

# PROMOCIONES



## PAQUETES DE DESAYUNOS

**\$40 + Incluye:** Café americano o Café de olla refill, 1 jugo de fruta y 1 porción de fruta de temporada.

El desayuno se sirve de 8 a.m. a 2 p.m.

## MIMOSAS Y SPRITZ FIFI, PÍDE LA SEGUNDA A MITAD DE PRECIO

Sucursales: Valle, Roma, Teotihuacan, AIFA y Lomas de Chapultepec, todos los días de 12 p.m. a 2 p.m. Condesa: Todos los días de 3 p.m. a 5 p.m.

## MENÚ BOTANERO: TU TRAES LA SED, NOSOTROS PONEMOS EL ANTOJO.

Promoción válida de lunes a viernes de 1 p.m. a cierre.

- Fideo seco.
- Frijoles con puerco.
- Taco sudado con chicharrón.
- Papas bravas.
- Bollito de estofado de cerdo.
- Sope de frijoles, queso Cotija, lechuga y crema.
- Flauta de papa con queso Cotija.
- Aceitunas preparadas.
- Gordita de chicharrón
- Aplica con: Cerveza Canneria de 473 ml, tragos y cocteles, de lunes a viernes de 1 p.m. a cierre.
- Promoción personal, no se combina con otras promociones o descuentos, es válida hasta agotar existencia.
- Sucursales: Lomas de Chapultepec, Roma, Valle, Condesa y Teotihuacan.

## COMETODO DE TACOS Y CHAMORROS

\$290.00 por persona. Promoción válida de lunes a viernes de 1 p.m. a 4 p.m.

- La promoción de cometodo es personal.
- Estas promociones aplican solo de 1 p.m. a 4 p.m. Son para disfrutar en el restaurante, no aplica para llevar, es válida hasta agotar existencias, no incluye bebidas y no se combina con otras promociones o descuentos.
- Sucursales: Lomas de Chapultepec, Roma, Valle, Condesa, Teotihuacan.

## EL AFTER OFFICE

En la compra de cualquier trago de nuestros mezcales te regalamos una corona, victoria o pacífico.

**Sucursales: Valle, Roma, Condesa, AIFA y Lomas de Chapultepec, todos los días de 6 p.m. a 8 p.m.**  
**Teotihuacan: Todos los días de 4 p.m. a 6 p.m.**

## ¿NADIE SE ACORDÓ DE TU CUMPLEAÑOS?

¡Pide tu cóctel CUMPLEAÑERO, te lo mereces!. Consumo mínimo de **\$550.00** pesos. Promoción válida en el día de tu cumpleaños, presentando tu INE, en todas las sucursales.

**15% DE DESCUENTO AL PRESENTAR**

**CREDENCIAL DEL INAPAM**

**LAS PROMOCIONES NO SON ACUMULABLES,  
NO APLICAN CON OTRAS PROMOCIONES.**

---

---

# ENTRADAS

---

---

**Orden de chapulines \$120.00**

Chapulines con xoconostle, cebolla y ajo, salteados con epazote.

**Guacamole con chapulines. \$140.00**

Servido con tostadas de maíz.

**Flautas de barbacoa \$170.00**

Tacos dorados ahogados en encacahuatado, servidos con lechuga, queso Cotija crema.

**Sugerencia de maridaje Tobala Ocotepc Oaxaca. + \$85.00**

**Aguachile de Cecina 🔥 \$170.00**

Delgados trozos de cecina, sandia, cebolla morada y mix de aguachile.

**Tartar de atún \$200.00**

Lomo de atún en trocitos, servidos con aguacate y salsa de la casa.

**Sugerencia de maridaje Tobala de Ocotepc +\$85.00**

**Queso provolone \$220.00**

Servido con pimientos asados y chistorra.

**Chicharrón de Rib eye \$280.00**

Servido sobre guacamole y sincronizadas de queso manchego. **Sugerencia de maridaje, Sierra Negra Sola de Vega Oaxaca. + \$80.00**

---

---

# ENSALADAS Y SOPAS

---

---

**Ensalada de pera \$170.00**

Mezcla de lechugas, queso azul, peras al vino tinto, arándanos y almendras tostadas. Aderezada con vinagreta de mostaza con miel.

**Sopa Conejo en la Luna \$90.00**

Sopa de jitomate rostizado, quesadillas, aguacate, chicharrón y chile pasilla frito.

**Fideo seco \$90.00**

Mezclado en una base de adobo de chile guajillo, frijoles, con chile pasilla frito troceado. Servido con aguacate, crema y queso Cotija.

