



ESPECIALES DE TEMPORADA

Mole de Caderas.....\$580

Tradicional mole preparado a base de caderas y espinazos de cabra, chiles secos, guajes y cilantro recio, acompañado de guacamole, cebolla, limón, pepitas con chiltepín, salsa de chiles, semillas y guajes tostados; tortilla de mano.

Porción: 400 g de carne + 400 ml de caldo.



Espinazo al mojo de ajo.....\$580

Espinazo frito con ajo, acompañado de guacamole, cebolla, limón, pepitas con chiltepín, salsa de chiles, semillas y guajes tostados; tortilla de mano.

Porción: 400 g de carne + 150 ml de caldo.



Postre de calabaza.....\$130

Dulce de calabaza con salsa de piloncillo, acompañado de sal de Zapotitlán.

Porción: 100 g





Nuestra pasión por la gastronomía mexicana es profunda y refleja un legado cultural en constante evolución. Combinamos técnicas de parrilla con sabores modernos para ofrecer platillos representativos que honran nuestra rica herencia culinaria. Cada bocado cuenta una historia, desde los ingredientes frescos hasta las recetas perfeccionadas. ¡Queremos que disfrutes de esta experiencia única!

ENTRADAS

Guacamole..... \$130

Cilantro, limón y aceite de oliva; jitomates cherry. (200 g)

Queso fundido.....\$165

Queso Monterey Jack y Mozzarella con tortillas de harina. (200 g)

+ (150 g) de Chistorra \$195

Aguachile de New York.....\$285

Finas láminas maceradas en salsa de chiles tatemados, soya y cítricos. (200 g)

Tuétanos a la parrilla.....\$290

Acompañado de tortillas de maíz. (3 piezas)

Queso asado.....\$130

Queso panela a la plancha acompañado de guacamole y chiles toreados. (250 g)

Cazuela de mollejas.....\$220

mollejas Fritas (150 g), con jugo de limón cilantro, jitomate cherry, y guacamole (85 g)

Taquito botanero.....\$55

Falda frita en manteca de cerdo, con cebolla, cilantro y una cama de guacamole. (90 g) (1 pieza)

Chicharrón de la Ramos \$220

Auténtico Chicharrón de los Ramos (120 g) acompañado de guacamole y tortillas.

Chalupas con carne de res.....\$95

Salsa roja y verde, con cebolla. (6 piezas)

Pulpo a la gallega.....\$540

Servido en tabla, pimentón dulce, sal de grano y papas cocidas. (300 g)

Preparado en mesa

Chalupas con carne de res y tuétano..... \$140

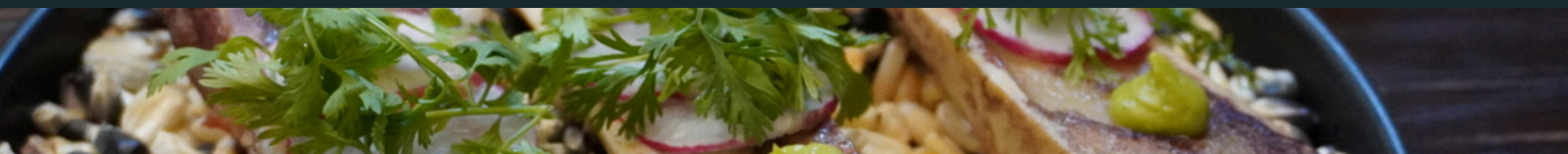
Salsa roja y verde, con cebolla. (4 piezas) (1 pieza de tuétano)

Chorizo a la parrilla..... \$115

Chorizo español acompañado de guacamole. (200 g)

Chicharrón de Rib eye.....\$280

Sazonado con adobo seco, servido sobre guacamole, con tercios de limón, rábano y chile toreado. (200 g)



SOPAS

Sopa de hongos.....\$110

Mezcla de champiñones, setas y portobellos en aceite de oliva, flor de calabaza y epazote. (300 ml)

Sopa de cebolla.....\$140

Servida con un crutón de hogaza gratinada con queso Monterey Jack y Mozzarella. (300 ml)

Jugo de carne.....\$130

Con cebolla, cilantro, chile picado, salsas y jeréz. (300 ml)

Sopa de tortilla.....\$110

Con tortilla frita, queso panela, crema aguacate, chile pasilla y chicharrón. (300 ml)

TACOS por pieza

Taco de asada con queso.....\$45

Costra de queso con cebolla cambray y nopal asado; guacamole y rábano. (80 g)

