



PARA COMENZAR

CEVICHE DE ATÚN COQUETO \$379

Atún marinado con vinagreta oriental + cacahuates tostados + mango + frutos rojos + aguacate.

COLIFLOR HORNEADA (450gr) \$215

Mayonesa negra + queso fresco.

CHICHARRÓN DE RIB-EYE Premium (480 a 500gr) \$599

+ Guacamole.

BETABEL AL JOCOQUE \$225

Betabel + jocoque artesanal + pistaches + arugula con vinagreta de ajonjolí.

FRIJOLES CON VENENO **Próximamente**

EMPANADAS ARGENTINAS (4) \$215

De Carne y/o de Queso + salsa chimichurri.

GUACAMOLE A LA MEXICANA \$185

+ Pico de gallo + queso fresco + totopos.

ORDEN DE TUÉTANOS (4) \$369

(1kg aprox.) al grill.

PAPAS GALEANA ENCHILADAS DE CANTINA **Próximamente**

QUESO FUNDIDO \$185 CON CHORIZO \$196

QUESO PANELA TATEMADO + salsa piquín del monte martajada \$215

TOSTI NACHOS CANO CON CARNE ASADA \$269

Tosti nachos + salsa de queso cheddar + salsa de frijol + pico de gallo de aguacate con jalapeños + carne asada.

CALDOS Y SOPAS

CALDO TLALPEÑO Pollo + verduras + garbanzo + aguacate + queso panela + chipotle. \$149

FRIJOLES CHARROS **Próximamente**

SOPA DE LENTEJAS sofrito de tocino + plátano macho **Próximamente**

ENSALADAS

ENSALADA AFRODITA DE CAMARONES Y FRUTOS DE LA PASIÓN \$379

Mix de lechugas + aderezo de mostaza y miel + camarones al ajillo + moras, fresas, mango + trocitos de queso azul + nueces caramelizadas.

ENSALADA GAUCHA \$349

Mix de lechugas + vinagreta de aguacate + aceitunas, alcaparras + tomates Cherry + queso Oaxaca + queso menonita + aguacate

ENSALADA PRIMAVERA DE PERA Y MANZANA \$299 Con Pollo \$315 Con Arrachera \$345

Con Camarones \$359

Espinacas baby + aderezo ranch + láminas de pera y manzana + queso de cabra + nueces caramelizadas.

ENSALADA TOSCANA \$369

Mix de lechugas + aderezo italiano + pechuga de pollo a la parrilla + tocino deshidratado + tomates uva, aguacate, palmitos y queso parmesano.

LAS GARNACHAS

TACOS, ENVUELTOS, ENCHILADAS Y TOSTADAS

ENCHILADAS DE MOLE NEGRO OAXAQUEÑO (4pz) \$269

De queso o de pollo + crema + ajonjolí + frijoles refritos.

ENCHILADAS POTOSINAS (5pz) \$225

+ salsa cremosa de aguacate + topping de lechugas + pico de gallo + queso fresco y crema de rancho.

ENCHILADAS ROJAS NORTEÑAS \$225

De queso panela con cebolla + salsa de chile ancho + papas y zanahorias fritas + chiles toreados.

ENCHILADAS SUIZAS (4pz) \$269

De pollo o de queso + salsa verde cremosa + queso menonita gratinado + frijoles refritos.

ENCHILADAS SUIZAS DE CAMARON (4pz) \$299

Guiso de camarón + salsa roja cremosa + queso menonita gratinado + frijoles refritos.

Escobedo 305 Centro. Montemorelos N.L.
Reservaciones 8262635096



FLAUTAS NORTEÑAS (4pz) Próximamente

De deshebrada de res + salsa cremosa de aguacate + topping de lechugas+ crema de rancho + queso fresco.

