BURRATA, TOMATE
CHERRY Y
ALBAHACA

\$305.00

MEXICANA

FRIJOL, CHORIZO,
JALAPEÑO, TOCINO Y
CEBOLLA

\$280.00



PEPPERONI

CLÁSICA PIZZA DE QUESO
CON PEPPERONI

\$240.00

HAWAIANA

CLÁSICA PIZZA DE QUESO
CON JAMÓN Y PIÑA

\$240.00

NUESTRAS PIZZAS SON HECHAS AL MOMENTO Y PUEDEN DEMORAR HASTA
25 MINUTOS

DE LA PARRILLA



HAMBURGUESAS

**HAMBIURGUESA
GOURMET 200G** **\$295.00**

SIRLOIN ANGUS MOLIDO CON
TOCINO DE LA MÁS ALTA
CALIDAD, ASADO AL CARBÓN,
QUESO GOUDA, ARÚGULA,
TOMATES CHERRY, CEBOLLA
CAMELIZADA Y ADEREZO
ESPECIAL DE LA CASA,
SACOMPAÑADA DE PAPAS GAJO

**HAMBIURGUESA
VEGETARIANA** **\$245.00**

CARNE VEGANA "NOT
BURGER" ASADA AL CARBÓN,
QUESO GOUDA, ARÚGULA,
TOMATES CHERRY, CABOLLA
CAMELIZADA Y ADEREZO
ESPECIAL DE LA CASA,
ACOMPAÑADA DE PAPAS
GAJO

CORTES

ARRACHERA 300 GR **\$375.00**

SUAVE Y JUGOSA
ARRACHERA ASADA AL
CARBÓN ACOMPAÑADA
DE SUFFLE DE PAPA Y
CEBOLLITAS CAMBRAY

TOP SIRLOIN 400 GR **\$420.00**

ASADO AL CARBON,
ACOMPAÑADO DE SUFFLE
DE PAPA Y CEBOLLITAS
CAMBRAY

RIB EYE 350 GRS **\$460.00**

ASADO AL CARBON,
ACOMPAÑADO DE SUFFLE
DE PAPA Y CEBOLLITAS
CAMBRAY

ALAMBRE

CARNE ASADA, CEBOLLA,
PIMIENTO, CHAMPIÑONES
Y TOCINO, GRATINADO
CON QUESO ADOBERA

\$290.00

HOT DOG

SALCHICHA DE PAVO, CEBOLLA
CAMELIZADA, JITOMATE
CHERRY Y ADEREZO ESPECIAL DE
LA CASA, ACOMPAÑADO DE
PAPAS GAJO

\$120.00



OPCIONES VEGGIE

RISOTTO DE COLIFLOR

COLIFLOR SALTEADA EN
ACEITE DE OLIVO,
CHAMPIÑONES
AROMATIZADOS EN
ENELDO, NUEZ Y ACEITE
DE TRUFA, SERVIDO CON
PARMESANO

\$220.00

SANDWICH VEGETARIANO

PAN SRTESANAL SIN
GLUTEN, RELLENO
CREMOSO DE GARBANZO
Y AGUACATE, LÁMINAS DE
PEPINO, TOMATE CHERRY
Y GERMINADO DE
ALFALFA

\$110.00

BONELESS DE COLIFLOR

TROZOS DE CLIFLOR CAPEADOS, BAÑADOS EN SALSA
BBQ ACOMPAÑADOS DE ADEREZO RANCH

\$185.00

MENÚ INFANTIL



ESPAGUETI ALFREDO

\$95.00

BONELESS DE POLLO 200 GRS

BAÑADAS EN SALSA BBQ, ACOMPAÑADAS DE ADEREZO
RANCH

\$120.00

POSTRES

CREPAS TRADICIONALES

BAÑADAS EN CAJETA, ACOMPAÑADAS DE GELATO
ARTESANAL DE SEMILLA DE VAINILLA

\$160.00

CREPAS SILVESTRES

RELLENAS DE FRESA, KIWI, DURAZNO Y QUESO
COTAGGE SOBRE REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS

\$160.00



PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS

\$170.00

BROWNIE CON HELADO

BROWNIE RECIÉN HORNEADO ACOMPAÑADO CON
DELICIOSO HELADO ARTESANAL DE SEMILLA DE
VAINILLA

\$140.00

NEVADO DE CHOCOLATE

PASTEL DE CHOCOLATE INSPIRADO EN EL CACAO
CHIAPANECO ACOMPAÑADO CON HELADO ARTESANAL

\$160.00

GELATO ARTESANAL

MANGO NATURAL
LIMON NATURAL
SEMILLA DE VAINILLA
DULCE DE LECHE
MAZAPÁN
CHOCOLATE



\$95.00

ESPECIAL (NUEZ, ARÁNDANO Y MIEL)

\$120.00