Pampas
Steak House & Sea Food

Menú

Entradas

Jugo de carne
Sopa azteca
Caldo de camarón
Queso fundido

Sushi

Por fuera
Capeado

Empanizado
Plátano macho
Queso manchego
Salmón ahumando
Aguacate
Ajonjolí natural
Alga

Por dentro

Pepino
Chiles toreados
Salmón ahumado
Cangrejo
Camarón (opcional empanizado)
Pulpo
Aguacate
Philadelphia

Aderezos

Chipotle
Tampico
Anguila

Mariscos

Camarones

Aguachile verde* 120 g.

Aguachile rojo* 120 g.

Aguachile negro* 120 g.

Rasurados 120 g.

A la diabla 120 g.

Al mojo de ajo 120 g.

Al ajillo 120 g.

Empanizados de coco rallado con aderezo de mango 120 g.

Empanizados rellenos de queso Philadelphia 120 g.

Rellenos de marlín ahumado envueltos con tocino y gratinados 120 g.

Cócteles

Estilo marinera (Natural) 90 g.

Tampico (Con salsa de tomate) 90 g.

Campechano

(Elige la combinación) 45/45 g.

Camarón 90 g.

Pulpo 90 g.

Tostadas

Ceviche mixto* 90 g.
Pescado, camarón, pulpo
Marlín ahumado 90 g.
Con aderezo de chipotle
Campechana tampico 90 g.
Camarón, pulpo y un toque de salsa de tomate
Ceviche Peruano 80 g.
Filete de pescado con leche de tigre a base de lichi y tropiezos de camote rostizado y grano de elote

Pescadillas

Marlín 30 g.
Camarón 30 g.

*gramajes de alimentos en crudo

Cortes

500 gramos de puro sabor

T-Bone

New York
Churrasco
Costilla de Rib Eye
Club Steak

* Todos nuestros cortes están sujetos a disponibilidad

Espadas

Pan con ajo
Chorizo de pavo
Chistorra
Molleja de Res
Pollo marinado a la cerveza
Trompo de sirlion
Trompo árabe
Pechuga de pavo envuelto con tocino
Negrito brasileño
Chorizo argentino
Costilla de res
Costilla de cerdo

Costilla BBQ
Chorizo verde almendrado estilo español
Piña con canela
Chiles y cebollas
Filete Mignon
Filete Jerez
Filete a la mostaza
Filete al ajo
Camarones alioli
Lomo con parmesano
Picanha
Sirloin Natural
Rib Eye
Arrachera
Corazón de pollo
Tocineta de puerco ahumada

* El consumo de alimentos crudos representa un riesgo para la salud y es responsabilidad de quien lo consume.
Nuestros alimentos son elaborados al momento y tienen un tiempo de preparación de 30 minutos.

Todos nuestros platillos están sujetos a disponibilidad.
** Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

Damas y Caballeros	**$459***
Solo barra de ensaladas	**$285***
Juniors de 1.21 mts a 1.40 mts	**$220****
Niños menos de 1.20 mts	**Gratis*****

**No incluye bebidas, café ni postre. **Juniors de 1.21 m a 1.40 m.*
****Promoción válida con consumo de un buffet de adulto.*

Tardes Pamperas

de Lunes a Viernes

después de las 6:30 pm

Mujeres **$349***

Hombres **$359***

**No incluye bebidas, café ni postre. Aplican restricciones.*
No válida con otras promociones, durante diciembre, ni días festivos.

El Cumpleañero NO PAGA

buffet o botella gratis*

Cargo por servicio $250 (incluye 5 refrescos de 235 ml)

Etiqueta Roja (750 ml) | Absolut Azul (750 ml) | Tradicional (750 ml) | Torres 10 (750 ml) | Bacardi Blanco (750 ml)

**Válido de lunes a viernes, de 1:00 p.m. a 6:30 p.m, durante la semana de tu cumpleaños.*
***Aplican restricciones. Consulta botellas participantes. ***Aplica en la compra de 3 buffets de adulto a precio regular. Es indispensable presentar una identificación oficial que compruebe la fecha de nacimiento.*
Promoción no acumulable con otras ofertas. Vigente hasta el 30 de noviembre de 2025.