

ENTRADAS

CHICHARRÓN DE PULPO \$250
Sobre guacamole y arúgula (180g.)

CHICHARRÓN DE RIB EYE \$250
Sobre guacamole y chile chiltepín (350 g.)

JUGO DE CARNE \$145
Consomé de res y vegetales (500 ml.)

EMPAQUE AL VACÍO

FUERTES

Incluyen tortillas, salsas, cilantro y cebolla **500 G.**

BARBACOA NORTEÑA DE RES \$450
Cocinada por 12 horas,
flameada con mezcal

LECHÓN \$450
Marinado y asado al ataúd

CHAMORRO DE CERDO ADOBADO \$235
Terminado al horno

DISCADA DE RIB EYE \$300
Tocino, pimientos, cebolla, papa

TINGA DE POLLO \$200
Tomate, cebolla y chipotle.
Con lechuga, crema y rábano

PUNTAS DE FILETE \$450
Con cebolla y papa

GUARNICIONES

Arroz rojo 200 g. \$60 • Frijol matón 250 g. \$50

EMPAQUE TRADICIONAL

TACOS

Incluyen salsas **PIEZA**

PATRONES \$120
Rib eye, tuétano, tortilla de maíz bicolor

SINALOA \$60
Camarón en costra de queso,
pico de gallo, aguacate, tortilla de harina

LAS REGIAS \$75
Rib eye, costra de queso, arúgula,
tortilla de maíz

PIRATAS \$80
Filete de res, queso, aguacate,
cebolla, cilantro, tortilla de harina

LECHÓN AL ATAÚD \$75
Cilantro, cebolla, salsa tatemada,
tortilla de maíz

POSTRES

Flan • Pastel de zanahoria • Pecan pie \$100

Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA y están en moneda nacional.