



## Entremés

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

## Ensaladas

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

## Sopas y Cremas

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

## Cteles

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

## Cortes Americanos

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

## Carnes

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