Burgers & Ribs RESTAURANT

Nuestro MENÚ

DESAYUNOS

FRUIT

BOWL DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN CON YOGURT GRIEGO Y GRANOLA $150
Fruit bowl with Greek yogurt and granola

PANCAKES

3 PANCAKES CON MANTEQUILLA $150
3 buttermilk pancakes.

3 PANCAKES CON HUEVO. $180
3 pancakes with eggs.

3 PANCAKES CON FRESAS Y PLATANO $190
3 pancakes with strawberries and banana (3)

3 PANCAKES CON BLUEBERRIES (3). $190
3 pancakes with blueberries (3)

EGGS

HUEVOS Y OMELETTES INCLUYEN PANCAKES CON MANTEQUILLA.
Eggs and omelets includes
buttermilk pancakes.

HUEVOS AL GUSTO. $180
ACOMPAÑADOS DE PAPA RAYADA
A ESCOGER, CHORIZO, SALCHICHA DE RES, TOCINO, JAMON, A LA MEXICANA, CON VERDURAS.
Eggs any style and hash brown
Choose, chorizo, beef sausage, bacon, ham, Mexican style or with vegetables

OMELETTE CON QUESO AL GUSTO $210
ACOMPAÑADOS DE PAPA RAYADA
A ESCOGER, CHORIZO, SALCHICHA DE RES TOCINO, JAMON, A LA MEXICANA, CON VERDURAS
Omelette any style and hash brown
Choose, chorizo, beef sausage, bacon, ham, Mexican style or with vegetables

ESPECIALIDADES

BREAKFAST BURGER $165
CARNE DE RES, HUEVO, QUESO AMERICANO, TOCINO, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS
Breakfast Burger
Beef, egg, American cheese, bacon, served with fries.

XL BREAKFAST BURRITO $180
TORTILLA DE HARINA, HUEVO, PAPAS, TOCINO, PIMIENTOS.
XL Breakfast Burrito
Tortilla, egg, potatoes, bacon, peppers.

XL BREAKFAST BURRITO HEALTH $170
Tortilla de harina, Huevo y mezcla de verduras.
Breakfast Burrito Health
Tortilla, eggs and vegetable mixture.

CHICKEN & WAFFLE $170
2 WAFFLES, 2 PIEZAS DE PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE, MANTEQUILLA Y MAPLE

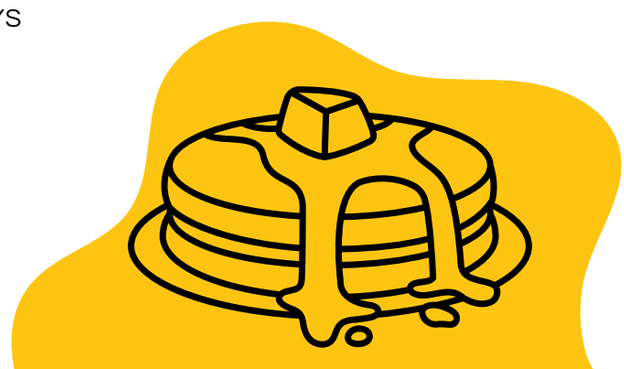
CHILAQUILES

CHILAQUILES (VERDES O ROJOS)
GRATINADOS, CEBOLLITA MORADA, CILANTRO, AGUACATE Y RABANO, CON SIDE DE FRIJOLES REFRITOS.
SENCILLOS $180
CON HUEVO $210
CON POLLO $245

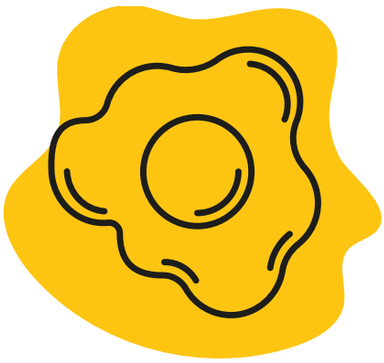
Chilaquiles (green or red)
cheese, onion, cilantro, avocado, rabano, with a side of beans.
Singles $180
With egg $210
With chicken $245

