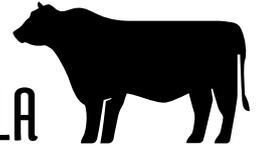


# Asado Steak



## ENTRADAS

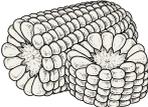
- Aguachile de New York** \$ 280  
Fajitas de New York término medio marinadas en salsas negras con limón, chile y vegetales
- Chicharrón de Rib Eye** \$250  
300gr de Rib Eye acompañado de cebollita morada y habanero curtido en limón
- Tuétanos** \$150  
Dos piezas de tuétanos dorados al fuego
- Chistorra** \$140  
Platillo típico español, asado estilo caracolillo y dorado, es una excelente opción para botanear
- Queso Provoleta** \$135  
Ahumado acompañado de jitomate y pimiento morrón 150gr
- Champiñones al Ajillo** \$ 135  
Frescos champiñones preparados con chile guajillo y ajo flameado en vino blanco
- Queso Fundido Natural** \$130  
250gr de queso adobera fundido en sartén de hierro. Añade chorizo, champiñones o hazlo mixto por \$20
- Guacamole** \$115  
Guacamole recién preparado con jitomate, cilantro, cebolla y limón 300gr
- Sopa Azteca** \$85  
La receta tradicional con el toque de la casa

## ENSALADAS

- Frutos Rojos** \$195  
Combinación de frutos rojos, lechuga espinaca, queso de cabra y nuez, aderezado con una vinagreta de miel de abeja y naranja
- César** \$130  
Crotones y queso parmesano sobre una cama de lechuga y bañado en aderezo César
- De la Casa** \$95  
Fresca ensalada base de lechuga con jitomate y cebolla morada con la vinagreta de la casa

## CORTES A LA PARRILLA

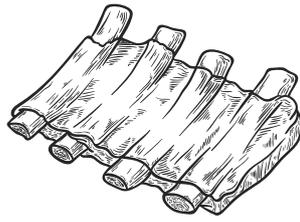
Todos los cortes incluyen una ensalada de la casa chica

- Parrillada Asado Steak** \$1,200  
¡ideal para compartir! 400gr de arrachera choice, 400gr de picaña choice, 2 chorizos argentinos, queso fundido natural, guacamole y ensalada de la casa
- Picaña High Choice**   
Carne suave y magra pero con un costado de grasa. Recomendación del Chef, pídelo 3/4
- 300 gr \$305  
500 gr \$510
- Vacio High Choice**  
De Black Angus, corte jugoso, poco grasa pero con mucho sabor. Recomendación del Chef, pídelo 3/4
- 250 gr \$315  
500 gr \$610
- Arrachera High Choice** 300 gr \$335  
Carne llena de sabor, te encantará si te gusta la suavidad. Recomendación del Chef, pídelo 3/4
- Rib Eye** 300 gr \$325  
Jugoso y suave rib eye, con un marmoleo que garantiza sabor en cada bocado. Recomendación del chef, pídelo 1/2
- New York** 300 gr \$280  
Corte de gran sabor y textura firme. Recomendación del chef, pídelo 1/2
- Top Sirloin** 300 gr \$265  
Corte delgado pero muy jugoso. Recomendación del chef, pídelo 1/2
- GUARNICIONES \$25**
- Puré de Papa  
Elote Dulce  
Verduras a la parrilla  
Papas a la francesa
- 
- 
- 
- 

EL PESO DE LA CARNE ES EN CRUDO, AL ESTAR MÁS TIEMPO EN PARRILLA PIERDE JUGO Y PESO

# Asado Steak

## PLATILLOS



### Costillas Baby Back

Ricas costillas de cerdo horneadas y selladas a la parrilla, acompañadas de papas a la francesa

1 kg	\$560
1/2 kg	\$290

### Angus Beef Burger

200 gr de carne Black Angus en un pan brioche, acompañada de papas a la francesa



\$200

### Choripan

Chorizo argentino en un pan de masa madre y bañado en chimichurri, acompañado de crujientes papas a la francesa

\$195

### Fetuccini

Deliciosa pasta fetuccini al dente con la salsa de tu elección:  
*Alfredo, Pomodoro, Burro, Pesto*

\$175

### Pechuga Chilena

Jugosa y exquisita pechuga a la parrilla con un toque de queso parmesano 250 gr

\$185

### Salmón

Deliciosa lonja de salmón chileno a la parrilla. Escoge entre natural o al pesto 250 gr

\$325

## PA' LOS PEQUES

### Brochetas de Pollo

Dos ricas brochetas de pollo con pimiento morrón rojo, verde y cebolla morada

\$140

### Nuggets

8 piezas de nuggets de pollo acompañados de papa a la francesa

\$95

### Quesadillas

Orden de dos quesadillas sencillas con salsa mexicana

\$60

### Papas a la francesa

Crujientes papas a la francesa con un toque de lemon pepper

\$80

## PIZZAS

Horneadas con salsa de jitomate y queso mozzarella.  
Píde la pizza de especialidad o arma tu pizza

### Cuatro Quesos

Rica mezcla de queso cheddar, queso crema, mozzarella y queso de cabra

\$230

### Europea

Jamón serrano y queso de cabra

\$230

### Italiana

Con pepperoni y champiñón fresco, la favorita de muchos.

