



ENTRADAS

AROS DE CEBOLLA ONION RINGS	\$160
PAPAS SAZONADAS SEASONED FRIES	\$100
PAPAS CHEDDAR CHEDDAR FRIES Queso cheddar, tocino y cebollín. Cheddar cheese, bacon and onions.	\$150
PAPAS PARMESANAS PARMESAN POTATOES	\$160
PAPAS CON CHILLI BEANS FRIES WITH CHILI BEANS Papas fritas cubiertas de chili beans. french fries covered with chili beans.	\$180
MAC N CHEESE	\$180
MINI BURGERS DE PORK BBQ PULLED PORK SLIDERS	\$210
CREMA DE ELOTE CORN CREAM	\$130
NACHOS DE LA CASA HOUSE NACHOS Chilli bean's, guacamole, salsa bandera, chiles jalapeños y crema agria. Chilli bean's, guacamole, flag sauce, jalapenos and sour cream.	\$220
ALITAS B&R WINGS B&R Buffalo o bbq Buffalo or bbq	\$240
BONELESS Buffalo o bbq	\$210
ALITAS DE COLIFLOR Buffalo cauliflower wings	\$180
ELOTES B&R Picositos con salsa buffalo y macha de la casa, con un toque de ranch With buffalo sauce and spicy garlic alioli, and ranch.	\$180

COSTILLAS

COSTILLAS BBQ BBQ RIBS 1/2 rack (650 grs) Acompañadas con papas fritas y una guarnición a elegir: Elote o ensalada de col. 1/2 rack (650 grs) with french fries and to choose: Corn or col salad	\$550
RACK COMPLETO (1.3 KG) FULL RACK 1 Ensalada de col, elote a la mantequilla, papas y aderezos. 3 pax aprox. Col salad, corn with butter, potatoes and seasonings. 3 people aprox.	\$1200

Nuestro MENÚ

ENSALADAS

Agrega Pechuga \$70, Portobello \$40

ENSALADA CÉSAR Lechuga romana, crotones, queso parmesano y aderezo César. Romaine lettuce, crotons, parmesan cheese and caesars filling.	\$210
ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS Tomate cherry, pepino, champiñón, zanahoria rallada y tiritas de apio. Cherry tomato, cucumber, mushrooms, shredded carrot and celery strips.	\$220
ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS CON POLLO CHIPOTLE A LA PARRILLA. Tomate cherry, pepino, champiñón, zanahoria rallada y tiritas de apio Cherry tomato, cucumber, mushrooms, shredded carrot and celery strips.	\$290
ENSALADA BONELESS boneless Buffalo, Lechuga mixta, zanahoria en bastones, apio, pepino, tocino en trozos, cubos de agua y boneless Buffalo. Mixed greens, carrot stripes, celery, cucumber, bacon, pieces, avocado cubes and boneless.	\$290

PASTA

FETTUCCINI ALFREDO	\$250
FETTUCCINI ALFREDO CON POLLO Con pechuga de pollo With breast chicken	\$320

HOT DOGS

PORKY Salchicha, arriba carne de costilla con BBQ, cebollitas caramelizadas y salsa de chipotle, acompañado de papas fritas. Sausage with pulled pork with BBQ topping and caramelized onions.	\$180
TEXAS Salchicha arriba chilli beans y jalapeños acompañado de papas fritas. Sausage with chili beans topping, with fries on the sides.	\$160
CLÁSICO El tradicional con salchicha, tocino, pepinillos, chile, tomate y cebolla acompañado de papas fritas. The traditional with sausage, bacon, pickles, pepper, tomato and onion with french fries.	\$140



BURGERS

ACOMPÑADAS DE PAPAS SAZONADAS O ENSALADA.
100% CARNE DE RES PREPARADA EN CASA.

CLÁSICA \$220

Carne de res a la parrilla, queso americano, lechuga, tomate y cebolla.
Grilled beef meat, american cheese, lettuce, tomato and onion.

PORK BBQ \$220

Hecha con carne de cerdo deshebrada, glaseada en salsa bbq, servida con ensalada de col dulce.
Made with BBQ pulled pork and sweet sprouts salad.

CORDON BLUE \$270

Pechuga de pollo empanizada rellena de jamón y queso mozzarella, lechuga italiana, tomate y cebolla.
Fried chicken breast, filled with ham and mozzarella cheese, lettuce, tomato and onion

VEGETARIANA VEGGIE \$220

Patty de lentejas, garbanzo, apio y zanahoria, con un topping de champiñones salteados y queso mozzarella
Lentil party, chickpea, celery and carrot, topped with sauteed mushrooms and mozzarella cheese.