MIMOSA OPEN BOTTLE

1 BOTELLA DE VINO BLANCO ESPUMOSO
1 LITRO DE JUGO DE NARANJA
CHERRYS
$580



Burgers & Ribs RESTAURANT



Nuestro MENÚ

MENÚ NIÑOS

1 HUEVO AL GUSTO Y PAPITAS 1 egg and fries	**$80**
1 HUEVO AL GUSTO Y HOT CAKES 1 egg and hotcakes	**$80**

EXTRAS

HUEVO	**$30**
POLLO.	**$65**
TOCINO	**$60**
FRUTA	**$50**
JAMÓN	**$30**
CHORIZO	**$40**
AGUACATE	**$40**
CHAMPIÑON	**$30**
QUESO CHEDDAR	**$50**

POSTRES

PASTEL. Cake	**$120**
PAN DE MUERTO, RELLENO DE CREMA DE MASCARPONE Y FRUTOS ROJOS, **TRADICIONAL DIA DE LOS MUERTOS BREAD WITH MARCARPONE CREAM AND BERRIES.**	**$210**
PAY DE QUESO ESTILO NY NY Cheescake	**$155**
CRUMBLE DE BUÑUELOS DE CANELA Y AZUCAR CON NIEVE DE VANILLA Cinnamon fitter and vanilla ice cream	**$100**

BEBIDAS

SODA	**$40**
TISANA (FRUTAS DE LA PASION, MANZANA CANELA, GUAYABA)	**$70**
TÉ HELADO/CALIENTE iced tea/tea	**$40**
LIMONADA NATURAL Y MINERAL Lemonade	**$45**
CAFÉ REGULAR Y DESCAFEINADO Coffee	**$45**
ESPRESSO	**$50**
CAPUCCINO	**$65**
AGUA MINERAL/PELLEGRINO	**$60**
MALTEADAS Milkshakes	**$110**
JUGO DE NARANJA	**$45**

CERVEZA NACIONAL

CORONA	**$45**
VICTORIA	**$45**
PACÍFICO	**$45**
BARRILITO	**$40**
MODELO ESPECIAL	**$55**
MODELO NEGRA	**$55**

CERVEZA IMPORTADA

STELLA ARTOIS	**$65**
MICHELOB ULTRA	**$65**

CERVEZA ARTESANAL

ALMA NAUTA La cheve de la casa	**$80**
WENDLANDT Veraniega, Perro del Mar, foca parlante	**$90**

Burgers & Ribs RESTAURANT

Nuestro MENÚ

BEBIDAS

VINO POR COPA

PICCOLO MEZCLA DE TINTOS	$150
LUNA BLANCA/CHENIN BLANC	$120

VINO POR BOTELLA

PUERTO NUEVO CABERNET-MALBEC	$300
PICCOLO MEZCLA DE TINTOS	$480
LUNA BLANCA/CHENIN BLANC	$380
LUNA ROSA/GRENACHE	$380
CHAMPBRULE BRUT	$300

WHISKY

JACK DANIELS	$90
RED LABEL	$80
BLACK LABEL	$170
BUCHANANS	$140
CHIVAS REAGAL	$135

GINEBRA

TANQUERAY	$90
HENDRICKS	$140
BOMBAY	$95

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	$130
DON JULIO REPOSADO	$125
DON JULIO AÑEJO	$120
MAESTRO DOBEL	$120
JOSE CUERVO TRADICIONAL	$50
HERRADURA CRISTALINO	$145

