



Entremeses

MOUSSE DE OSTIÓN AHUMADO	\$345
<i>Ostión Ahumada, Queso Philadelphia, Cebolla y Apio Picados.</i>	
CHILE CON QUESO	\$150
CARNE SECA A LA MEXICANA	\$150
QUESO FUNDIDO	\$150
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO	\$160
QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑONES	\$150
BOTANA MARINERA	\$290
<i>Lechuga Juliana, Surimi, Pulpo y Camarón</i>	

Ensaladas

ENSALADA DEL CHEF	\$180
<i>Lechuga Romana, Tomate, Pepino, Queso de Cabra, Arándanos y Vinagreta Balsámica.</i>	
ENSALADA CAMEMBERT	\$190
<i>Lechuga Romana, Fresa, Uva, Kiwi, Almendras Garapiñada, Queso de Cabra y Aderezo de Vino Tinto Cavall 5.</i>	

Sopas y Cremas

PUCHERO DE RES	\$95
SOPA AZTECA	\$115
CREMA DE ELOTE	\$95
CREMA DE CHAMPIÑONES	\$95
CALDO TLALPEÑO	\$95
SOPA DE MARISCOS	\$250
<i>Filete de Pescado, Pulpo, Camarón y Vegetales.</i>	

Cteles

DE CAMARÓN (CHICO)	\$130
DE CAMARÓN (GRANDE)	\$250
DE AGUACATE	\$115
DE PULPO	\$130
CAMPECHANA	\$240
<i>Pulpo, Camarón y Aguacate.</i>	

Cortes Americanos

RIB EYE (CHOICE ESPECIAL) (IMPORTADO)	\$415
<i>380 grs de Rib Eye Choice Servido con Papa Asada, Cebollitas Cambray y Chiles Treados.</i>	
RIB EYE (PRIME)	\$895
<i>500 grs de Rib Eye Prime. Servido con Papa Rellena, Cebollitas Cambray y Chiles Treados.</i>	
TOP SIRLOIN (CHOICE)	\$395
<i>440 grs de Top Sirloin Choice. Servido con Papa Asada, Cebollita Cambray y Chiles Treados.</i>	
COSTILLA CARGADA (ESPECIAL)	\$415
<i>390 grs de Costilla Cargada Servido con papa Asada, Cebollitas Cambray y Chiles Treados.</i>	
COSTILLA BBQ	\$430
<i>Costilla Cargada, Bañada en Salsa BBQ y Piña. Servido con Papa Asada.</i>	
ARRACHERA (IMPORTADA)	\$395
<i>270 grs de Arrachera Importada Servido con Guacamole, Papa Asada y Cebollitas Cambray.</i>	

Carnes

MILANESA DE FILETE	\$350
<i>Filete Empanizado. Servido con Ensalada del Chef y Papas a la Francesa.</i>	
FILETE TARAHUMARA	\$375
<i>Centro de Filete a la Parrilla, Flameado con Tequila y Vino Tinto Cavall 3 y Bañado en Gravy de Champiñones. Servido con Espárragos, Espinacas Salteadas y Arroz Blanco.</i>	
FILETE A LA PIMIENTA	\$375
<i>Centro de Filete a la Parrilla, Flameado con Vino Tinto Cavall 3 y Bañado con Gravy Oscuro a la Pimienta. Servido con Espárragos, Espinacas Salteados y Arroz Blanco.</i>	
FILETE A LA MOSTAZA	\$375
<i>Centro de Filete a la Parrilla, Flameado con Tequila y Vino Tinto y Bañado con Gravy de Mostaza. Servido con Espárragos y Espinacas Salteadas y Arroz Blanco</i>	
FILETE A LA CIRUELA	\$375
<i>Centro de Filete a la Parrilla, Flameado con Tequila y Vino Tinto Cavall 3 y Bañado en Gravy de Ciruela. Servido con Espárragos, Espinacas Salteadas y Arroz Blanco.</i>	
FILETE MIGÑÓN	\$375
<i>Centro de Filete, Bañado en Gravy de Champiñones. Servido con Espárragos, Espinacas Salteadas y Arroz Blanco.</i>	
TAMPIQUEÑA DE FILETE	\$375
<i>Filete a la Parrilla Servida con Chile con Queso, Frijoles Refritos, Enchiladas Rojas y Guacamole.</i>	
FAJITAS DE FILETE	\$260
<i>Fajitas de Filete de Res, Pimiento Morrón y Cebolla. Servidas con Guacamole, Chile Treado y Cebollita Cambray.</i>	
TACOS DE FILETE	\$260
<i>Filete de Res, Chorizo, Tocino, Pimiento Morrón y Cebolla. Servidos con Guacamole, Cebollitas Cambray y Chiles Treados.</i>	
PARRILLA DE CARNE (2 PERSONAS)	\$650
<i>Sirloin, Arrachera y Costilla Cargada, Servidas con Chiles Treados, Cebollitas Cambray, Quesadillas y Papa Asada.</i>	



Pollo

FAJITAS DE POLLO

*Fajitas de Pechuga de Pollo, Pimiento Morrón y Cebolla.
Servido con Guacamole, Cebollitas Cambray y Chiles Toreados.*

\$250

POLLO EN CREMA CON CHAMPIÑONES

*Pechuga de Pollo Bañada en Crema de Champiñones.
Servido con Ensalada del Chef y Arroz Blanco.*

\$250

POLLO EMPANIZADO

*Pechuga de Pollo Empanizada.
Servido con Ensalada del Chef y Arroz Blanco.*

\$250

POLLO A LA BBQ

*Pechuga de Pollo Bañada en Salsa BBQ
Servida con Ensalada del Chef y Arroz Blanco.*