BIG BONELESS BUFFALO \$240

Pechuga de pollo empanizada bañada salsa Buffalo, queso suizo, lechuga, tomate y cebolla.
Fried chicken breast with buffalo sauce, swiss cheese, lettuce, tomato and onion.

B&R \$260

Jugosa carne de res a la parrilla con salsa BBQ, aros de cebolla, tocino ahumado y queso americano.
Grilled beef meat with BBQ sauce, onion rings, smoked bacon and american cheese.

MEXICANA \$260

Carne de res a la parrilla, guacamole, chiles asados y queso Monterrey.
Beef meat, guacamole, grilled pepper, Monterrey cheese and BBQ sauce.

Nuestro MENU

CALIFORNIA \$280

Carne de res a la parrilla, blue cheese, champiñones, pimientos, tocino, cebolla.
Grilled beef, blue cheese, mushrooms, peppers, bacon, onion.

REAL DEL CASTILLO \$270

Carne de res a la parrilla, tocino, queso real del castillo, aguacate, cebolla, lechuga y tomate.
Grilled beef, cheese from the region of Ojos Negros, bacon, tomato, avocado, lettuce and onion.

MUSHROOM BURGER. \$260

Carne de res a la parrilla, queso suizo, champiñones y cebolla salteadas con mantequilla, ajo y vino blanco.
Grilled beef meat, swiss cheese, mushrooms, grilled onions with butter, garlic and white wine.

ROYAL \$260

Carne de res a la parrilla, 1 huevo estrellado, queso suizo y americano, jamón ahumado, lechuga, tomate y cebolla.
Grilled beef meat, fried egg, american and swiss cheese, smoked ham, lettuce, tomato and onion.

SIN CARBOHIDRATOS LOW CARB \$220

Envuelta en lechuga (sin pan), a elegir carne o pechuga de pollo asada a la parrilla, queso, tomate y cebolla.
Wrapped in lettuce (no bread), beef meat or grilled chicken breast, cheese, tomato and onion.

PORTOBELLO \$210

Jugoso portobello marinado, queso suizo, lechuga, tomate con topping de pimientos y cebolla salteados. Agrega Carne por \$50.00
Juicy marinated portobello, swiss cheese, lettuce, tomato, with saulted peppers and onion topping.
Add Meat for \$50.00

ESPECIALIDADES

CLUB SANDWICH \$260

Pan integral, pechuga de pollo, tocino, jamón ahumado, queso americano, aguacate, lechuga, tomate y cebolla con papas sazonadas.
Whole bread, chicken bread, bacon, smoked ham, american cheese, avocado, lettuce, tomato and onion with seasoned fries.

PECHUGA ASADA A LA PARRILLA GRILLED CHICKEN BREAST \$260

Acompañada de papa al horno y ensalada.
With baked potato and mixed salads. Choose your dressing.

MILANESA DE POLLO BREADED CHICKEN \$270

Pechuga empanizada de pollo con ensalada y papas fritas.
Breaded chicken breast with salad and french fries.



Nuestro MENÚ

MENÚ NIÑOS

MINI SPAGUETTI BOLOGNESA \$150

KIDS BURGER \$150

Hamburguesa clásica pequeña, jugosa carne a la parrilla, tomate, lechuga, cebolla y queso americano, se acompaña de papas fritas.

Small classic burger with juicy grilled beef, tomato, lettuce, onion, american cheese and french fries.

DEDITOS DE POLLO \$180

CHICKEN FINGERS

Crujientes deditos de pechuga, acompañados de salsa BBQ y papas fritas.

Delicious and crunchy chicken fingers with BBQ and french fries.

POSTRES

PASTEL DEL DÍA \$120

Cake of the day

BROWNIE CON NIEVE DE VAINILLA \$130

Chocolate Brownie and ice cream

PAY DE QUESO ESTILO NY \$155

NY Cheesecake

MOUSSE DE CHOCOLATE \$90

Chocolate mousse

BEBIDAS

SODA \$50

TÉ HELADO/CALIENTE \$50

iced tea/tea

LIMONADA NATURAL Y MINERAL \$60

Lemonade

CAFÉ REGULAR Y DESCAFEINADO \$50

Coffee

ESPRESSO \$65

SODA \$50

TÉ HELADO/CALIENTE \$50

iced tea/tea

LIMONADA NATURAL Y MINERAL \$60

Lemonade

BEBIDAS

CAFÉ REGULAR Y DESCAFEINADO \$50

Coffee

ESPRESSO \$65

CAPUCCINO \$65

AGUA MINERAL/PELLEGRINO \$60

MALTEADAS \$110

Milkshakes

CERVEZA NACIONAL

CORONA \$50

VICTORIA \$50

PACÍFICO \$50

BARRILITO \$50

MODELO ESPECIAL \$65

MODELO NEGRA \$65

CERVEZA IMPORTADA

BUD LIGHT \$50

BUD WEISER \$65

STELLA ARTOIS \$70

MICHELOB ULTRA \$65

GUINES \$90

CERVEZA ARTESANAL

ALMA NAUTA \$80

La cheve de la casa (blonde, stout, IPA)

