Nuestro MENÚ

ENTRADAS

AROS DE CEBOLLA — **$180**
ONION RINGS

PAPAS SAZONADAS — **$100**
SEASONED FRIES

PAPAS CHEDDAR — **$150**
CHEDDAR FRIES
Queso cheddar, tocino y cebollín.
Cheddar cheese, bacon and onions.

PAPAS PARMESANAS — **$160**
PARMESAN FRIES

PAPAS CON CHILLI BEANS — **$180**
FRIES WITH CHILI BEANS
Papas fritas cubiertas de chili beans.
french fries covered with chili beans.

MAC N CHEESE — **$180**

MINI BURGERS DE PORK BBQ — **$210**
PULLED PORK SLIDERS

CREMA DE ELOTE — **$130**
CORN CREAM

NACHOS DE LA CASA — **$220**
HOUSE NACHOS
Chilli bean's, guacamole, salsa bandera, chiles jalapeños y crema agria.
Chilli bean's, guacamole, flag sauce, jalapenos and sour cream.

ALITAS B&R — **$240**
WINGS B&R
Buffalo o bbq
Buffalo or bbq

BONELESS — **$210**
Buffalo o bbq

ALITAS DE COLIFLOR — **$180**
Buffalo cauliflower wings

ELOTES B&R — **$180**
Picositos con salsa buffalo y macha de la casa, con un toque de ranch
With buffalo sauce and spicy garlic alioli, and ranch.

COSTILLAS

COSTILLAS BBQ — **$550**
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

RACK COMPLETO (1.3 KG) — **$1200**
FULL RACK
1Ensalada de col, elote a la mantequilla, papas y aderezos. 3 pax aprox.
Col salad, corn with butter, potatoes and seasonings. 3 people aprox.

ENSALADAS

Agrega Pechuga $70, Portobello $40

ENSALADA CÉSAR — **$210**
Lechuga romana, crotones, queso parmesano y aderezo César.
Romaine lettuce, crotons, parmesan cheese and caesars filling.

ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS — **$220**
Tomate cherry, pepino, champiñón, zanahoria rallada y tiritas de apio.
Cherry tomato, cucumber, mushrooms, shredded carrot and celery strips.

ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS CON POLLO CHIPOTLE A LA PARRILLA. — **$290**
Tomate cherry, pepino, champiñón, zanahoria rallada y tiritas de apio
Cherry tomato, cucumber, mushrooms, shredded carrot and celery strips.

ENSALADA BONELESS — **$290**
boneless Buffalo, Lechuga mixta, zanahoria en bastones, apio, pepino, tocino en trozos, cubos de aguacate y boneless Buffalo.
Mixed greens, carrot stripes, celery, cucumber, bacon, pieces, avocado cubes and boneless.

PASTA

FETTUCCINI ALFREDO — **$250**

FETTUCCINI ALFREDO CON POLLO — **$320**
Con pechuga de pollo
With breast chicken

HOT DOGS

acompañados con papas. salchica regular y jumbo

PORKY — **REGULAR $165** — **JUMBO $210**
Salchicha de res, arriba pulled pork con BBQ , cebollitas caramelizadas, acompañado de papas fritas.
Sausage with pulled pork with BBQ topping and caramelized onions.

TEXAS — **REGULAR $180.** — **JUMBO $220**
Salchicha de res, arriba chilli beans y queso monterrey acompañado de papas fritas.
Sausage with chili beans and monterrey chesse topping, with fries on the sides.

CLASICO — **REGULAR $130.** — **JUMBO $180**
El tradicional con salchicha, tocino, tomate y cebolla acompañado de papas fritas.
The traditional with sausage, bacon, tomato and onion with french fries.

Burgers & Ribs RESTAURANT

Nuestro MENÚ

BURGERS

ACOMPAÑADAS DE PAPAS SAZONADAS O ENSALADA.
100% CARNE DE RES PREPARADA EN CASA Y PAN ARTESANAL

SOUTH WEST. **$240**

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res, queso americano, tomate, cebolla, lechuga y aderezo especial mil islas.
Artisanal bread, 150 gr. of beef, tomato, onion, lettuce, grilled onion and special thousand island dressing

CLÁSICA **$240**

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res, queso americano, lechuga, tomate y cebolla.
Artisanal bread, 150 gr. of beef cheese, lettuce, tomato and onion.

PORK BBQ **$240**

Pan artesanal, hecha con pulled pork, glaseada en salsa bbq, servida con ensalada de col dulce.
Artisanal bread, made with BBQ pulled pork and sweet sprouts salad.

CORDON BLUE **$290**

Pan artesanal, pechuga de pollo empanizada rellena de jamón y queso mozzarella, lechuga italiana, tomate y cebolla.
Artisanal bread, fried chicken breast, filled with ham and mozzarella cheese, lettuce, tomato and onion

VEGETARIANA **$220**
VEGGIE

Pan artesanal, patty de lentejas, garbanzo, apio y zanahoria, con un topping de champiñones salteados y queso mozzarella
Artisanal bread, lentil party, chickpea, celery and carrot, topped with sauteed mushrooms and mozarella cheese.

BIG BONELESS BUFFALO **$260**

Pan artesanal, pechuga de pollo empanizada bañada salsa Buffalo, queso suizo, lechuga, tomate y cebolla.
Artisanal bread, fried chicken breast with buffalo sauce, swiss cheese, lettuce, tomato and onion.

B&R **$280**

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res con salsa BBQ, aros de cebolla, tocino ahumado y queso americano.
Artisanal bread, 150 gr. of beef with BBQ sauce, onion rings, smoked bacon and american cheese.

