

MENÚ



ENTRADAS

ESCAMOLES

RECETA DE LA CASA,
SERVIDOS CON GUACAMOLE
Y TORTILLAS - 100GRS \$480.00

FRIJOLES DE LA CASA

ADOBADOS Y
ACOMPAÑADOS CON
ASADO DE PUERCO Y
TOTOPOS \$155.00

GUACAMOLE

AGUACATE, JITOMATE,
CEBOLLA MORADA Y
CILANTRO ACOMPAÑADO
DE TOTOPOS DE COLORES \$155.00

QUESO FUNDIDO

NATURAL, CHORIZO O CON
CHAMPIÑONES \$145.00

ORDEN DE CARNITAS

TRADICIONALES CARNITAS
PREPARADAS EN CAZO,
ACOMPAÑADAS DE SALSA,
PICO DE GALLO, CHILES EN
VINGARE Y TORTILLAS \$310.00

PAPAS GAJO

200GR DE CRUJIENTES
PAPAS EN GAJO FRITAS \$95.00

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 DE TORTILLA

SERVIDA CON QUESO
PANELA, CINTILLA DE
TORTILLA Y AGUACATE.

\$145.00

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”

SALSA ITALIANA A BASE DE
JITOMATE, ALBAHACA Y
CHAMPIÑONES CON UN BAÑO
DE QUESO PARMESANO

\$195.00

FETTUCCINE AL PESTO

TRADICIONAL SALSA PESTO A
BASE DE ALBAHACA Y NUEZ

\$210.00

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

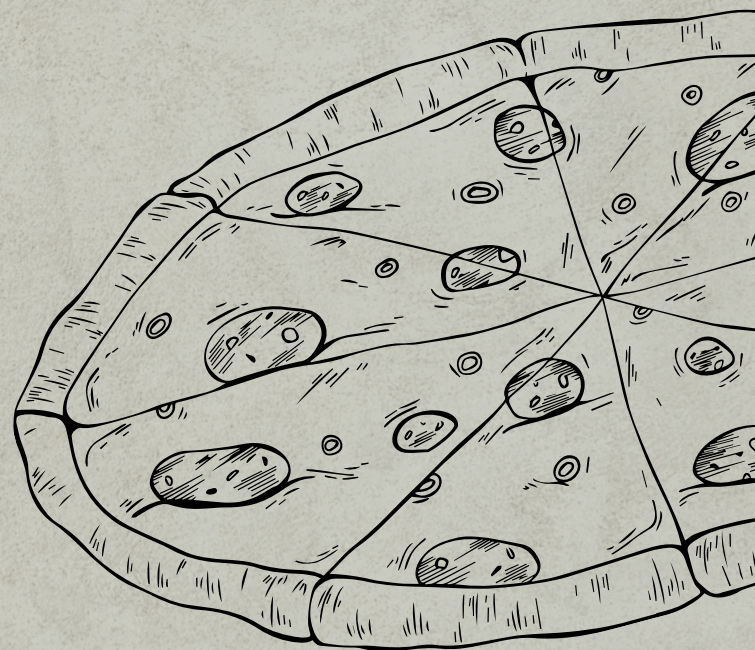
BURRATA,
JITOMATE CHERRY
Y ALBAHACA

\$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

MENÚ INFANTIL

ESPAGUETI ALFREDO \$95.00

BONELESS DE POLLO 200 GRS
BAÑADAS EN SALSA BBQ,
ACOMPAÑADAS DE
ADEREZO RANCH \$120.00

HOT DOG

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

\$120.00

POSTRES

CREPAS TRADICIONALES

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

\$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