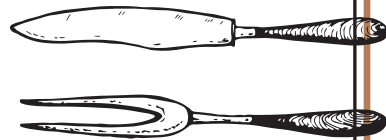


MIENTRAS
PUEDA
Y VIVA,
COMO
Y BEBO.

CANTINA COMEDOR

• **SALEROSA** •



Besar tus labios quisiera, besar tus labios quisiera, Malagueña salerosa, Y decirte niña hermosa, que eres linda y hechicera, Que eres linda y hechicera, como el candor de una rosa.



**AGUACHILE DE CAMARÓN
CON TOMATILLO**

*Camarón macerado en limón,
bañado en salsa de tomatillo,
habanero, especias y aguacate.*

\$250

**CARPACCIO
DE AGUACATE**

*Aguacate laminado con
arúgula, tomate cherry, salsa
ponzu, queso, ajonjolí negro y
aceite de ajonjolí.*

\$190

**CARPACCIO DE
SALMÓN**

*A las hierbas finas y aceite de
olivo, aliño de la casa y queso
parmesano.*

\$250

SHILITOS SHICALI

*Chiles gueros fritos rellenos de
filete de res con queso gratinado
y salsa ponzu.*

\$167

EMPANADA DE CARNE

*Carne de res Angus rellena de
queso chester con chimichurri*

\$145

FRIJOLES MANEADOS

*Con queso panela frito,
chicharrón de cerdo y chorizo.*

\$185



ENTRADAS

TUÉTANOS AL GRILL

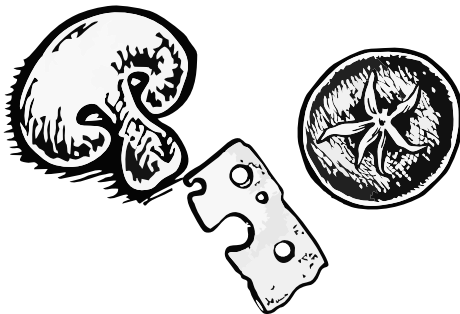
*Tuétanos a las brasas, sobre una
cama de esquites, perfumado con
epazote.*

\$199

**GUACAMOLE
SALEROSA CON RIB EYE**

*Guacamole estilo prehispánico
con chicharrón de rib eye y
cacahuates tostados.*

\$195



CEVICHE DE ATÚN

*Frescos cubos de atún aliñados,
limón, aceite de oliva y aguacate.*

\$199

CARPACCIO DE PORTOBELLO

*Finas laminas de portobello
horneado con vinagreta de
arandano y estragon*

\$160

**TIRADITO DE AGUJA
NORTEÑA.**

*Finas tiras de aguja norteña
a la parrilla, acompañadas de
cebolla, xoconostle y habanero.
acompañada con guacamole.*

\$240



CARNE TÁRTARA

*Filete de res con aliño de la casa,
con cremoso de aguacate,
mayonesa de chipotle y cebollitas*

\$195

CHICHARRÓN DE CAMARÓN

*Camarones botaneros empanizados
con chicharrón prensado.*

\$198

TARTAR DE ATÚN

*Frescos cubos de pescado macerados
con un toque de limón y
acompañados de vegetales frescos
y un toque de picante*

\$199



TARTAR DE SALMÓN

*Cubos de salmón acompañado de
cebolla morada, alcaparras,
habanero con aliño de la casa.*

\$215

CHISTORRA GRATINADA

*Chistorra a la parrilla con
queso gratinado, sobre piña
asada*

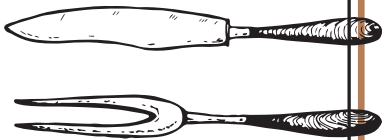
\$205



MIENTRAS
PUEDA
Y VIVA,
COMO
Y BEBO.

CANTINA COMEDOR

• **SALEROSA** •



Besar tus labios quisiera, besar tus labios quisiera, Malagueña salerosa, Y decirte niña hermosa,
que eres linda y hechicera, Que eres linda y hechicera, como el candor de una rosa.

TACOS

**TACO COSTRA
DE CAMARÓN**

3 piezas con camarón adobado
con costra de queso. **\$225**

**TACOS DE CARNITAS DE
PULPO ADOBADO**

3 tacos deliciosos de carnititas de
pulpo. Tienes que probarlos **\$225**

TACO ENSENADA

Tacos de camarón crujiente
sobre tortilla de harina,
acompañado de una fresca
ensalada de col. **\$225**

**TACOS FRITO DE
CHAMORRO**

Mini tacos fritos de chamorro,
con crema, mayonesa de chipotle
y aguacate...ideal para compartir **\$225**

TACO GAONERA

3 piezas de taco con costra de
queso acompañado con una
sabana de filete, notas de
guacamole y cebolla cambray. **\$220**

TACOS CANTINEROS

3 piezas con cecina fresca,
chorizo y chicharrón con notas
de salsa roja. **\$180**

TACOS DE MAR Y TIERRA

3 tacos con costra de queso
y filete de res con camarones y
aguacate. **\$220**

**TACOS DE PORTOBELLO AL
PASTOR**

3 piezas con portobello
adobado al pastor, con piña
asada, cebolla y cilantro. **\$190**

ENSALADAS

**ENSALADA CÉSAR
EN TU MESA**

Preparada en tu mesa con
aderezo César de la casa. **\$180**

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

Mix de lechugas, queso feta,
almendras y vinagreta de frutas **\$180**

ENSALADA SALEROSA

Mix de lechugas,
mozzarella, aceituna
negra, zarzamoras, jitomate
cherry, cubos de vacío
terminado con aceite de albahaca. **\$180**