Taco de lechón al confit.....\$65

Con cremoso de aguacate, rábano cebolla morada y cilantro. (80 g)

Taco de pulpo.....\$70

Tortilla de maíz con chintextle rellena de pulpo con chicharrón prensado y guacamole. (70 g)

ENSALADA

César.....\$160

Base de anchoas, aceite de oliva, ajo, mostaza dijon y yema de huevo. (150 g)

Preparada en mesa

Betabel y aderezo de mango...\$130

Betabel rostizado, jícama, queso de cabra, nuez garapiñada, mix de lechugas y vinagreta de mango. (150 g)

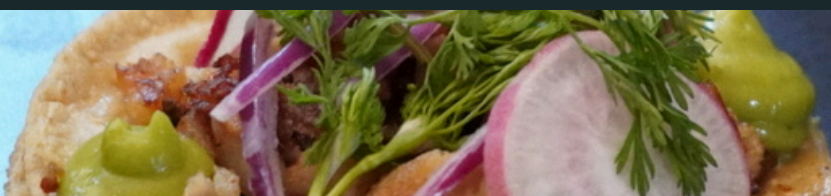
Sandía asada.....\$130

Sandía caramelizada con mix de lechugas, cebolla morada, jitomate, queso panela, pepita de calabaza y vinagreta dulce de limón. (200 g)

Clásica.....\$100

Mezcla de lechuga italiana y sangría con cebolla morada, jitomate, pepino, ajonjolí y vinagreta. (180 g)

Nuestras tortillas, hechas a mano en el comal al aire libre del restaurante, brindan un sabor único que evoca el México antiguo. Puedes ordenar sin costo para disfrutar en el lugar o comprar para llevar a casa.



PARRILA NACIONAL

Cowboy 400 g.....	\$575
New York 400 g.....	\$455
Ribeye 400 g.....	\$505
T-bone 400 g.....	\$425

PARRILLA CRIANZA

Filete Crianza 250 g.....	\$440
New York Crianza 400 g.....	\$630
Picaña Crianza 400 g.....	\$600
👤👤 Porter House Crianza 800 g....	\$1,440
Asado de tira Crianza 400 g..	\$640
T-bone Crianza 400 g.....	\$700
Ribeye Crianza 400 g.....	\$800
Ribeye Roll Crianza 300 g.....	\$770
👤👤 Tomahawk Crianza 1.1kg.....	\$1,910

EXCLUSIVOS DE NUESTRA CARNICERÍA

Edición limitada
Sujeto a existencia

👤👤 Caña de Filete 600 g.....	\$890
👤👤 Chuletón Gran Crianza 800 g.	\$1,650
👤👤👤 Rústico 1 kg.....	\$1,670

Los cortes nacionales, crianza y exclusivos de carnicería incluyen una guarnición, elige la que más te guste: cebolla asada, cremoso de papa, espinacas a la crema, vegetales o papas a la francesa.

PASTIZAL DE MACADAMIA

Filete pastizal 250 g.....	\$480
Edición limitada – Sujeto a existencia	
Kansas pastizal 600 g.....	\$840
Edición limitada – Sujeto a existencia	
Picaña pastizal 400 g.....	\$680
Edición limitada – Sujeto a existencia	
Rústico pastizal 600 g.....	\$960
Edición limitada – Sujeto a existencia	

MACA BURGER

Carne 100% de res, alimentada con macadamia, pan brioche, lechuga fresca, aderezo Maca, jitomate jugoso, pepinillos, cebolla y queso cheddar.

Sencilla (100 g).....	\$150
Doble (200 g).....	\$220

RES EN MÉXICO

Nuestra parrilla mexicana utiliza la gran variedad de especias de nuestro país para ofrecer una experiencia única.

Filete en salsa de tuétano.....	\$510
---------------------------------	-------

Servido en salsa de La Crianza secos con tuétano, queso asado, nopales y esquites de cacahuazintle. (250 g)

Filete en salsa de chapulín.....	\$480
----------------------------------	-------

Acompañado de ensalada de frijol, nopal asado, chile de árbol y chapulines baby. (250 g)

Brocheta de arrachera.....	\$430
----------------------------	-------

Arrachera marinada (300 g) combinada con pimiento, cebolla, calabacita y zanahoria, acompañado de guacamole. (350 g)

Rib eye a la Mar.....	\$640
-----------------------	-------

Acompañado de 2 camarones U-10 salteados en champiñones al ajillo y papitas al orégano. (500 g)