GAONERAS DE NEW YORK SHABU CON QUESO (1pz de 60gr / 40gr de queso) \$155

ORDEN DE TACOS AL PASTOR (5pz de 60gr c/u) Próximamente

GRINGA AL PASTOR En tortilla de harina (1pz de 100gr / 40gr de queso) Próximamente

TACOS GOBERNADOR (4pz) \$335

Guiso de camarón gratinado + aguacate + queso fresco y crema.

TACOS PLACEROS (4pz) \$699

Rib eye de 1" al grill, botaneado + tortillas ribeteadas + chorizo norteño + tuétanos + aguacate.

ORDEN DE TACOS DE CARNE ASADA + aguacate. (4pz) \$215

PIRATA DE CARNE ASADA En tortilla de harina + queso + aguacate Próximamente

TACOS DE FIDEO SECO (4pz) Próximamente

A los 3 chiles + aguacate + crema de rancho + queso fresco.

TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA (4pz) \$335

Tiras de pescado capeado + ensalada de surimi + aguacate y aderezo de chipotle.

TACOS DORADOS DE PAPA (4pz) Próximamente

Puré de papa rústico + topping de repollo + queso fresco + crema + salsa de jitomate.

TOSTADITA DE ATÚN FRESCO RASURADO (1pz) \$125

Atún + vinagreta de soja y limón + aguacate + queso crema, + ensaladita de espinacas con vinagreta de cacahuete.

TOSTADITA DE MARLÍN AHUMADO ESTILO VALLARTA (1pz) \$125

Salpicón de marlín ahumado al chipotle + guacamole.

TOSTADITA DE PICADILLO NORTEÑO \$115

Picadillo norteño + lechuga + queso fresco + crema + aguacate.

TOSTADITA DE POLLO ESTILO SIBERIA (1pz) \$115

Pollo desmenuzado + guacamole + crema + jalapeños y zanahorias encurtidas.

PRINCIPALES

GUISOS REGIONALES, CORTES Y PLATILLOS ESPECIALES

ASADO DE PUERCO TRADICIONAL (300gr) + arroz + frijoles refritos. Próximamente

CORTDILLO DE FILETE (300gr) + arroz + frijoles refritos. Próximamente

CHAMORRO EN SALSA BORRACHA \$265

Chamorro de cerdo estofado en adobo de salsa borracha + arroz + frijoles refritos.

POLLO EN SALSA ESTILO RIO RAMOS Próximamente

+ papas galeanas al romero

POLLO DE RANCHO AL PIQUÍN 450gr aprox. \$399

Pollo orgánico deshuesado marinado en salsa de chile piquín del monte + arroz + frijoles refritos.

SALMÓN EN MOLE DE JAMAICA Y NARANJA Próximamente

Salmón a la parrilla + mole de Jamaica y naranja + perejil frito al limón.

TAMPIQUEÑA DE CECINA HUASTECA 250gr \$299

Sábana de cecina de res + 2 enchiladas potosinas + arroz + frijoles refritos.

AGUJA NORTEÑA (550gr.Aprox.) \$565

+ papas galeanas al romero

RIB-EYE (480gr.Aprox.) \$569

+ papas galeanas al romero

RIB EYE MAR Y TIERRA (650gr) \$879 sugerido 2 personas

Rib eye de 1" al grill, botaneado, coronado con camarones al ajillo, tocino y gratinados, montados sobre 2 tuétanos recién horneados + guarnición de cebollas, pimientos caramelizados y papas gajo

ALAMBRES: Sofrito de pimientos, cebolla morada y tocino + queso asadero + papas galeanas a la mantequilla.

DE ARRACHERA \$349

DE CAMARONES \$349

DE POLLO \$349

BABY BACK RIBS Costillas BBQ estilo Kansas ½ rack (500gr) + papas gajo **\$465**

COCTEL "CHABELA" DE CAMARON (200gr) **\$379**

Coctel de camarón con Clamato + salsas de la casa + pico de gallo + aguacate.

