



■ ENTRADAS

Tuétanos

Deliciosos tuétanos servidos con una presentación especial.

\$280

Quesadillas

Quesadillas rellenas de tus ingredientes favoritos.

\$165

Broncas: Quesadillas rellenas con chiles toreados.

Filipinas: Quesadillas rellenas de chorizo y chile california.

Naturales

Tacos El Marlin

\$160 Con Queso \$180

2 Tacos de pescado ahumado acompañados de apio, chile california, cebolla y adobo con nuestra receta especial de la casa.

Quesadillas con Arrachera

Quesadillas rellenas de jugosa arrachera.

\$265

Volcán

Quesadillas y tuétanos en una presentación espectacular.

\$225

Quesos Fundidos

Queso fundido con opción de chorizo, rajitas a la mexicana o natural.

\$240

Chicharrón de Ribeye

Delicioso chicharrón de ribeye con aguacate.

\$295

Aguachile de Ribeye

Exquisito aguachile de ribeye con chile serrano y salsas negras.

\$560

Las Nachas

Tres tostadas con sirloin, bañadas en queso.

\$175

Papa Asada Rellena

Papa asada rellena de sirloin y queso gratinado.

\$120

Frijol Zarandeado con Chorizo

Se preparan con chorizo sazonado a la perfección.

\$129





Aguachile de Ribeye

■ EXTRAS

Papa Asada	\$55
Cebollita de Rabo	\$49
Chiles Californias	\$38
Rábanos	\$25
Guacamole	\$130
Quesadilla Extra	\$40

■ NIÑOS

Nuggets	\$110
Papas Fritas	\$60
Toritoburger	\$150



Ribeye

■ CORTES



Ribeye (450 grs) \$597

Jugoso Ribeye acompañado con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

T-Bone (450 grs) \$498

T-Bone asado a la perfección y acompañado con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

Sirloin (450 grs) \$350

Sirloin de alta calidad acompañado con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

Chuleta de Res (450 grs) \$300

Deliciosa chuleta de res acompañada con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

Metate Arrachera (450 grs) \$420

Arrachera jugosa acompañada con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

Costilla Carrillera (400 grs) \$380

Costilla de res preparada con esmero y acompañada con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

Alambre de Aguayón \$460

Brocheta de sirlon con cebolla, chile chilaca, tomate, tocino y gratinado con queso clavel.

New York (450 grs) \$449

New York steak acompañado con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.



Metate Arrachera



Sirloin

■ CARNITAS

1Kg de Carnitas \$620

Carnitas acompañadas con cebollitas, rábanos, cilantro, aguacates, chiles california toreados y tortillas.

1/2 Kg de Carnitas \$310

Carnitas acompañadas con cebollitas, rábanos, cilantro, aguacates, chiles california toreados y tortillas.

■ BARBACOA

1Kg de Barbacoa \$680

Barbacoa acompañada con cebollitas, rábanos, cilantro, chiles california toreados y tortillas.

1/2 Kg de Barbacoa \$340

Barbacoa acompañada con cebollitas, rábanos, cilantro, chiles california toreados y tortillas.



■ ESPECIALIDADES

Chamorro \$240

Delicioso chamorro de puerco adobado en 3 tipos de chiles, cocinado en su jugo en pencas de maguey

Bimbalete Bronco (2 Personas)

La receta del rancho bimbalete, cebolla, apio, rajas de chilaca, adobado en una salsa de tomate con un toque ligero de picor, acompañado con 2 papas asadas, guacamole, rabano y chile toreado.

Res y Puerco \$350

Arrachera \$698

Bimbalete Gigante (4 Personas)

La receta del rancho bimbalete, cebolla, apio, rajas de chilaca, adobado en una salsa de tomate con un toque ligero de picor, acompañado con 4 papas asadas, 2 órdenes de guacamole, rabano y chile toreado.

Res y Puerco \$450

Arrachera \$980

Ranchero a la Brasas (250 grs) \$260

250 gr de Sirlion cubierto con rajas de california, acompañado con papa asada, toreados, cebolla cambay, guacamole y rabanitos.

Pollo (250 grs) \$290

Zarape Enchilado (250 grs) \$290

250 gr de Sirlion adobado y gratinado con queso clavel y cubierto con rajas de california, acompañado con papa asada, toreados, cebolla cambay, guacamole y rabanitos.

Pollo (250 grs) \$330

Salmón Taquero (390 grs) \$350

Salmón alas brasas, en un adobo de 4 chiles para hacer tacos acompañado de una esfera de puré de papa, guacamole y rábanos.

Parrillada de Salmón \$1600

Salmón alas brasas, en un adobo de 4 chiles para hacer tacos acompañado de 4 papas asadas, guacamole y rábanos.



COMAL ESPECIAL

Todos los comales van acompañadas con papas, queso fundido, chiles californiana, toreados y tortillas.

Comal Especial

Parrillada con **2 carnes a escoger** entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$740(2P) **\$1120**(5P)

Comal Especial Costilla

Parrillada con **1 carne más a escoger** entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$940(2P) **\$1530**(5P)

Comal Especial Pechuga

Parrillada con **1 carne más a escoger** entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$760(2P) **\$1170**(5P)

Comal Especial Sirloin

Parrillada con **1 carne más a escoger** entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$790(2P) **\$1380**(5P)

Comal Especial Rib Eye

Parrillada con **1 carne más a escoger** entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$1340(2P) **\$2270**(5P)

Comal Especial Arrachera

Parrillada con **1 carne más a escoger** entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$1130(2P) **\$1830**(5P)

Comal Especial Tripa

Parrillada con **1 carne más a escoger** entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$900(2P) **\$1380**(5P)

PARRILLADAS

Todos los comales van acompañadas con papas, queso fundido, chiles californiana, toreados y tortillas.

