

Entradas y ensaladas

Guacamole Criollo con Ceniza de tortilla	\$100.00
Aguacate martajado, un gesto ancestral elevado a lo contemporaneo.	
Fideos secos con Queso crema Ácida y arracherra	\$120.00
Fideos en salsa de chorizo.	
Carne seca con guacamole	\$150.00
Conservación tradicional del norte, símbolo de supervivencia y sabor.	
Quesillo al ajillo	\$120.00
Dorado al punto, sencillo y profundamente mexicano	
Ensalada de Betabel	\$180.00
Dulzor natural y equilibrio.	
Ensalada de Aguacate	\$200.00
Frescura y cremosidad,ingrediente esencial del campo mexicano.	
Salpicón cremoso de deshebrada	\$200.00
Carne suave con ácidéz ligera, herencia de cocina diaria.	
Menudo con panza & pata de cerdo	\$280.00
Menudo clarificado acompañado con una pieza de pan	
Croquetas de papa con Chicharron	\$200.00
Crujientes de maíz con carbón activado (5 pz)	
Cortes	
Ribeye Angus con Papas a la Francesa	\$750.00
La nobleza del corte, técnica moderna y espíritu del norte.	
Costillas Doradas con Tacos de Frijoles Meneados	\$500.00
Cocina del rancho llevada a la mesa actual.	
Arrachera con papas a la francesa	\$750.00
Equilibrio entre fuego, grano y picante.	
New York con papas a la Francesa	\$850.00
Clásico contemporáneo de carácter norteño.	
Ribeye con Aguachile Negro	\$700.00
Intensidad y Frescura en contraste.	
New York a la Zaraza con Guacamole y Cebolla Asada	\$700.00
Sabor profundo con aceite de guajillo, herencia del norte	
Porter House 1 Kg.	\$1350.00
Corte a las brasas 2'' con cebolla asada	

Taquería Fina

Cachetada de Ribeye con papas	\$120.00
Corte jugoso servido al estilo norteño, directo y honesto. (1 pz.)	
Tacos de Arrachera / Barbacoa	\$250.00
El taco como símbolo popular que atraviesa la historia. (3 pz.)	
Taco de Fideo seco con Arrachera y Aguachile rojo	\$120.00
Tradición reinventada con contraste y Fuerza.(1 pz.)	
Taco de Lechón	\$120.00
Celebración y herencia del noreste. (1 pz.)	
Empalme de Cabrito en Harina	\$120.00
Ícono norestense, directo del comal.	
Tacos de lengua	\$250.00
Rebanada de lengua con cremoso de frijol y aguacate. (3 pz.)	
Dona de Barbacoa	\$250.00
Suculenta	

Clásicos del Norte

Asado de Puerco rojo o negro	\$250.00
Receta de hogar, transmitida por generaciones.	
Cortadillo de Res con Tuétano	\$300.00
Abundancia y carácter, como en las mesas del norte revolucionario. (300gr.)	
Chamorro de Cerdo en Salsa Morita	\$300.00
Cocción lenta, sabor profundo y memoria (300 gr.)	
Costilla de Cerdo Horneada y A las Brasas	\$350.00
Técnica doble que honra el fuego. (300gr.)	
Pollo al Cilantro con Ejotes	\$250.00
Ligero y aromático, equilibrio del campo. (200 gr.)	
Cabrito en Salsa	\$400.00
Símbolo absoluto de la cocina norestense.	
Arroz Meloso con Filete	\$350.00
Suavidad y Elegancia.	

Postres

Turcos con Helado de Rompope y Carambola	\$200.00
Roles de Nutella, pistache, Mazapán	\$150.00
Chessecake Fresa, Nuez, Chocolate.	\$150.00
Pan de Elote	\$120.00

Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA.
Las porciones están indicadas en gramos o piezas según corresponda. la propina no esta incluida y es completamente voluntaria.
Algunos platillos pueden contener ingredientes crudos o parcialmente cocidos, los cuales se consumen bajo responsabilidad del cliente
Si tienes alguna alergia o restricción alimenticia, por favor informa a tu mesero antes de ordenar.

Huevos al gusto

Todos acompañados de frijoles puercos y queso fresco de rancho.

Al Albañil	\$190.00
Tocino	\$170.00
Machacado	\$180.00
Chorizo	\$170.00
Migas con Chorizo	\$150.00
Jamón	\$170.00
Mexicana	\$170.00
Salseado	\$170.00
Divorciados	\$180.00
En salda de chorizo	\$180.00
Nopales en chile rojo	\$150.00
Chicharron de papada	\$170.00

Chilaquiles Tradicionales

Totopos bañados en salsa verde o roja hecha en casa, evocando los desayunos de hacienda y campamento revolucionario.

Chicharrón	\$200.00
Pollo	\$180.00
Huevo	\$180.00
Barbacoa	\$200.00
Arrachera	\$200.00

Hot Cakes Caseros	\$120.00
-------------------	----------

Suaves y dorados, una reinterpretación moderna del desayuno reconfortante.