FILETE DE SALMÓN EN SALSA FIORENTINA **\$499**

Filete de salmón a la parrilla montado en una cama de 4 raviolos rellenos de queso, bañado con la deliciosa salsa a la Fiorentina, con espinacas, tomates Cherry al olivo, crema y mezcla de quesos italianos. Coronado con picatta de alcaparras, aceitunas y tomates deshidratados.

PAPA ASADA CON ARRACHERA **\$389**

Puré de papa a la mantequilla + quesos cheddar + tocino + crema + 300gr de arrachera.

PASTA, PIZZA Y HAMBURGUESA

FETUCCINI ALFREDO **\$199** Con Pollo **\$325** Con Arrachera **\$339** Con Camarones **\$349**

Clásica salsa Alfredo + queso parmesano

FETUCCINI MAMAROSA CON CAMARONES DIABOLA **\$349**

Salsa rosa + peperoccino + camarones a la diablo.

MACARONI & CHEESE **\$289**

Pasta corta + queso cheddar suave + gratín de queso menonita.

Con pollo **\$325** Con arrachera **\$339** Con camarones **\$349**

LASAGNA BOLOGNESE **\$330**

Ragú de carne a la bolognese + gratín de quesos italianos + pesto.

RAVIOLES RELLENOS DE QUESO Y ESPINACAS **\$299**

Salsa blanca cremosa de quesos italianos + duxell de champiñones y espinacas.

Con pollo **\$325** Con arrachera **\$339** Con camarones **\$349**

SPAGUETTI BOLOGNESE **\$299**

Ragú de carne + queso parmesano.

SPAGUETTI CARBONARA **\$279**

Salsa cremosa de tocino y queso parmesano.

Con pollo **\$325** Con arrachera **\$339** Con camarones **\$349**

PIZZA 5 QUESOS **\$375**

Queso menonita + panela + mix de mozzarella y parmesano + queso azul + crema balsámica.

PIZZA ESPAÑOLA **\$399**

Jamón serrano + chistorra + picatta de aceitunas, alcaparras + pimientos de piquillo + queso de cabra.

PIZZA MEXICANA **\$379**

Queso menonita + carne asada + chorizo norteño + rajas de jalapeño.

PIZZA HAWAIIANA **\$345**

Jamón de pavo + piña horneada.

PEPPERONI **\$345** / **PEPPERONI ESPECIAL** pepperoni + champiñones **\$369**

QUEEN MARGARITA **\$385**

Queso mozzarella + tomates uva + pesto de albahaca + queso parmesano y crema balsámica.

HAMBURGUESA AMERICANA CLÁSICA **\$215**

Molida de sirloin premium a la parrilla + topping de cebolla + queso americano cheddar + tocino + ensaladita de mix de lechugas + tomate + aguacate + pepinillos y papas gajo.

POSTRES

CHEESECAKE ESTILO NY DE FRUTOS ROJOS **\$115**

PANQUECITO DE ELOTE CON CAJETA Y HELADO DE VAINILLA **\$115**

PASTEL DE CHOCOLATE **\$115**

STRUDEL DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA **\$115**

EMPALME DE GLORIA **Próximamente**

BEBIDAS

Café Americano **\$49 refill**

Espresso **\$45** Espresso Doble **\$90**

Cappuccino **\$70**

Café Latte **\$70**

Café Mocca **\$75**

Café irlandés **\$110** con crema irlandesa

Té caliente **\$45**

(Infusiones: Chai, manzanilla, frutos rojos, verde y negro)

Matcha Latte caliente **\$99**

Chai Latte manzana canela caliente **\$99**

Matcha Latte Frappé \$99

Chai Latte manzana canela Frappé \$99

Frapuccino \$89

Frappé Moka \$89

Frappé cookies and cream \$89

SODAS ITALIANAS especiales de la casa (Fine Sparkling Water) \$59

Sirope concentrado de frutas endulzado con Stevia + agua mineral.

Sabores: Fresa, arándano, Mango, Maracuyá, Piña, Kiwi y Guayaba.

