

MEZZE  
CUISINE GOURMET

ENTRADAS / ENTRIES

<b>Alitas de Pollo</b>	\$ 135.00
<b>Tender de Pollo</b>	\$ 105.00
<b>Queso Fundido con chorizo o champiñón.</b> <i>Flamed cheese with chorizo &amp; mushrooms</i>	\$ 145.00
<b>Chicharrón de Rib Eye</b> <i>Fried Beef</i> Servido sobre una cama de aguacate y pico de gallo <i>Served over avocado bed with pico de gallo sauce</i>	\$ 190.00
<b>Nachos Tradicionales</b>	\$ 110.00
<b>Carpaccio de Salmon</b> <i>Salmon Carpaccio</i> Finas láminas de salmón acompañado de queso de cabra, vinagreta de alcaparra y mix de lechuga. <i>Thin salmon slices with goat cheese, lettuce mix and exquisite caper sauce</i>	\$ 125.00
<b>Carpaccio de Atún</b> <i>Tuna Carpaccio</i> Finas láminas de atún, bañado en salsa de soya, cebolla morada y jugo de limón. <i>Thin tuna slices bathed with soy sauce, purple onions and lemon juice</i>	\$ 125.00
<b>Plato de selección de quesos y carnes frías</b> <i>Selection platter of cheeses and cold cuts</i>	\$ 145.00

Chicharrón de Rib Eye  
*Fried Beef*



ENSALADAS / SALADS

<b>Ensalada Cesar</b> <i>Caesar Salad</i> Tradicional ensalada acompañada de pechuga de pollo al grill y delicioso aderezo Cesar hecho en casa. <i>Traditional salad accompanied with grilled chicken breast and delicious homemade caesar dressing</i>	\$ 155.00
<b>Ensalada de Betabel</b> <i>Betroot Salad</i> Cubos de betabel, mix de lechuga acompañados de queso de cabra y una rica reducción de vinagre balsámico y nuez caramelizada <i>Baked betroot cubes, mix lettuce accompanied with goat cheese and delicious balsamic reduction and caramelized walnut</i>	\$ 125.00
<b>Ensalada Verde</b> <i>Green Salad</i> Mix de lechuga, pimiento verde, aguacate, pepino, aceituna verde acompañada de pechuga empanizada, queso parmesano con aderezo honey mustard. <i>Lettuce mix, Green pepper, avocado, cucumber, Green olive accompanied with breaded breast, parmesan cheese with honey mustard</i>	\$ 150.00

SOPAS Y CREMAS/ SOUPS & CREAMS

<b>Sopa de Tortilla</b> <i>Tortilla Soup</i>	\$ 85.00
<b>Caldo Tlalpeño</b> <i>Tlalpeño Soup</i>	\$ 85.00
<b>Crema de Champiñón</b> <i>Mushroom cream</i>	\$ 90.00
<b>Crema de Papa</b> <i>Potato Cream</i>	\$ 90.00

## SANDWICH

Club Sandwich	\$ 150.00
Hamburguesa Angus	\$ 159.00
Hamburguesa de Pollo	\$ 150.00
Pepito Arrachera	\$ 220.00
Baguette de Pechuga de Pavo	\$ 140.00

## ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

### Del Mar

A elegir mojo de ajo, ajillo, plancha o empanizados, acompañados de papa cambray al romero y verduras a la mantequilla.

*To choose from, garlic and dried chili, grilled or breaded accompanied with cambray potato and vegetables in butter.*

### Camaron U12

*Shrimp U12:* \$ 320.00

### Filete de Pescado

*Fish steak* \$ 195.00

### Salmon

*Salmon steak* \$ 310.00

### De la Parrilla

*From the Grill*

Selección de cortes acompañados de chile toreado, cebolla asada y gajos de papa.

*Fine steak selection accompanied whit chile toreado,grilled onion and wegde potatoes.*

### Rib eye .350 gr/ 12.34 oz

\$ 361.00

### Arrachera Marinada .350 gr

*Flank steak marined 12.34 oz* \$ 298.00

### New York .350 gr/ 12.34 oz

\$ 350.00

### Pechuga de Pollo

*Chicken Breast* \$ 220.00

## GUARNICIONES / TO THE SIDE

### Guacamole

\$ 75.00

### Frijoles Refritos

*Refried beans* \$ 75.00

### Arroz

*Rice* \$ 75.00

### Verduras

*Vegetables* \$ 65.00

### Papa Francesa

*French fries* \$ 65.00

## BEBIDAS

### Refresco

Soft drink \$ 35.00

### Cerveza Nacional

National Beer \$ 45.00

### Cerveza Importada

Imported Beer \$ 60.00

### Agua Embotellada

Bottle wáter \$ 25.00

### Botella de Vino de la Casa

Bottle of house wine  
(AHG Merlot, Syrah .750 ml)  
\$ 350.00

Café americano \$ 35.00

Café Capuccino \$ 45.00

Café express \$ 40.00

Te \$ 35.00

### Limonada o Naranja natural o mineral

\$ 40.00

### Jarra de Limonada o Naranja natural o mineral

\$ 150.00

(Importante mencionar)

Precios incluyen IVA

Horario de servicio de Lunes a Domingo de 13:00 a 22:30 horas

**Extensión: 600**