

MENÚ



ENTRADAS

GUACAMOLE
AGUACATE, JITOMATE,
CEBOLLA MORADA Y
CILANTRO ACOMPAÑADO
DE TOTOPOS DE COLORES **\$135.00**

FRIJOLES DE LA CASA
ADOBADOS Y
ACOMPAÑADOS CON
ASADO DE PUERCO Y
TOTOPOS **\$115.00**

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

QUESO FUNDIDO
NATURAL, CHORIZO O CON
CHAMPIÑONES **\$135.00**

PAPAS A LA FRANCESA **\$95.00**
200GR DE TRADICIONALES
PAPAS FRITAS

PAPAS GAJO **\$95.00**
200GR DE CRUJIENTES PAPAS
EN GAJO FRITAS

BONELESS DE POLLO

10 PIEZAS SERVIDAS CON
SALSA TERIYAKI, BBQ O
BUFFALO PICANTE,
ACOMPAÑADOS DE
ADEREZO RANCH O CESAR
\$205.00

BONELESS DE COLIFLOR

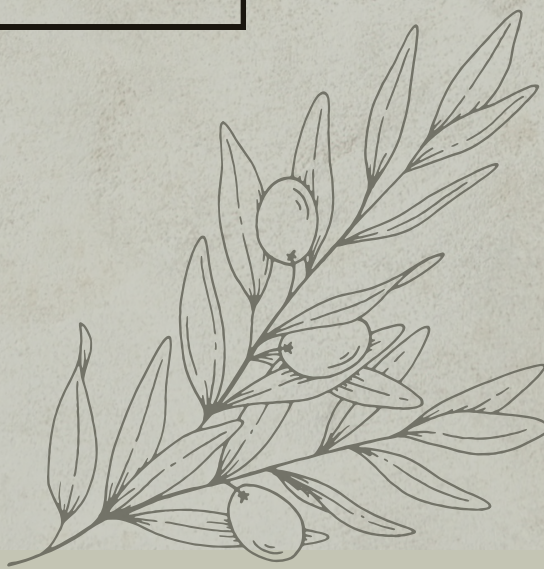
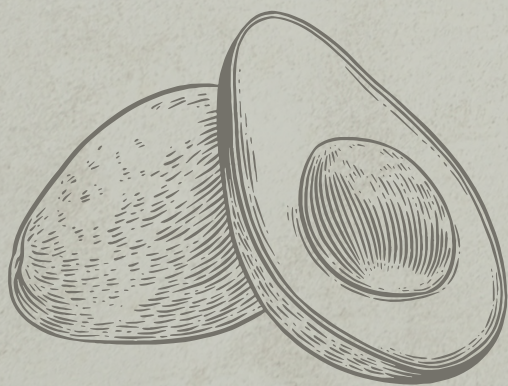
10 PIEZAS DE CLOFLOR
CAPEADA SERVIDAS CON
SALSA TERIYAKI, BBQ O
BUFFALO PICANTE
ACOMPAÑADOS DE
ADEREZO RANCH O CESAR
\$205.00

PALITOS DE QUESO MOZZARELLA

7 PIEZAS SERVIDAS CON
SALSA ITALIANA
\$105.00

MAC & CHEESE

CON TRADICIONAL SALSA
DE QUESO CHEDDAR
\$95.00



SAMPLER

PAPAS GAJO, PALITOS DE QUESO
MOZZARELLA Y BONELESS DE
POLLO CON SALSA A ELEGIR:
TERIYAKI, BBQ O BUFFALO PICANTE
\$350.00



FUERTES

ENSALADA DOS ARROYOS

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

\$220.00

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

BURRATA, JITOMATE
CHERRY Y ALBAHACA

\$305.00



MEXICANA

FRIJOL, CHORIZO, JALAPEÑO, TOCINO Y
CEBOLLA

\$260.00

PEPPERONI

CLÁSICA PIZZA DE
QUESO CON PEPPERONI

\$230.00

HAWAIANA

CLÁSICA PIZZA DE
QUESO CON JAMÓN Y
PIÑA

\$230.00

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 CARMELIZADA Y
ADEREZO ESPECIAL DE LA CASA,
SACOMPAÑADA DE PAPAS GAJO

**HAMBURGUESA
VEGETARIANA**

CARNE VEGANA "NOT BURGER" \$205.00
ASADA AL CARBÓN, QUESO
GOUDA, ARÚGULA, TOMATES
CHERRY, CABOLLA
CARMELIZADA Y ADEREZO
ESPECIAL DE LA CASA,
ACOMPAÑADA DE PAPAS GAJO

CORTES

ARRACHERA 300 GR \$365.00

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

TOP SIRLOIN 400 GR \$405.00

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

RIB EYE 350 GRS \$445.00

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

HOT DOG

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

\$120.00

MENÚ INFANTIL

ESPAGUETI ALFREDO

ESPAGUETI BAÑADO EN
TRADICIONAL SALSA
ALFREDO

\$95.00

BONELESS DE POLLO 200 GRS

BAÑADAS EN SALSA BBQ,
ACOMPAÑADAS DE
ADEREZO RANCH

\$120.00



POSTRES

CREPAS TRADICIONALES

\$160.00

BAÑADAS EN CAJETA, ACOMPAÑADAS DE GELATO
ARTESANAL DE SEMILLA DE VAINILLA,
ESPOLVOREADAS CON NUEZ

BROWNIE CON HELADO

\$140.00

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

NEVADO DE CHOCOLATE

\$160.00

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

GELATO ARTESANAL

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



\$95.00

ESPECIAL (NUEZ, ARÁNDANO Y MIEL)

\$120.00