\$180

### Margarita

Rebanadas de jitomate y albahaca fresca

\$180

### Vegetariana

Con champiñón y julianas de pimiento

\$180

### Hawaiana

Jamón y rebanadas de piña

\$180

### Arma tu pizza

Albahaca, champiñón, jamón, jitomate, pimiento, pepperoni, piña

\$25 c/u

\$165

Jamón Serrano, queso de cabra, queso cheddar, queso crema

\$40 c/u

*Al mal tiempo,*

## UN BUEN POSTRE

### Cheesecake

Con un baño de mermelada de frutos rojos

\$125

### Churros

Churros calientitos, servidos con chocolate líquido o leche condensada

\$85

### Brownie de Chocolate

Rico bizcocho de chocolate con trocitos de nuez

\$65

### Plátano frito

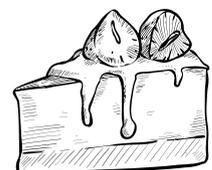
Plátano macho bañado en leche condensada

\$65

### Nieve

Pídela de chocolate, vainilla o limón. Lo mejor para refrescar el paladar

\$60





# Asado Steak



## ENTRE FUEGO Y HIELO

Tragos con carácter

<b>Negroni</b>	\$150
Gin, vermouth rojo y Campari, servido en las rocas con una rodaja de naranja.	
<b>Aperol Spritz</b>	\$150
Aperol, prosecco, agua mineral	
<b>Old Fashioned</b>	\$150
Whisky, azúcar, angostura, twist de naranja	
<b>Manhattan</b>	\$150
Whisky, vermouth rojo, angostura	
<b>Gin Tonic</b>	\$120
Ginebra, agua tónica y el botánico de tu elección	
<b>Mojitos</b>	\$85
Ron, hierbabuena fresca, limón y agua mineral. Pídelo de: Fresa, Frutos Rojos, Maracuyá	
<b>Margaritas</b>	\$85
Tequila, licor de naranja y limón fresco, mezclados con el sabor de tu elección Pídelo de: Fresa, Frutos Rojos, Maracuyá	
<b>Mimosa</b>	\$120
Jugo de naranja natural y vino espumoso bien frío	
<b>Mezcalitas</b>	\$120
Mezcal joven infusionado con frutas naturales y jugo cítrico Pídelo de: Fresa, Jamaica o Maracuyá	
<b>Piña Colada</b>	\$120
Ron, jugo de piña, crema de coco y leche evaporada	
<b>Cantarito</b>	\$120
Tequila, jugo de toronja, naranja y limón, con un toque de sal y refresco de toronja	
<b>Vampirito</b>	\$120
Tequila, refresco de toronja, sal, limón y un toque de sangrita	
<b>Michelada litro</b>	\$100
Cerveza bien fría servida con limón, salsas negras y jugo de tomate	
<b>Clericot</b>	\$75
Vino tinto frío con manzana, pera y un toque cítrico	
<b>Sangría</b>	\$75
Vino tinto, limón y refresco de limón	
<b>Alfonso XIII</b>	\$75
Kahlua y leche evaporada	

## MOCKTAILS ASADO

Para chicos, grandes y conductores responsables. Aquí, todos brindan.

<b>Sunrise</b>	\$65
Jugo de naranja, refresco de limón y granadina	
<b>Mojito libre</b>	\$65
Limón, azúcar y hojas de hierbabuena maceradas	
<b>Pantera Rosa</b>	\$65
Leche evaporada, granadina, y crema de coco	
<b>Shirly Temple</b>	\$65
Granadina y refresco de limón	
<b>Piñada</b>	\$65
La clásica piña colada, pero sin ron	

## LA CAVA DEL ASADO

Sabores que nacen del fuego... y se celebran con vino.



		Copa 5 oz	Botella
	<b>Oladia</b> Merlot	\$90	\$400
	<b>Oladia</b> Cabernet Sauvignon	\$90	\$400
	<b>Oladia</b> Chardonnay	\$90	\$400
	<b>Finca Andina</b> Carmenere		\$480
	<b>Casa Madero</b> 3V		\$1,200
	<b>Magoni</b> Nebbiolo		\$1,100
	<b>Magoni</b> Cabernet Sangiovese		\$750
	<b>Primate</b> Ensemble		\$950
	<b>El Circo</b> Merlot		\$570
	<b>Latitud 34</b> Malbec		\$650

# Asado Steak

Si la vida te da  
limones...¡Tómate un  
tequila!