Ordenes extra: Ordenes extra menú comida: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00 - Totopo \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00

---

---

---

# PRINCIPALES

---

---

## **Filete mezcalería \$265.00**

Filete de res, servido con puré de papa, vegetales asados y salsa de hongos. **Tiempo de preparación 20 min.**

## **Hamburguesa \$265.00**

### **Big smash**

Hamburguesa Big Smash, pork belly, costra de queso adobera, queso manchego, aderezo serrano, cebollas caramelizadas. Servida con papas fritas rústicas.

## **Chamorro adobado \$270.00**

### **o a la cerveza**

Servido con papas cambray. Tiempo de preparación 20 min.

**Sugerencia de maridaje Manso de Michoacán + \$85. Aplica a cometodo.**

## **Salmón glaseado \$275.00**

Servido con salsa de cítricos con puré de papa rústico.

## **Gran Milanesa de res \$285.00**

Extra crujiente, bañada en salsa roja, gratinada con queso manchego, servida con pork belly, arrachera y chistorra. Servida con papas fritas rústicas.

## **Pork Ribs \$290.00**

Costillas de puerco glaseadas con bbq de mezcal, xoconostle y chile morita, servido con puré de papa.

**Sugerencia de maridaje Tobala Ocotepéc Oaxaca. + \$85.00.**

## **Picana en cocción \$295.00**

**lenta**  
Adobada y flameada al mezcal, servida con puré de papa rústico.

## **Costilla cargada \$295.00**

**de res**  
Braseada Servida con puré de papa. **Sugerencia de maridaje Cupreata Michoacán + \$80.00.**

## **Molcajete de la casa \$480.00**

Servido con salsa ranchera, con arrachera de res, pechuga de pollo, longaniza, queso adobera, cebolla y nopales. **Tiempo de preparación 20 min.**

---

Ordenes extra: Ordenes extra menú comida: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00 - Totopo \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00

---

# TACOS 1 PIEZA

## **Quesabirria \$110.00**

Quesadilla en tortilla de harina, birria de borrego y quesillo. Se sirve con consomé. **Sugerencia de maridaje Tuxca de Colima + \$80.00**

## **El Buba \$110.00**

Camarón con tocino, pimienta y queso manchego. Servido con aguacate y mayonesa de jalapeño con limón. **Sugerencia de maridaje Espadín de San José de Oaxaca + \$75.00**

**Aplica a cometido.**

## **Kraken \$110.00 (Marinado con guajillo)**

Pulpo tatemado servido sobre una cama de puré de aguacate ahumado, cebollitas crisy y mayonesa de cebolla tatemada.

**Aplica a cometido.**

## **Sr Barriga \$90.00**

Pork belly, frijoles meneados, salsa verde de aguacate y cilantro.

**Sugerencia de maridaje Lechuguilla de Chihuahua + \$85.00**

**Aplica a cometido.**

## **Francés \$90.00**

Lengua de res, mole verde y pepita de calabaza tostada.

**Sugerencia de maridaje Pitzometl de Puebla + \$75.00**

**Aplica a cometido.**

## **De filete de res \$90.00**

Filete de res, queso manchego, frijoles meneados, rábano encurtido y salsa de chile serrano al limón. **Sugerencia de maridaje Tobaziche de Sola de Vega Oaxaca + \$85.00**

## **Pescadito del mercado \$90.00**

Pescado rebozado, ensalada de col, pico de gallo y mayonesa de chipotle.

**Sugerencia de maridaje Espadín de Matatlán + \$75.00**

**Aplica a cometido.**

## **Chamorro perrón \$90.00**

Chamorro salteado en salsas negras, servido con aguacate y cilantro.

**Aplica a cometido.**

## **El mejor amigo \$90.00**

Chapulines, guacamole y quesillo.

**Aplica a cometido.**

## **Chumita \$80.00**

Humus, quelites y champiñones salteados, almendras tostadas, queso de cabra y salsa macha.

**Sugerencia de maridaje Cupreata Mochitlán de Guerrero + \$75.00**

**Aplica a cometido.**

## **Cecina de Res \$80.00**

Estilo marquesa, con queso fresco, aguacate, y nopalitos.

**Sugerencia de maridaje Criollo de Estado de México + \$60.00**

**Aplica a cometido.**

---

---

# POSTRES

---

---

## Pastel de truffa

\$160.00

Panqué de chocolate, relleno de truffa semiamarga, cubierto de chocolate.

## Intenso de chocolate

\$160.00

Tarta de chocolate semidulce, con trufa de chocolate y helado de vainilla casero.

## Cheesecake

\$160.00

### con frutos rojos

Pastel de queso, cubierto de compota de frutos rojos y frutos rojos frescos.