PASTAS

Fettuccine a la Bolognese... \$240

Con vegetales y cubierta de salsa tradicional pomodoro y nuestra carne molida de res. (350 g)

Fusilli al Pesto.....\$260

En salsa verde de pesto cremosa a base de albahca fresca, almendra y cacahauates, con 2 camarones U-10. (350 g)

Fettuccine Fungi & Picaña...\$310

En salsa cremosa de hongos y láminas de nuestra Picaña. (350 g)

ALGO QUE NO SEA RES

Pulpo a la parrilla.....\$555

Marinado con paprika y hierbas finas; acompañado de papas bravas y aderezo de 3 chiles. (300 g)

Salmón a la parrilla.....\$410

Acompañado de coles y jitomate cherry, arroz blanco y salsa asiática. (250 g)

Pulpo a la gallega.....\$540

Servido en tabla, pimentón dulce, sal de grano y papas cocidas. (300 g)

Preparado en mesa

BRISKET

Brisket burger.....\$240

Pan brioche artesanal, coleslaw fresco y brisket deshebrado, acompañada de papas a la francesa. (220 g)

Brisket dumplings.....\$210

Láminas de pasta artesanal rellenas de brisket ahumado y fritas, acompañadas de salsa agridulce. (6 piezas)

GUARNICIONES EXTRAS

Cebolla asada.....\$80

Cebolla asada en horno a cocción lenta. (120 g)

Cremoso de papa.....\$95

Papa cocida y fileteada, con crema, queso Monterey Jack y Mozzarella gratinado, tocino y perejil picado. (200 g)

Espinacas a la crema..... \$90

Espinaca blanqueada, salteada con cebolla y ajo, servida con crema preparada. (120 g)

Papas a la francesa.....\$80

Papa de corte regular frita. (200 g)

Verduras salteadas al olivo..... \$80

Selección de pimientos, espárragos frescos, calabaza italiana y cebolla morada, salteados con aceite de oliva extra virgen y sal de grano. (150 g)



POSTRES

Ate con queso..... \$170

Láminas de ate y nuestro queso tipo manchego. (150 g)

Cheesecake..... \$165

Receta casera elaborada con nuestros quesos, acompañado de coulis de frutos rojos. (120 g)

Helado de nata..... \$160

De nata casera y auténtica decorada con dulce de leche (100 g)

Helado de turrón..... \$190

Acompañado de coulis de fresa (100 g)

Cheesecake de Lotus..... \$180

Pastel de queso clásico, cremoso, con el sabor especiado y caramelizado de las galletas belgas Lotus Biscoff (120 g)

Trilogía de chocolate..... \$220

Bizcocho de chocolate relleno de betún y nuez de macadámia, glaseado con chocolate semi amargo. (140 g)

Santa Inés..... \$190

Pan de elote con helado de vainilla y dulce de leche. (150 g)

Strudel de manzana..... \$195

Relleno de manzana y frutos secos con helado de vainilla. (140 g)

Crème Brûlée..... \$160

Suave crema de vainilla con stevia, caramelizada en mesa con azúcar morena.

(Opción sin costra de azúcar disponible para personas con restricción de azúcar).

CAFÉ

Descafeinado disponible
Leche entera o deslactosada

Café americano.....	\$60	(175 ml)
Capuchino.....	\$70	(175 ml)
Expreso.....	\$55	(90 ml)
Expreso doble.....	\$70	(150 ml)
Variedad de té.....	\$60	(295 ml)
Capuchino Amaretto.....	\$120	(175 ml)
Capuchino Baileys.....	\$115	(175 ml)

APERITIVOS

3 oz
90 ml

Ancho Reyes.....	\$130
Aperol.....	\$165
Campari.....	\$205
Chartreuse Amarillo.....	\$300
Chartreuse Verde.....	\$300
Cinzano Blanco.....	\$130
Cinzano Extra Dry.....	\$130
Cinzano Rojo.....	\$130
Fernet Branca.....	\$200
Licor Nixta	\$130
Orujo Blanco.....	\$130
Orujo Conde de Alberi Blanco....	\$275
Orujo Conde de Alberi Hierbas..	\$275
Strega.....	\$240
Tio Pepe.....	\$205



