

EL COMIENZO

TORRE DE BETABEL 300 GRS. – 250

Betabel a las brasas acompañado de queso de cabra con una vinagreta de fresa, almendra fileteada y nuez garapiñada.

COLIFLOR FRITA 200 GRS. – 170

Deliciosa coliflor frita bañada en aderezo de mayonesa y salsa macha con almendra y pepita.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN

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

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

FIDEO CON AROMA DE CHILES 128 GRS. – 200

Fideo salteado con 4 tipos de chiles secos no picantes, crema, queso fresco, rábano y cilantro.

QUESO FUNDIDO 250 GRS. – 220

Riquísimo queso asadero lagunero acompañado de chorizo o rajas.

QUESO PANELA SR. CARLOS M 200 GRS. – 270

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 350 grs. – 510

Bañado en aguachile de habanero, acompañado de aguacate, pepino, cebolla y papas saratoga.

CALDOS & SEDAS

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO 150 ML. – 160

Salsa cremosa acompañado de perlas de queso cabra y aceite de romero.

TEMPORADA FLOR DE ZUCCHINI 150 ML – 160

Sopa de flor de calabaza rellenas de queso y granos de elote.

SOPA TARASCA 150 ML. – 125

Una delicia Michoacana que combina frijoles, jitomate y chile ancho en un caldo cremoso.

VERDE TENTACIÓN

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.

JOYAS A LA BRASA

PORTERHOUSE 600 GRS. – 730

Acompañado de una guarnición a su elección.

RIB EYE AL CARBÓN – 2.50 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. – 630

Excelente corte marmoleado, acompañado de una guarnición a su elección.

RIB EYE ROLL ON AÑEJO – 2.80 POR GRAMO

Excelente corte marmoleado, acompañado de una guarnición a su elección.

RIB EYE ROLL ON AÑEJO 350 GRS. – 740

Excelente corte marmoleado, acompañado de una guarnición a su elección.

BARBACOA DE COSTILLA 250 GRS. – 510

Costilla de Rib Eye hecha al horno con una cocción de 10 hrs.

NEW YORK AÑEJO 350 GRS. – 650

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 – 2.60 POR GRAMO

Sazonado con hierbas finas, acompañado de una guarnición a su elección.

ARRACHERA IMPORTADA PRIME 350 GRS. – 620

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.

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.



SABORES DE ALTAMAR

PULPO A LAS BRASAS CON SALSA DE ALCAPARRA 200 GRs. - 490

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. - 410

Salmón sellado en mantequilla, ajos y mostaza agridulce; acompañado de puré de papa y espárragos.

SALMÓN AL PASTOR 400 GRs. - 410

Delicioso pastor con la receta original, acompañado de piña asada.

FARO DE MARISCOS - 490

Camarón, pulpo y atún en tempura; sazonado con una salsa especial estilo Silverio, decorado con reducción de merlot y ajonjolí.

CEVICHE JAPONÉS 250 GRs. - 325

Camarón cocido, con toque de yuzu y cilantro fresco.

CAMARONES VILLA UNIÓN 6 PZAS. - 380 (POR TEMPORADA)

Tradicionales de villa unión acompañados de arroz y ensalada.

DELICIAS EN MAÍZ

ONE MILLION 80 GRs. - 140

El mejor taco del mundo; Rib eye laminado, frijol refrito, poro frito, cebolla morada y cilantro.

GOBERNADOR 60 GRs. - 190

Machaca de camarón, queso chihuahua, cebolla y chile serrano salteados en mantequilla y ajo.

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. - 140

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

Rib Eye en tortilla dorada, sobre una capa de queso asadero con un toque de habanero, poro frito y rábano.

TOSTADA DE ATÚN SELLADO 110 GRs. - 110

Atún natural sellado con ajonjolí sobre una cama de chipotle mayo, salsa especial y poro.

TOSTADA TRILOGÍA DE CAMARÓN 110 GRs. - 180

Mezcla de camarón crudo, cocido y seco con salsas picante, pepino, cebolla y cilantro.

RAÍCES CON SABOR

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 CHOISE 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

Con carne Angus, queso amarillo y gouda, cebolla caramelizada, tocino, lechuga, tomate, aguacate y acompañada de papas a la francesa.

COMPLEMENTOS

- SALSAS DE MOLCAJETE - 45
- AGUACATE - 50
- GUACAMOLE NATURAL - 160
- CHICHARRÓN DE LA RAMOS - 200
- PECHUGA DE POLLO - 120
- ELOTE ASADO - 35
- ESQUITES RECETA DE COYOACÁN - 80

- TOTOPOS - 25
- PASA ASADA - 95
- PURÉ DE PAPA - 95
- PURÉ DE CAMOTE - 85
- PAPAS A LA FRANCESA NATURAL - 80
- PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS - 170
- ESPÁRRAGOS - 110