•• **SOPAS** ••

SOPA TARASCA

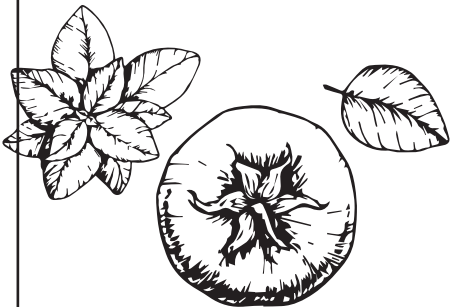
Sopa de frijol con notas de
jitomate y guajillo, acompañada
de tiras de maíz frita, aguacate
y queso fresco. **\$110**

SOPA DE AZTECA

Tradicional sopa de tortilla
con el toque especial de la casa **\$135**

CARNE EN SU JUGO

Trocitos de filete con notas de
tocino y tomate ahumado **\$110**



CORTES A LAS BRASAS

El tiempo de elaboración de cada corte puede variar de acuerdo al término del mismo y a la porción.

PORTER HOUSE (850 gr) \$1,516

- A LAS BRASAS
Con Mantequilla de romero y ajo.
- AGUACHILE
Ideal para compartir.
Bañado en nuestra salsa de xoconostle y chiles.

RIB EYE (500 gr) \$830

- AGUACHILE en nuestra salsa especial de chile fresco, cebolla y comino.
- A LAS BRASAS
Con cebollitas, chiles y mantequilla de ajo.

NEW YORK A LAS BRASAS (500 gr) \$635
Fina selección

SALMÓN ZARANDEADO
Adobado a la parrilla, Limón y matequilla de ajo. (220 grs.) \$320

TOMAHAWK
Con mantequilla de romero y sal ahumada.
Cada 100 grs. \$168
(Venta apartir de 1 kg.)



AZUL
Capa externa bien cocida y el centro crudo.

ROJO O INGLÉS
Sellada por ambos lados y el centro permanece crudo y de un color rojo vivo.

MEDIO
Considerado el término ideal pues se encuentra entre la casi crudeza total y la cocción absoluta.

TRES CUARTOS
Empieza a pasar de un rojo a un café claro, y las orillas tienen una cocción perfecta.

BIEN COCIDO
No quedan rastros de tintes rojos y la mayoría de los jugos se han evaporado.

PICAÑA
Tapa de cuadril y chimichurri.
Cada 100 grs. \$135
(Venta apartir de 500 grs.)

VACÍO (400 grs) \$498
Con cebollitas, papas, chiles asados y chimichurri.

CAMARONES A LAS BRASAS \$315
Camarón con cabeza para pelar, zarandeado a las brasas.

FILETE DE RES
Servido en piedra de sal del Himalaya. Flameado en su mesa con mezcal. (700 grs) \$725

MAMUT STEAK
2 costillas de res conciliadas al grill
Cada 100 grs. \$213
(Venta apartir de 1 kg.)



ADVERTENCIA
El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad del comensal.

PULPO AL PASTOR Adobado al grill acompañado con piña, cebollita y cilantro. (350 grs.) \$398

FUERTES

LENGUA BRASEADA
A la parrilla con un espejo de salsa verde tatemada y cebolla caramelizada. (220 gr.) \$240

MILANESA EMPANIZADA
De Res, gratinada con hongos cremini (150 gr.) \$250

CHAMORRO
Desmenuzado, acompañado de puré de papa y tortillas de maíz. (250 gr.) \$305

PECHUGA FLORENTINA
Rellena de queso mozzarella, espinacas con espejo de pomodoro (220 gr.) \$285

FILETE CHEMITA
De res en un espejo de salsa champiñon con puré de papa. (300 gr.) \$410

ATÚN A LA PANCHA
Atún a la parrilla con una costra de ajonjolí, ensalada y reducción de balsámico con tinto (220 gr.) \$280

HAMBURGUESA SALEROSA
Carne Angus a la parrilla con queso provolone, acompañada de vegetales frescos y tocino. (220 gr.) \$230

MOLCAJETE MALAGUEÑA
De aguja norteña, camarón, chistorra, nopales y provoleta en salsa de morita. \$450

FILETE SALEROSA
Medallón de filete en un espejo de salsa de wiskey astro gold acompañado de verduras a la mantequilla y gratinado y flameado en mesa (300 gr.) \$425

••PASTAS••

FETUCCINI (200 grs.)

PASTA CON CASSE
DE TOMATE

Deliciosa pasta con
exquisito
sabor a tomate

\$180

ALFREDO

Receta salerosa, con
trocitos de tocino y
parmesano.

\$180

PASTA PESTO

Tradicional pesto de Albahaca

\$180

FETUCCINE A LA CREMA \$180

AGREGAR A TU PASTA:

Pollo (150 grs.) \$75

Camarón (150 grs.) \$90

Albondiguas de Res (100 grs.) \$70

MENÚ INFANTIL



HAMBURGUESA JR. \$149

TAQUITOS DE RES \$110

NUGGETS DE POLLO \$110

GUARNICIONES

CHAMPIÑONES AL AJILLO Con ajo y guajillo. \$95

ESPÁRRAGOS ENVUELTOS CON TOCINO A la brasa con tocino. \$105

PAPA AL HORNO Con relleno de tocino, crema, elote y queso. \$75

PURÉ DE PAPA Gratinado con queso. \$75

GUACAMOLE RÚSTICO En trozos con aceite de olivo y especias. \$75



POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE
Cubierta de ganache

\$115

CHEESE CAKE

Cremoso con base de queso y bayas caramelizadas.

\$115

PASTEL MOKA

Suave bizcocho, con notas a capuccino bañado con un jarabe de
Kalhua y expresso.

\$115