ENTRADAS

TORRE DE BETABEL 300 GRS. – 270
Betabel a las brasas acompañado de queso de cabra con una vinagreta de fresa, almendra fileteada y nuez garapiñada.

COLIFLOR FRITA 200 GRS. – 190
Deliciosa coliflor frita bañada en salsa de cilantro.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN
Aguacate machacado con pico de gallo, queso fresco y su chicharrón a elección.

- DE LA RAMOS 350 GRS. – 280
- DE ATÚN 350 GRS. – 280
- DE RIB EYE 300 GRS. – 490

FIDEO CON AROMA DE CHILES 128 GRS. – 220
Fideo salteado y bañado con mole tradicional, chicharrón de peya, crema y queso fresco.

QUESO FUNDIDO 250 GRS. – 230
Riquísimo queso asadero lagunero acompañado de chorizo o rajas.

QUESO PANELA SR. CARLOS M 300 GRS. – 275
Panela empanizado con panko sobre un espejo de salsa verde, rayas de crema y chicharrón de pella.

FRIJOLES CON VENENO 200 GRS.– 230
Frijoles refritos con chorizo y secretos, encima delicioso asado de boda. Perfecto para botanear.

AGUACHILE DE RIB EYE 300 grs. – 510
Bañado en aguachile de habanero, acompañado de aguacate, pepino, cebolla y papas saratoga.

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO 150 ML – 165
Salsa cremosa acompañado de perlas de queso cabra y aceite de romero.

SOPA TARASCA 150 ML. – 165
Una delicia Michoacana que combina frijoles, jitomate y chile ancho en un caldo cremoso.

ENSALADAS

LA DEL JEFE CÉSAR 150 GRS. – 280
Corazones de lechuga, queso parmesano fresco, crutones, aderezo preparado al momento en su mesa.

MARÍA INÉS 150 GRS. – 300
Mezcla de lechugas, espinaca, manzana, queso de cabra, aceituna negra, jamón serrano y almendra fileteada.

CORTES

PORTERHOUSE 600 GRS – 800
Acompañado de una guarnición a su elección.

RIB EYE AL CARBÓN – 2.65 POR GRAMO
El corte por excelencia. El asador y horno le dan el término perfecto, acompañado de una guarnición a su elección. (Mínimo 500 grs).

RIB EYE 350 GRS. – 660
Excelente corte marmoleado, acompañado de una guarnición a su elección.

RIB EYE ROLL ON AÑEJO – 2.90 POR GRAMO
Excelente corte marmoleado, acompañado de una guarnición a su elección.

RIB EYE ROLL ON AÑEJO 350 GRS. – 800
Excelente corte marmoleado, acompañado de una guarnición a su elección.

BARBACOA DE COSTILLA 250 GRS. – 550
Costilla de Rib Eye hecha al horno con una cocción de 10 hrs.

NEW YORK AÑEJO 350 GRS. – 680
Corte ligeramente magro con calidad excelente, acompañado de una guarnición a su elección.

CABRERÍA 500 GRS. – 800
Corte suave pegado al hueso, acompañado de una guarnición a su elección.

TOMAHAWK – 2.90 POR GRAMO
Sazonado con hierbas finas, acompañado de una guarnición a su elección.

ARRACHERA IMPORTADA PRIME 350 GRS – 650
Acompañado de una guarnición a su elección..

MEDALLONES EN SALSA DE PIMIENTA 350 GRS – 670
Delicioso filete de res bañado en salsa de pimienta acompañado de puré de papa y espárragos envueltos en tocino.

FILETE MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES 350 GRS. – 670
Filete de res bañado en salsa de champiñones acompañado de puré de papa y espárragos.

GUARNICIONES SELECTAS: VEGETALES ASADOS, PURÉ DE CAMOTE, CEBOLLA ASADA, PAPAS A LA FRANCESA Ó PAPA ASADA.

PESCA FRESCA

PULPO A LAS BRASAS CON SALSA DE ALCAPARRA 200 GRS. – 585
Pulpo cocinado a la perfección, dorado a las brasas con un toque de salsa de alcaparra, cebollín, chiles secos y puré de camote.

SALMÓN A LA MOSTAZA 250 GRS. – 495
Salmón sellado en mantequilla y ajos, sellado con mostaza agridulce acompañado de puré de papa y espárragos.

SALMÓN AL PASTOR 400 GRS. – 430
Delicioso pastor con la receta original acompañado de piña asada.

TACOS & TOSTADAS

ONE MILLION 80 GRS. – 155
El mejor taco del mundo, Rib eye laminado, frijol refrito, poro frito, cebolla morada y cilantro.

TACO DE MERCADO CHILANGO 60 GRS. – 155
Taco de mercado de banqueta pero más padre, en tortilla de maíz con frijol refrito, lámina de Rib eye y papas a la francesa.

TACO REGIO 80 GRS. – 155
Taco Rib Eye picado en tortilla de harina recién hecha, delicioso para saciar el antojo del Rib Eye.

TACO PUESTO 70 GRS. – 170
Taco estilo Jalisco, de barbacoa de costilla.

TACO VOLCÁN 80 GRS. – 160
Taco en Rib Eye en tortilla dorada, sobre una tortilla de queso asadero con un toque de habanero, poro frito y rábano.

TOSTADA DE ATÚN SELLADO 110 GRS. – 130
Atún natural sellado con ajonjolí sobre una cama de chipotlemayo, salsa especial y poro.

TACO DE PULPO –160
Acompañado de esquites con mayonesa mayo.

A LA MEXICANA

PECHUGA DE POLLO EN MOLE POBLANO ARTESANAL 250 GRS. – 290
Mole 100% artesanal, pechuga de pollo, acompañado de arroz a la mexicana.

ENMOLADAS 180 GRS. – 260
Mole poblano, rellenas de queso o pollo.

MILANESA CHOICE 180 GRS. – 290
Milanesa de res con puré de papa y jugo de carne.

TRIPAS ESTILO LAGUNERO 500 GRS. – 500
Perfecta botana para compartir, acompañadas de cebolla asada.

HAMBURGUESA EMBARAZADA 450 GRS. – 310
Hamburguesa con carne Angus, queso amarillo y gouda, cebolla caramelizada, tocino, lechuga, tomate, aguacate y papas a la francesa.

SIDES

- SALSA DE MOLCAJETE – 65
- AGUACATE – 50
- GUACAMOLE NATURAL – 160
- CHICHARRÓN DE LA RAMOS – 200
- PECHUGA DE POLLO – 120
- TOTOPOS – 25
- PASA ASADA – 95
- PURÉ DE PAPA –95
- PURÉ DE CAMOTE – 80
- PAPAS A LA FRANCESA NATURAL – 80
- PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS – 170
- ESPÁRRAGOS – 110