“¡QUE SE PRENDA EL CERRO!”



Toda botella  
incluye 5 refrescos

## TEQUILA

	Copa 60 ml	Botella
El Tequileño Blanco 750 ml	\$95	\$900
30-30 Blanco 700 ml	\$100	\$890
30-30 Reposado 700 ml	\$105	\$900
Centenario Plata 700 ml	\$95	\$850
Centenario Reposado 700 ml	\$110	\$950
7 Leguas Blanco 750 ml	\$165	\$1,670
7 Leguas Reposado 750 ml	\$175	\$1,750
Herradura Plata 700 ml	\$190	\$1,800
Herradura Reposado 700 ml	\$190	\$1,800
Herradura Blanco 700 ml	\$205	\$1,950
Herradura Ultra 700 ml	\$210	\$2,000
Don Julio Blanco 750 ml	\$165	\$1,600
Don Julio Reposado 750 ml	\$180	\$1,700
Don Julio 70 Cristalino 750 ml	\$255	\$2,750
San Matías Blanco 700 ml	\$145	\$1,350
Cascahuín Blanco 750 ml	\$140	\$1,400
1800 Blanco 700 ml	\$150	\$1,400
1800 Cristalino 700 ml	\$205	\$2,000
Maestro Dobel Blanco 700 ml	\$175	\$1,650
Maestro Dobel Diamante 700 ml	\$250	\$2,400

Para todo mal,

## MEZCAL

Para todo bien, también.

Unión Joven 750 ml	\$155	\$1,450
Recuerdo de Oaxaca Joven 750 ml	\$145	\$1,655
400 Conejos Joven 750 ml	\$140	\$1,450
Ojo de Tigre Joven 750 ml	\$195	\$2,350

## GIN

Beefeater 750 ml	\$130	\$1,265
Bombay Sapphire 700 ml	\$190	\$1,750
Bulldog 700 ml	\$165	\$1,645

## WHISKY

	Copa 60 ml	Botella
Johnnie Walker Red Label 700 ml	\$120	\$1,100
Johnnie Walker Black Label 700 ml	\$235	\$2,400
Buchanan's 12 750 ml	\$200	\$2,030
Chivas Regal 12 750 ml	\$205	\$2,050
Jack Daniels No.7 700 ml	\$175	\$1,650
Ballantine's Finest 700 ml	\$110	\$950

## RON

Bacardi Blanco 750 ml	\$90	\$800
Havana Club 7 700 ml	\$130	\$1,200
Flor de Caña 7 años 750 ml	\$130	\$1,200
Bacardi Solera 750 ml	\$125	\$1,240

## BRANDY

Torres 15 700 ml	\$185	\$1,700
Torres 10 700 ml	\$125	\$1,100

## VODKA

Smirnoff 750 ml	\$80	\$700
Absolut 750 ml	\$95	\$870
Stoli 750 ml	\$120	\$1,150

## DIGESTIVOS

Baileys	\$100
Vaccari Nero	\$100
Chinchón Dulce/Seco	\$100
Frangelico	\$150
Licor 43	\$150

# Asado Steak



## CERVEZAS

Heineken, Heineken 0.0, Michelob Ultra 355 ml	\$65
Stella Artois 330 ml	\$65
Bohemia Cristal, Pilsner o Vienna 355 ml	\$55
Modelo Especial, Negra Modelo 355 ml	\$55
Corona, Victoria, Pacífico 355 ml	\$45
<b>Las Artesanales</b> 355 ml	
Susanito (Pale Ale)	\$95
Jalil (Irish Red Ale)	
Makakikus (Stout)	

## MÁS BEBIDAS

Naranjada 500 ml	\$45
Limonada 500 ml	\$45
Limonada de Frutos Rojos 500 ml	\$45
Aguas Frescas 500 ml	\$45
Aguas Natural 355 ml	\$45
Refresco 355 ml	\$45
Agua Tónica 355 ml	\$45
Mineral Peñafiel 355 ml	\$45
Mineral Topochico 355 ml	\$45
Mineral San Pellegrino 750 ml	\$130

## DEL CAFÉ O TÉ

Espresso 50 ml	\$35
Espresso Doble 100 ml	\$50
Americano 200 ml	\$40
Capuchino 200 ml	\$55
Café con leche 200 ml	\$55
Frapuchino 500 ml	\$70
Té 300 ml	\$40

Entre cortes, copas y

risas... aquí se vive

mejor