SIN ALCOHOL

Botella de agua.....	\$60	(355 ml)
Agua Quina.....	\$62	(235 ml)
Agua de pepino.....	\$75	(410 ml)
Ciel Mineral.....	\$60	(355 ml)
Rusa.....	+\$25	(60 ml)
Clamato natural.....	\$75	(410 ml)
Frutitonic.....	\$100	(350 ml)
Hierbabuena fresh.....	\$90	(350 ml)
Limonada natural / mineral.....	\$70	(410 ml)
Naranja natural / mineral.....	\$70	(410 ml)
Perrier.....	\$80	(330 ml)
Piñada.....	\$80	(230 ml)
Mango Kiwi.....	\$105	(350 ml)
Toronja Lima-Limon.....	\$105	(350 ml)
Frutos Rojos.....	\$100	(350 ml)
Alma Jengibre.....	\$105	(350 ml)
Topo Chico.....	\$70	(355 ml)
Conga.....	\$70	(350 ml)
Ginger Ale.....	\$65	(235 ml)
Refresco.....	\$65	(255 ml)

- Manzanita, Sprite, Sprite Zero, Fresca, Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola Zero, Delawaer, Fanta.

VINO TINTO MEXICANO

		
	750 ml	150 ml
Casa Madero 3V.....	\$1,070	\$215
Don Luis Cetto Terra.....	\$885	-
L.A. Cetto Reserva Privada.....	\$750	-
L.A. Cetto Tempranillo.....	\$455	-
5 de Mayo.....	\$1,065	-
Fuerte de Loreto.....	\$1,420	-
Monte Xanic.....	\$1,465	-
Icus One.....	\$895	-
Jamädi.....	\$875	-
Trasiego Mezcla Mediterránea....	\$895	-
Trasiego Nebbiolo.....	\$1,040	-
Trasiego selección Tinta.....	\$815	-

VINO TINTO ARGENTINO

		
	750 ml	150 ml
Cristobal 1492.....	\$660	-
34 Fino Tinto.....	\$490	-
Natal Malbec.....	\$620	-

VINO TITNO CHILENO

		
	750 ml	150 ml
Toro de Piedra Gran Reserva.....	\$805	-
Santa Alicia Gran Reserva.....	\$730	-
Santa Alicia Reserva.....	\$600	\$165

VINO TINTO ESPAÑOL

		
	750 ml	150 ml
Abadía Roble.....	\$835	-
Abadía Crianza.....	\$1,060	-
Pagos de Quintana Crianza.....	\$1,265	-
Monteabellón 5.....	\$710	-
Monteabellón 14.....	\$1,150	-
Rioja Vega Joven.....	\$455	\$145
Marqués de Campo Nuble Crianza.....	\$620	-
Monte Real Crianza.....	\$690	-
Sangre de Toro Reserva.....	\$700	-
Viceversa.....	\$545	\$145
12 Lunas Roble.....	\$690	-
El Circo Joven.....	\$420	\$145
Grillo.....	\$2,095	-
Demuerte Gold.....	\$1,240	\$270
Demuerte One.....	\$865	\$195
Matarromera Crianza.....	\$1,650	-
SM Prieto Picudo.....	\$620	\$145
Mogollón Crianza.....	\$830	-

VINO TITNO FRANCES

		
	750 ml	150 ml
Chateau du Soleil.....	\$410	\$135

VINO ROSADO FRANCES

		
	750 ml	150 ml
Chemin des sables rose d'anjou.....	\$550	\$100

VINO ROSADO MEXICANO

		
	750 ml	150 ml
Blanc de Zinfandel.....	\$420	\$115
Tacuche Rosé.....	\$750	\$165
Madera Rosado.....	\$750	\$155

VINO BLANCO MEXICANO

		
	750 ml	150 ml
Fuerte de Guadalupe.....	\$620	\$145

VINO ESPUMOSO

		
	750 ml	150 ml
Tacuche Brut Rose.....	\$740	\$145

CERVEZA



355 ml

Amstel Ultra.....	\$70
Bohemia Clara.....	\$70
Bohemia Oscura.....	\$70
Bohemia Cristal.....	\$70
XX Lager.....	\$70
XX Ambar.....	\$70
Indio.....	\$70
Tecate.....	\$70
Tecate Light.....	\$70
Sol oscura.....	\$70
Stella.....	\$70
Heineken.....	\$70
Heineken silver.....	\$70
Heineken 0.0.....	\$70

CERVEZA ARTESANAL



355 ml

Charro Ambar.....	\$104
Charro Pilsner.....	\$104
Akal.....	\$120
Kuitol.....	\$120
Shekel.....	\$120