GRANIZADOS \$99

Sirope concentrado de frutas endulzado con Stevia + Hielo Frappé

Sabores: Tamarindo, Jamaica, Fresa, arándano, Mango, Maracuyá, Piña, Kiwi y Guayaba.

CHAMOYADAS \$119

Sirope concentrado de frutas endulzado con Stevia + Hielo Frappé + salsa de chamoy + chile tajín + banderilla de tamarindo y chile.

Sabores: Limón, Tamarindo, Jamaica, Fresa, arándano, Mango, Maracuyá, Piña, y Kiwi.

Limonadas \$50 1Lt \$99 2Lt \$198

Natural, Mineral o Rosa.

Refrescos de 355mL. Y agua mineral de 600mL. \$49

Coca-Cola, Coca sin azúcar, Coca light, Sangría, Sangría light, Squirt toronja, Sidral manzana Sprite, Schweppes GINGER ALE, Schweppes TONIC y Topo-chico agua mineral.

Aguas frescas Naturales \$45

Horchata tradicional de arroz, Jamaica, Tamarindo y Horchata de Coco

Agua embotellada de 500mL. \$29

DE LA BARRA

Cerveza **\$55**

Bohemia clara / oscura / Noche Buena, Amstel ultra, indio, Tecate light, XX o Carta Blanca.

Cerveza sin alcohol **\$50**

Cerveza + Vaso Michelado **\$79**

Cerveza + Clamato **\$99**

2. Oz. Con servicio

Ginebra Beefeater **\$149**

Brandy Torres 10 **\$125**

Mezcal 400 Conejos **\$119**

Mezcal 21 Espadin **\$99**

Vodka Absolut / **\$99**

Escobedo 305 Centro. Montemorelos N.L.
Reservaciones 8262635096



Ron Bacardí blanco **\$115**
Ron Bacardí añejo **\$115**
Tequila Don julio **\$169**
Tequila Tradicional **\$99**
Whisky Black Label **\$198**
Whisky Red Label **\$125**
Whisky Buchanan's Two Souls **\$185**

Margaritas Frozen \$169

Con tequila Tradicional: De limón, tamarindo, Jamaica, piña, fresa o mango

Chamoyadas Sunrise \$169

Con tequila Tradicional: Chamoy + Raspado de limón, tamarindo, fresa, piña o mango, acompañada de banderillas enchiladas y mezcla de chilitos en polvo.

Clamato con vodka **\$155**

Piña Colada **\$149**

Mojito **\$149**

Perro Salado **\$125**

Daiquiri **\$159**

De Limón, Tamarindo, Fresa, Frambuesa, Mango, Maracuyá, Lichi, Piña, Sandía y Kiwi.

Digestivos

Anís Dulce **\$75**

Baileys Irish Cream **\$99**

Carajillo **\$149**

Licor del 43 **\$99**

Bloody Mary **\$155**

Medias de Seda **\$139**

Vampiro **\$125**

Gin tonic **\$129**

Vodka tonic **\$129**

Martini clásico **\$139**

Martini rosso **\$139**

VINOS

Vino tinto

Opera Prima Cabernet Sauvignon 2019

Copa **\$99**

Botella **\$359**

Opera Prima Merlot 2019

Copa **\$99**

Botella **\$359**

Opera Prima Tempranillo 2019

Copa **\$99**

Botella **\$359**

Opera Prima Shiraz 2019

Copa **\$99**

Botella **\$359**

Vino Rosado

Don Simón especial

Copa **\$99**

Botella **\$359**

Cetto Blanc de Zinfandel

Copa **\$110**

Botella **\$359**

Vino Blanco

Opera Prima Chardonnay

Copa **\$99**

Botella **\$359**

Don Simón Airen

Copa **\$99**

Botella **\$359**

Copa de Clericot \$129

Copa de Tinto de Verano / Sangría preparada (limonada o naranjada) \$129

Jarra se Clericot o sangría preparada Jarrita de litro \$199 Jarra 2Lts. \$299