WENDLANDT \$90

Veraniega, Perro del Mar, foca parlante

CUCAPA \$75

border, kolsh, Obscura

TIJUANA \$75

wera, morena





BEBIDAS

VINO POR COPA

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

VINO POR BOTELLA

PICCOLO MEZCLA DE TINTOS	\$500
LUNA BLANCA/CHENIN BLANC	\$400
LUNA ROSA/GRENACHE	\$400
CHAMPBRULE BRUT	\$350

WHISKY

JACK DANIELS	\$110
RED LABEL	\$100
BLACK LABEL	\$200
BUCHANANS	\$200
CHIVAS REAGAL	\$160

GINEBRA

TANQUERAY	\$150
HENDRICKS	\$180
BOMBAY	\$180

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$135
DON JULIO REPOSADO	\$160
DON JULIO AÑEJO	\$200
MAESTRO DOBEL	\$170
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$80
HERRADURA CRISTALINO	\$200

Nuestro MENÚ

MEZCAL

400 CONEJOS	\$145
BRUXO	\$140
OJO DE TIGRE	\$140

VODKA

ABSOLUT	\$80
SMIRNOFF	\$70
GREY GOOSE	\$170

COGNAC

MARTELL	\$240
---------	-------

BRANDY

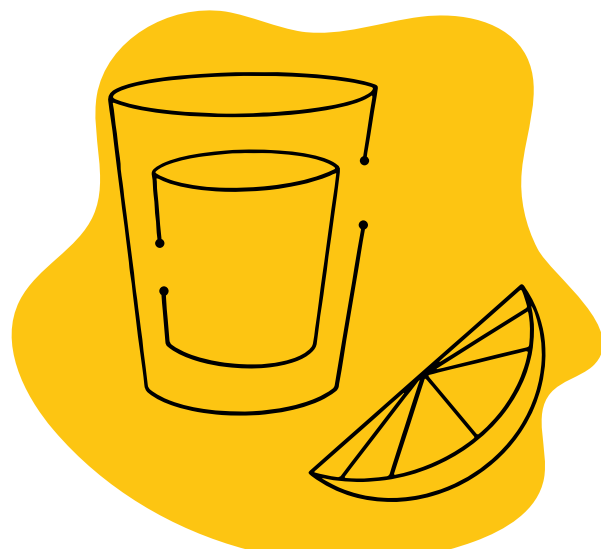
PRESIDENTE	\$90
TORRES 10	\$100
AZTECA DE ORO	\$90

DIGESTIVOS

CARAJILLO	\$210
KAHLUA	\$100
BAILEYS	\$100
LICOR 43	\$140

RON

BACARDI	\$80
MATUZALEM	\$80
CAPITAN MORGAN	\$80





COCKTELERÍA

MARGARITAS.

\$165

Tequila, jugo de limón Elige frappé o en las rocas. (LIMÓN, FRUTOS ROJOS, MANGO, PIÑA, TAMARINDO)

Tequila, lemon juice, choose frappé or in the rocks. (lemon, red fruits, mango, pineapple or tamarind)

MARGARITA OAXAQUEÑA CON MEZCAL \$180

En las rocas con mezcal. (LIMÓN, FRUTOS ROJOS, MANGO) PIÑA, NARANJA,

In the rocks with mezcal (lemon, red fruits, mango, pineapple or tamarind)

SANGRIA

\$130

COSMOPOLITAN

\$170

Vodka citrico, 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

\$110

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

\$210

Zumo de lima, vodka, cerveza de jengibre y hierbabuena.

Lime extract, vodka, ginger beer and mint

PIÑA COLADA.

\$130

GIN TONIC

\$170

Ginebra y agua tónica.

Gin and tonic water

CHARRO NEGRO

\$90

Tequila, soda y un toque de limón.

Tequila, coke and a lemon splash

Nuestro MENÚ

APEROL SPRITZ

\$190

Aperol y vino blanco espumoso.

Aperol and bubbly white wine

MIMOSA

\$110

Jugo de naranja y vino blanco espumoso.

Orange juice and bubbly white wine