MEZCAL

400 CONEJOS	$95
BRUXO	$75
OJO DE TIGRE	$100

VODKA

ABSOLUT	$80
SMIRNOFF	$70
GREY GOOSE	$150

COGNAC

MARTELL	$180

BRANDY

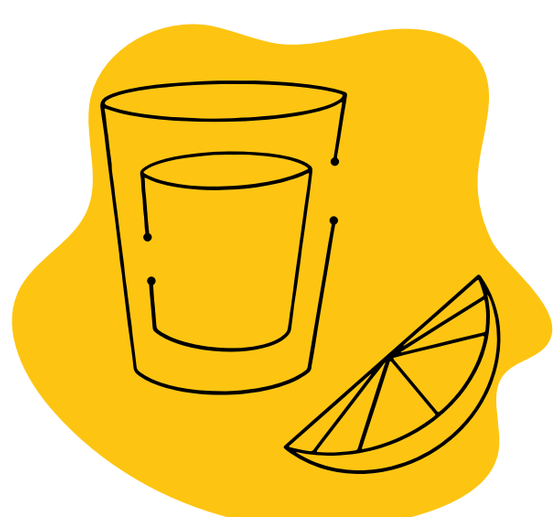
PRESIDENTE	$70
TORRES 10	$80
AZTECA DE ORO	$70

DIGESTIVOS

CARAJILLO	$210
CARAJILLO FLAKISS	$170
KAHLUA	$60
BAILEYS	$70
LICOR 43	$90

RON

BACARDI	$70
MATUZALEM	$70
CAPITAN MORGAN	$70



Nuestro MENÚ

COCKTELERÍA

MARGARITAS. **$130**
Tequila, jugo de limón Elige frappé o en las rocas. (LIMÓN, JAMAICA, TAMARINDO)
Tequila, lemon juice, choose frappé or in the rocks. (lemon, red fruits, mango, pineapple or tamarind)

MARGARITA OAXAQUEÑA CON MEZCAL **$150**
En las rocas con mezcal. (LIMÓN, FRUTOS ROJOS, MANGO) PIÑA, NARANJA,
In the rocks with mezcal (lemon, red fruits, mango, pineapple or tamarind)

SANGRIA **$100**

COSMOPOLITAN **$150**
Vodka cítrico, licor de naranja y jugo de arándano y limón.
Vodka citrico, orange liquor and blueberry juice and lemon.

MOJITO. **$150**
Ron, hierbabuena, azúcar morena, limón y agua mineral.
Ron, mint, brown sugar, lemon and mineral water.

PALOMA **$90**
Tequila y soda de toronja.
Tequila and lime soda

CUBA **$90**
Ron, soda y un toque de limón.
Ron, soda and a lemon splash

MOSCOW MULE **$180**
Zumo de lima, vodka, cerveza de jengibre y hierbabuena.
Lime extract, vodka, ginger beer and mint

PIÑA COLADA. **$130**

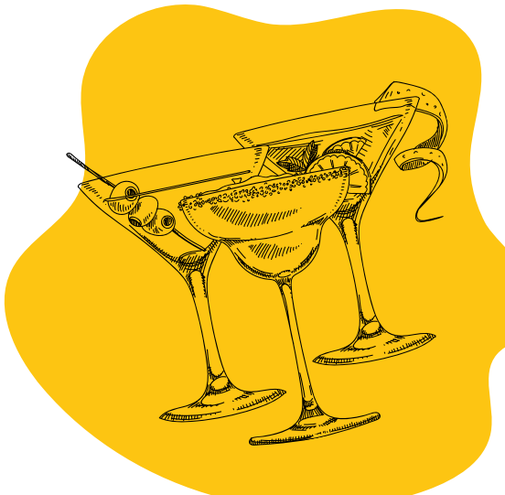
GIN TONIC **$150**
Ginebra y agua tónica.
Gin and tonic water

CHARRO NEGRO **$90**
Tequila, soda y un toque de limón.
Tequila, coke and a lemon splash

APEROL SPRITZ **$150**
Aperol y vino blanco espumoso.
Aperol and bubbly white wine

MIMOSA **$90**
Jugo de naranja y vino blanco espumoso.
Orange juice and bubbly white wine

SOUVENIRS

GORRAS B&R $260
Cap B&R

CAMISETAS B&R $400
Tshirts B&R (BAJO PEDIDO)