	2P	5P
Parrillada de Costilla	\$1100	\$1950
Parrillada de Sirloin	\$840	\$1580
Parrillada de Arrachera	\$1245	\$1900
Parrillada de Tripas	\$930	\$1580
Parrillada de Rib Eye	\$1690	\$2620
Parrillada de Pechuga	\$780	\$1190

PARRILLADA 2 PERSONAS 1/2 Kg

PARRILLADA 5 PERSONAS 1^{1/2} Kg



Parrillada de Tripitas

■ TACOS

Tripitas \$200

Deliciosos tacos de tripas acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Sirloin \$185

Sabrosos tacos de sirloin acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Pastor \$185

Deliciosos tacos al pastor acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Pollo \$200

Jugosos tacos de pollo acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

El Misterioso Jaralillo Sirloin o Pastor \$210

Tacos gratinados con queso, acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Trenzas Rancheras \$230

Deliciosas trenzas de tripas enchiladas con chorizo, acompañadas con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Tacos de Carnitas \$180

Sabrosos tacos de carnitas acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Qüintaco 1/2 orden de Sirloin o Pastor \$105

Tacos de sirloin o pastor, acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Tacos de Barbacoa \$200

Deliciosos tacos de barbacoa acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.





■ AGUAS FRESCAS

Horchata 500ml	\$52
Melón 500ml	\$52
Limón 500ml	\$52
Guayaba 500ml	\$52
Piña Bronca 500ml	\$52
Jamaica 500ml	\$52
Limonada Natural 500ml	\$50

■ BEBIDAS

Té 500ml	\$52
Sodas 355ml	\$45
Piña Colada 500ml	\$110
Piña Guayaba 500ml	\$105
Limonada Mineral 500ml	\$55

■ JARRAS

Aguas Frescas	\$165
Limonada, Jamaica, Horchata, Guayaba, Melón, Piña o Té	
Piña Colada	\$320
Limonada Mineral	\$168
Piña Guayaba	\$235



■ POSTRES

Pay	\$165
Pastel 3 Chocolates	\$165
Flan	\$165

■ CERVEZAS

XX Lager 355ml	\$59
XX Ambar 355ml	\$59
Carta Blanca 355ml	\$59
Tecate Roja o Light 355ml	\$59
Indio 355ml	\$59
Michelob Ultra 355ml	\$75
Corona 355ml	\$62
Bud Light 355ml	\$62
Bohemia 355ml	\$72
Modelo Especial o Negra 355ml	\$69
Victoria 355ml	\$69
Stella Artois 355ml	\$98
Caguama 355ml Carta Blanca o Tecate Light.	\$145
Cubeta de 1/2 XX Lager, Carta Blanca, Tecate Light o Indio.	\$360
Cubeta de 1/2 Ultra Michelob y Bohemia.	\$430
Cubeta de 1/2 Corona y Bud Light.	\$370
Cubeta de 1/2 Negra Modelo o Especial y Victoria.	\$410
Clamato	\$94
Tarro Michelado	\$26
Tarro Cubano	\$30



■ MIXOLOGÍA

Tequila Playero \$162

Carajillo \$125

Margarita Mango \$130

Clericot \$168

Mezcal Floreado \$120

Vasito Berries \$125

Tequila y Guayaba \$128

Mojito Azul \$129

Margarita Fresa \$130

Cantarito Tradicional \$220

Tradicional, Guayaba, Piña o Tamarindo.

Piña Colada \$139

Tequila Sunrise \$149

Daiquirí \$135

Medias de Seda \$172

Nebulosa \$140

Ruso Blanco \$148

■ SHOTS

Pepino Enchilado \$110

Vegas \$110

Superman \$118

Derrame Cerebral \$115

Job \$130

Goodbye MDFCK \$120

Calavera Tequilera \$840





SHOT 1.5 OZ
■ **TEQUILA**

Cazador \$75
1800 Cristalino \$120
Tradicional \$105
Don Julio Reposado \$115
Don Julio Reposado Claro \$135
Herradura Ultra \$142
Cuervo Especial \$115
Maestro Tequilero \$170
Patron \$170
Banderita \$72
Don Julio 70 \$150
Casa Dragones \$225
1800 Añejo \$140
Reserva de la Familia \$510
Don Julio Añejo \$125
Tequila Adictivo \$69
Iconos de México Añejo Cristalino \$188
Viuda de Romero Reposado \$59
Don Julio 1942 Añejo \$502
1800 Milenio Extra Añejo \$610
Maestro Dobel 50 \$480
Don Chicho Añejo Cristalino \$95
Hacienda Sahuayo Añejo Cristalino \$175
Corralejo Añejo \$285

SHOT 1.5 OZ
■ **WHISKY**

Old Par \$145
Buchanans 18 \$285
Buchanans 12 \$145
Etiqueta Roja \$75
Etiqueta Negra \$145
Macallan 12 \$265
Johnnie Walker Blue Label \$550

SHOT 1.5 OZ
■ **MEZCAL**

400 Conejos \$120
Mezcal El Llorón \$105
Mezcal Unión \$100

SHOT 1.5 OZ
■ **COÑAC**

Courvoisier VSOP \$230
Hennessy VSOP \$240

SHOT 1.5 OZ
■ **DIGESTIVOS**

Baileys \$135 Kahlua \$90 Crema Toncha \$88 Carajillo \$110
Licor 43 \$65 Rey Alfonso \$145 Disaronno \$75