Bowl de Fruta Fresca	\$100.00
----------------------	----------

Selección de frutas de temporada, fresco y ligero.

Tacos de Barbacoa Norestense	\$200.00
------------------------------	----------

Cocción lenta y sabor profundo, como se hacía en celebraciones familiares del norte. (4 pz.)

Atropellado	\$150.00
-------------	----------

Carne deshebrada en salsa, directo del fogón nortño. (200 gr.)

Barbacoa en Cebolla con Piquín seco	\$250.00
-------------------------------------	----------

Intensidad y carácter, homenaje a los sabores recios del noreste. (300 gr.)

Enchiladas Suizas de Pollo	\$200.00
----------------------------	----------

Tradición mexicana con influencia europea del Porfiriato. (4 pz.)

Chicharrón en Salsa Verde	\$250.00
---------------------------	----------

Salsa viva y chicharrón crujiente, herencia cotidiana.

Torta de Barbacoa	\$220.00
-------------------	----------

Sabor y Tradición en un platillo, realizado con pan artesanal

Menudo	\$280.00
--------	----------

Un homenaje al confort tradicional elevado a la alta cocina.

	Copa	Botella
Tequila 8	\$300.00	\$1600.00
Don Julio 70 Cristalino	\$250.00	\$1400.00
Don Julio Reposado	\$200.00	\$1400.00
Doble Diamante Cristalino	\$200.00	\$1200.00
Doble Diamante Añejo	\$220.00	\$1300.00
Doble Diamante Reposado	\$200.00	\$1200.00
Reserva de la Familia	\$450.00	\$5000.00
Extra Añejo		
Cascahuín Blanco	\$200.00	\$1500.00
Centenario	\$120.00	\$800.00
Centenario Plata	\$200.00	\$1200.00
Herradura Cristalino	\$220.00	\$1500.00
7 Leguas	\$200.00	\$1200.00
Mis Aguacates	\$100.00	\$800.00
Quitapenas	\$200.00	\$1100.00
Espolon Blanco	\$200.00	\$1100.00
Patron Cristalino	\$200.00	\$1500.00
Herradura Reposado	\$220.00	\$1250.00

Mezcales

400 Conejos	\$180.00	\$1100.00
Danzantes espadín	\$200.00	\$1300.00
Amarás Espadín	\$200.00	\$1200.00
Pierde Almas	\$200.00	\$1300.00
Mezcal 33	\$220.00	\$1800.00
Espadín Montelobos	\$200.00	\$1400.00
Pechuga Montelobos	\$400.00	\$4000.00

Ron

Ron Zacapa 23	\$280.00	\$2000.00
Bacardi	\$100.00	\$800.00
Matusalem	\$120.00	\$900.00

Whisky

Jack Daniel's Old No.7	\$160.00	\$1100.00
J. W. Red Label	\$150.00	\$1100.00
J. W. Black Label	\$200.00	\$2300.00
Buchanan's 12 años	\$200.00	\$1500.00
Buchanan's 18 años	\$300.00	\$2900.00

Vinos	Copa	Botella
Vino de casa	\$140.00	\$980.00
Rivero González Rosado	\$180.00	\$1800.00
Rivero González Malbec	\$200.00	\$2000.00
Martinez Corta	\$160.00	\$1600.00
Lleiroso Crianza	\$200.00	\$2000.00
Naufrago Cabernet	\$185.00	\$1800.00
Naufrago blend	\$185.00	\$1800.00
Naufrago Rosado	\$185.00	\$1800.00
Balero Blend	\$120.00	\$1200.00
Sang Bleu	\$150.00	\$1500.00
Maria Tinto	\$185.00	\$1800.00
Montaña Rioja	\$100.00	\$1000.00
Don Leo	\$150.00	\$1500.00
3V Casa Madero	\$120.00	\$1200.00
Nebbiolo L.A. Cetto	\$80.00	\$800.00
Don Luis Terra L.A.	\$100.00	\$1000.00
Cetto		
Sangiovese L.A. Cetto	\$200.00	\$2000.00
Malbec L.A. Cetto	\$150.00	\$1200.00
Pinot noir L.A. Cetto	\$150.00	\$1500.00

Cocteles

Desnudo y famoso	\$280.00
Negroni	\$280.00
Agua de Rancho	\$200.00
Mezcalina	\$110.00
Carajillo	\$140.00
Vampiro	\$200.00
Paloma	\$150.00
Gintonic Frutos Rojos	\$200.00
Margarita Spicy	\$180.00
Clamato	\$100.00
Aperol Spritz	\$200.00
Old Fashion	\$250.00

Cervezas

Carta Blanca	\$45.00
Caguamita	
Tecate Roja/Light	\$45.00
XX Lager	\$45.00
Bohemia	\$50.00
Bohemia Cristal	\$50.00
Amstel Ultra	\$50.00
Indio	\$45.00
Superior	\$50.00

Aguas

Maracuya	\$50.00
Limon	\$50.00
Jamaica	\$50.00