Michelada (30 ml).....	\$25
Chelada (30 ml).....	\$25
Clamato (120 ml).....	\$30

COCTELES CLÁSICOS



Alfonso XIII.....	\$135	(150 ml)
Amaretto Colado.....	\$145	(230 ml)
Aperol Spritz.....	\$180	(230 ml)
Clericot de la casa.....	\$115	(290 ml)
Clericot de la casa jarra.....	\$420	
Margarita.....	\$135	(120 ml)
Margarita Reyes.....	\$145	(120 ml)
Midori Colado.....	\$145	(230 ml)
Mimosa.....	\$120	(175 ml)
Negroni.....	\$190	(90 ml)
Niño de oro.....	\$175	(230 ml)
Piedra.....	\$160	(90 ml)
Piña colada.....	\$145	(230 ml)
Sangría.....	\$125	(290 ml)
Sol y sombra.....	\$115	(120 ml)
Tinto de verano.....	\$115	(290 ml)

MOJITOS

Mojito Clásico.....	\$113	(230 ml)
Mojito frutos rojos.....	\$135	(230 ml)
Mojito vino tinto.....	\$125	(290 ml)
Mojito Carlos I.....	\$250	(230 ml)

MEZCALINAS

Frutos Rojos.....	\$175	(150 ml)
Jamaica.....	\$165	(150 ml)
Mango.....	\$170	(150 ml)
Maracuya.....	\$170	(150 ml)
Mango & Maracuya.....	\$170	(150 ml)
Tamarindo.....	\$165	(150 ml)

NUESTROS COCTELES

Jarrito Mixteco.....	\$185	(290 ml)
• con Ancho Reyes y Mezcal Artesanal		

Jamaica Spicy.....	\$135	(150 ml)
• con Ancho Reyes		

Sangría preparada.....	\$135	(290 ml)
• con Vodka		

La Rosita.....	\$145	(150 ml)
• con Campari, Tequila Espolón y Cinzano dulce y seco		

Tequila Basil.....	\$125	(200 ml)
• mojito de albahaca con Tequila Espolón y Camapri		

Tequila Tropical.....	\$130	(180 ml)
• Tequila Espolón con concentrado de Mango y Maracuya		

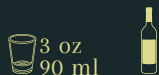
COCTELES CON CAFÉ

Café Irlandés.....	\$205	(230 ml)
Carajillo Mazapán.....	\$225	(230 ml)
Carajillo Alma de Magno.....	\$220	(230 ml)
Carajillo Baileys.....	\$195	(230 ml)
Carajillo Clásico.....	\$185	(230 ml)
Carajillo Frangelico.....	\$195	(230 ml)
Carajillo Poblano.....	\$195	(230 ml)
• con Ancho Reyes		

MARTINIS

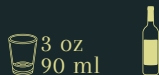
Clásico.....	\$135	(150 ml)
Cítricos.....	\$175	(150 ml)
Expresso Martini.....	\$175	(150 ml)
Frutos rojos.....	\$195	(150 ml)
Mazapán.....	\$195	(150 ml)
Pepino.....	\$175	(150 ml)
Dry Martini.....	\$135	(150 ml)

VODKA



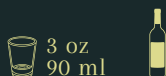
Absolut.....	\$150	\$1,090 (750 ml)
Grey Goose.....	\$255	\$1,895 (750 ml)
Skyy.....	\$125	\$1,080 (750 ml)
Smirnoff.....	\$145	\$1,040 (750 ml)
Stolichnaya.....	\$165	\$1,200 (750 ml)

TEQUILA



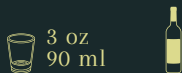
1800 Añejo.....	\$300	\$2,120 (700 ml)
1800 Cristalino.....	\$305	\$2,170 (700 ml)
1800 Reposado.....	\$285	\$1,970 (700 ml)
Centenario Plata.....	\$190	\$1,350 (700 ml)
Centenario Reposado.....	\$170	\$1,810 (700 ml)
Don Julio 70.....	\$300	\$2,170 (700 ml)
Don Julio Blanco.....	\$220	\$1,655 (700 ml)
Don Julio Reposado.....	\$285	\$2,015 (700 ml)
Herradura Blanco.....	\$220	\$1,610 (700 ml)
Herradura Cristalino.....	\$295	\$2,070 (700 ml)
Herradura Reposado.....	\$245	\$1,760 (700 ml)
Jose Cuero Tradicional.....	\$210	\$1,540 (695 ml)
Maestro Dobel.....	\$295	\$2,170 (700 ml)
Espolón Blanco.....	\$180	\$1,560 (750 ml)
Don Isidro Blanco.....	\$210	\$1,400 (750 ml)