MEXICANA **$280**

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res, guacamole, chiles asados y queso Monterrey.
Artisanal bread, 150 gr. of beef, guacamole, grilled pepper, and monterrey cheese.

CALIFORNIA **$290**

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res, cheese, champiñones, pimientos, tocino, cebolla.
,Artisanal bread, 150 gr. of bee, blue cheese, mushrooms, peppers, bacon, onion.

REAL DEL CASTILLO **$280**

Carne de res a la parrilla, tocino, queso real del castillo, aguacate, cebolla, lechuga y tomate.
Artisanal bread, 150 gr. of beef, cheese from the region of Ojos Negros, bacon, tomato, avocado, lettuce and onion.

MUSHROOM BURGER. **$280**

Carne de res a la parrilla, queso suizo, champiñones y cebolla salteadas con mantequilla, ajo y vino blanco.
Artisanal bread, 150 gr. of beef, swiss cheese, mushrooms, grilled onions with butter, garlic and white wine.

ROYAL **$280**

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res, 1 huevo estrellado, queso suizo y americano, jamón ahumado, lechuga, tomate y cebolla.
Artisanal bread, 150 gr. of beef , fried egg, american and swiss cheese, smoked ham, lettuce, tomato and onion.

SIN CARBOHIDRATOS **$240**
LOW CARB

En una cama de lechuga (sin pan), a elegir carne o pechuga de pollo asada a la parrilla, queso, tomate y cebolla y un side de colifor con dip de chipotle.
Base of italin lettuce (no bread), beef meat or grilled chicken breast, cheese, tomato and onion. with a side of cabbage and chipotle dessing

PORTOBELLO BURGER **$230**

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 **$270**

Pan integral, pechuga de pollo, tocino, jamón auhmado, 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 **$260**
GRILLED CHICKEN BREAST

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

MILANESA DE POLLO **$270**
BREADED CHICKEN

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

CHICKEN & WAFFLE **$170**

2 WAFFLES, 2 PIEZAS DE PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE, MANTEQUILLA Y MAPLE

Nuestro MENÚ

MENÚ NIÑOS

MINI SPAGUETTI BOLOGNESA $150

KIDS BURGER $160

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. $120

Cake

PAN DE MUERTO, RELLENO DE CREMA DE MASCARPONE Y FRUTOS ROJOS, $210

TRADICIONAL DIA DE LOS MUERTOS BREAD WITH MARCARPONE CREAM AND BERRIES.

PAY DE QUESO ESTILO NY $155

NY Cheescake

CRUMBLE DE BUÑUELOS DE CANELA Y AZUCAR CON NIEVE DE VANILLA $100

Cinnamon fitter and vanilla ice cream

BEBIDAS

SODA $50

TISANA (FRUTAS DE LA PASION, MANZANA CANELA, GUAYABA) $70

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

STELLA ARTOIS $70

MICHELOB ULTRA $65

CERVEZA ARTESANAL

ALMA NAUTA $80

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

WENDLANDT $90

Veraniega, Perro del Mar, foca parlante

Burgers & Ribs RESTAURANT

Nuestro MENÚ

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

MEZCAL

AZUL MISION ESPADIN	$140
AZUL MISION TEPEZTATE	$190
400 CONEJOS	$150
BRUXO	$140
OJO DE TIGRE	$140

VODKA

ABSOLUT	$80
SMIRNOFF	$70
GREY GOOSE	$170

COGNAC

MARTELL	$240

BRANDY

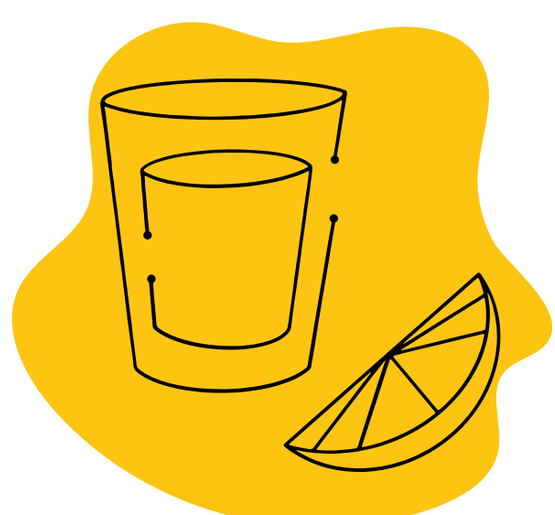
PRESIDENTE	$90
TORRES 10	$100
AZTECA DE ORO	$90

DIGESTIVOS

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

RON

BACARDI	$80
MATUZALEM	$80
CAPITAN MORGAN	$80



Nuestro MENÚ

COCKTELERÍA

MARGARITAS. **$165**
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 **$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 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 **$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**

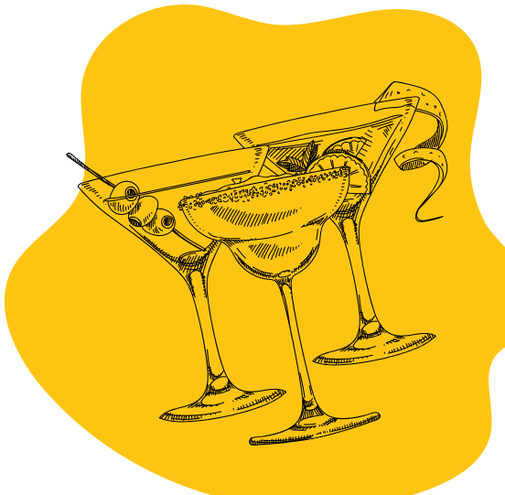
GIN TONIC **$170**
Ginebra y agua tónica.
Gin and tonic water

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

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

SOUVENIRS

GORRAS B&R $260
Cap B&R

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