\$260

POLLO TARAHUMARA

*Pechuga de Pollo Rellena de Pimiento Morrón, Tocino
y Espinacas Bañada en Salsa Poblana y Gratinado
con Queso Suizo. Servido con Ensalada Camembert y Arroz Blanco.*

\$260

Pescado

BLACK BASS FRITO

BLACK BASS AL VAPOR RELLENO (GRANDE)

*Pescado Black Bass al Vapor. Relleno de Vegetales
y Camarón. Servido con Ensalada del Chef*

SEGÚN
TAMAÑO

\$450

BLACK BASS ZARANDEADO (GRANDE)

Pescado Black Bass a la Parrilla. Servido con Ensalada del Chef

SEGÚN
TAMAÑO

\$270

FILETE A LA VERACRUZANA

*Filete de Pescado a la Parrilla. Bañada con Exquisita Salsa de Tomate,
Vegetales, Aceitunas y Chiles Güeritos Servido con Ensalada del Chef
y Arroz Blanco.*

\$250

FILETE AL AJILLO

*Filete de Pescado al Mojo de Ajo servido con Ensalada del Chef
y Arroz Blanco.*

\$250

FILETE EMPANIZADO

*Filete de Pescado Empanizado.
Servido con Ensalada del Chef y Arroz Blanco.*

\$250

FILETE A LA PLANCHA

*Filete de Pescado a la Plancha
Servido con Ensalada del Chef y Arroz Blanco.*

\$415

FILETE RELLENO DE CAMARÓN

*Filete de Pescado Relleno de Camarón Salteado con Pico de Gallo,
Gratinado con Queso Suizo. Servido con Ensalada Camembert
y Arroz Blanco.*

Cabruto

RIÑONADA.

\$650

PIERNA, PALETA O COSTILLA.

\$550

Del Mar

CAMARONES A LA MANTEQUILLA

*6 Camarones Grandes, Salteados a la Mantequilla, Grapados
en Espárragos. Servidos con Ensalada Camembert y Arroz Blanco.*

\$375

CAMARONES A LA DIABLA

*6 Camarones Grandes, Bañados en Salsa de Chile Colorado,
Chipotle y Limón, Grapados en Espárragos. Servidos con
Ensalada Camembert y Arroz Blanco.*

\$375

CAMARONES AL MOJO DE AJO

*6 Camarones Grandes al Mojo de Ajo, Grapados en Espárragos.
Servidos con Ensalada Camembert y Arroz Blanco.*

\$375

CAMARONES A LA CREMA DE CHAMPIÑONES

*6 Camarones Grandes, Bañados con Crema de Champiñones,
Grapados en Espárragos. Servidos con Ensalada Camembert
y Arroz Blanco.*

\$375

CAMARONES RANCHEROS

*6 Camarones Grandes Salseados con Pico de Gallo. Grapados
con Espárragos. Servidos con Ensalada Camembert y Arroz Blanco.*

\$375

CAMARONES TARAHUMARA

*Camarones Grandes Bañados con Tequila y Vino Blanco en Salsa
de Champiñones. Grapados en Espárragos. Servidos con
Ensalada Camembert y Arroz Blanco.*

\$380

CAMARONES A LA NARANJA

*6 Camarones Grandes, Bañados con Gravy Agridulce de Naranja.
Grapados en Espárragos. Servidos con Ensalada camembert
y Arroz Blanco.*

\$370

CAMARONES FIESTA

*6 Camarones Grandes. Rellenos de Queso y Jalapeño,
Envueltos en Tocino. Servido con Ensalada Camembert
y Arroz Blanco.*

\$395

CAMARONES EN SALSA DE OSTIÓN

*6 Camarones Grandes en Crema de Ostión, Grapados en
Espárragos. Servidos con Ensalada Camembert y Arroz Blanco.*

\$415

CAMARONES EMPANIZADOS

*6 Camarones Grandes Empanizados. Acompañados de
Rebanadas de Aguacate. Servidos con Ensalada camembert
y Arroz Blanco.*

\$370

SALMÓN TARAHUMARA

*Fresco Salmón. Flameado con Tequila y Vino Blanco.
Bañado en Exquisita Salsa de Chabacano.
Servido con Ensalada Camembert, Espárragos y Arroz Blanco.*

\$395



Bebidas

Cafes

AMERICANO	\$50
IRLANDÉS	\$135
TARAHUMARA	\$150
CAPUCCINO	\$95
CARAJILLO	\$110
TÉ CALIENTE	\$35

Refrescos

COCA-COLA	\$50
COCA-COLA LIGHT	\$50
VARIOS SABORES	\$50
LIMONADA (MINERAL O NATURAL)	\$50
NARANJADA	\$50
LIMO- FRESA	\$80
TÉ HELADO	\$50

Postres

FLAN NAPOLITANO	\$110
PASTELES VARIADOS	\$110
DURAZNOS CON NIEVE	\$110
MANGO AL SOTOL	\$130
PAY DE MANZANA CON NIEVE	\$130
PAY DE GUAYABA	\$110

Cerveza Nacional

CARTA BLANCA	\$60
INDIO	\$60
TECATE ROJA	\$60
TECATE LIGHT	\$60
BOHEMIA CLASICA	\$65
BOHEMIA OSCURA	\$65
XX LAGER	\$65
XX AMBAR	\$65

Cerveza Importada

COORS LIGHT	\$75
HEINEKEN	\$75
AMSTEL ULTRA	\$75
MILLER HIGH LIFE	\$75
MILLER LITE	\$75
MILLER GENUINE DRAFT	\$75

Clamatos

CLAMATO PREPARADO (Vodka con Clamato)	\$95
CLAMATO	\$95