RON



Appleton 8 años.....	\$195	\$1,525 (750 ml)
Appleton Blanco.....	\$145	\$1,050 (750 ml)
Appleton State.....	\$165	\$1,200 (750 ml)
Bacardi Blanco.....	\$135	\$990 (750 ml)
Flor de Caña 18 años.....	\$290	\$2,180 (750 ml)
Havanna 7.....	\$205	\$1,420 (700 ml)
Matusalem Clásico.....	\$145	\$1,090 (750 ml)
Matusalem Gran Reserva.....	\$205	\$1,520 (700 ml)
Matusalem Platino.....	\$145	\$1,050 (750 ml)
Zacapa 23.....	\$340	\$2,795 (750 ml)

WHISKY



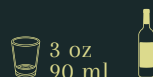
Abasolo.....	\$250	\$2,025 (750 ml)
Buchannans 12.....	\$260	\$2,075 (750 ml)
Buchannans 18.....	\$455	\$3,930 (750 ml)
Buchannans Master.....	\$330	\$2,745 (750 ml)
Chivas 12.....	\$235	\$2,405 (750 ml)
Chivas 18.....	\$485	\$4,085 (750 ml)
Glenfiddich.....	\$340	\$2,955 (750 ml)
Jack Daniel's.....	\$220	\$1,665 (700 ml)
Jack Daniel's Honey.....	\$220	\$1,665 (700 ml)
Johnnie Walker Gold Label.....	\$410	\$3,260 (700 ml)
Johnnie Walker Black Label.....	\$280	\$2,435 (750 ml)
Johnnie Walker Red Label.....	\$220	\$1,410 (700 ml)
Macallan 12.....	\$390	\$3,160 (700 ml)
Old Parr.....	\$245	\$2,025 (700 ml)

COGNAC



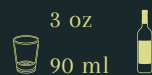
Hennessy.....	\$380	\$2,860 (700 ml)
---------------	-------	------------------

MEZCAL



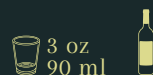
Alma en Pena.....	\$185	\$1,420 (750 ml)
400 Conejos.....	\$205	\$1,460 (750 ml)
400 Conejos Tobalá.....	\$225	\$1,670 (750 ml)
Amaras Joven.....	\$225	\$1,470 (750 ml)
Amaras Tobalá.....	\$250	\$1,830 (750 ml)
Mezcal 103 voces.....	\$325	\$2,570 (750 ml)
Mezcal 5:49.....	\$195	\$1,870 (750 ml)
Montelobos Ensamble.....	\$270	\$2,190 (750 ml)
Montelobos Espadín.....	\$260	\$1,950 (750 ml)
Mexico.....	\$250	\$1,830 (750 ml)
Real de la tierra.....	\$195	\$1,450 (750 ml)

BRANDY



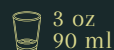
Alma de Magno.....	\$245	\$1,785 (700 ml)
Cardenal de Mendoza.....	\$305	\$2,160 (700 ml)
Carlos I.....	\$240	\$1,835 (700 ml)
Magno.....	\$150	\$1,080 (700 ml)
Torres 10.....	\$165	\$1,190 (700 ml)

GINEBRA



Beefeater.....	\$195	\$1,350 (750 ml)
Bombay.....	\$205	\$1,400 (750 ml)
Bulldog.....	\$210	\$1,935 (750 ml)
Hendricks.....	\$265	\$2,120 (750 ml)
London One.....	\$230	\$1,710 (700 ml)
MOM.....	\$200	\$1,300 (700 ml)
Tanqueray.....	\$220	\$1,605 (750 ml)

DIGESTIVOS



Amaretto Disaronno.....	\$205
Anis Cadenas.....	\$165
Anis del Mono Dulce.....	\$135
Anis del Mono Seco.....	\$135
Baileys.....	\$145
Chinchón Capechano.....	\$145
Chinchón Dulce.....	\$145
Chinchón Seco.....	\$145
Controy.....	\$115
Frangelico.....	\$165
Kaluha.....	\$115
Licor 43.....	\$165
Licor Chambord.....	\$240
Licor de Cassis.....	\$115
Malibu.....	\$115
Midori.....	\$165
Oporto Ferreira.....	\$165
Pacharan Zoco.....	\$125
Sambuca Blanco.....	\$175
Sambuca Negro.....	\$175