



ME NÚ COMIDAS



ESPECIALIDADES

NEW YORK ESPECIAL MA ELENA | \$808

600gr de New York horneado y fileteado. Cubierto con rub de ajo y especias, side de mantequilla clarificada y sazónada con ajo y mezcla de hierbas. Acompañado de una quesadilla de harina adobada, papa al horno y cebollitas asadas (este platillo tarda 30 minutos)

INDUSTRIAL | \$635

Nuestro platillo más grande y llenador:

- 3 sliders: birria, pulled pork y chicharrón de ribeye
- Nachos con queso
- 200 gr de papas a la francesa
- 200gr de guacamole con pico de gallo
- 200gr de boneless

TACOMPARTIR | \$561

Combinación de nuestros 4 guisos de la casa: mar & tierra (200gr), cochinita pibil (180gr), pulled pork (180gr) y birria (180gr). Acompañado de un delicioso guacamole, chiles toreados y frijoles charros al centro... excelente pretexto para compartir y probar varias cosas a la vez

HAMBURGUESA LA MONSTRUO | \$366

Pan brioche de la casa, 2 carnes con total de 400gr de sirloin calidad Angus, doble tocino, doble queso manchego, lechuga, tomate, cebolla y guacamole puro.

MAC&CHEESE ÉPICO | \$359

Base de pasta bañada en salsa de queso de la casa con papas a la francesa encima con queso mozzarella y tocino en trocitos. Todo eso coronado en 200gr de boneless Buffalo hecho en casa rallado con Ranch.

QUESABIRRIAS | \$225

3 quesadillas de harina con costra de queso, 160gr en total de nuestra famosa y deliciosa birria. Obvio con su consomé aparte para sumergir antes de cada mordida.

PIZZA MAR & TIERRA | \$466

Una pizza con MUCHA proteína:

8 Rebanadas con 180gr de camarón, 200gr de arrachera, cilantro y un toque de aderezo de chipotle.

ENTRADAS

MINI BURGUERS | \$145

5 mini hamburguesas de carne con queso y cebolla caramelizada. Centro de salsa de queso. ¡Sumerge y disfruta!

NACHOS SUPREMOS | \$259

Deliciosos nachos con 200gr de chili, bañados en nuestra salsa de quesos, mozzarella, catsup y pico de gallo.

CHICHARRON DE RIBEYE | \$206

Base de guacamole con pico de gallo y top de 200gr de chicharron de ribeye y totopos

GUACAMOLE Y BONELESS | \$206

Base de guacamole con top de 200gr de boneless bañados en alguna de nuestras salsas: Buffalo, BBQ, mango habanero o naturales.

PAPAS CON ARRACHERA | \$257

200gr de nuestras papas a la francesa con un toque de queso amarillo, 200gr de arrachera y aguacate. Al centro salsa buffalo para extra sabor +\$10 y ¡Hazlas Gajo!

MAC&CHEESE ÉPICO | \$359

Base de pasta bañada en queso amarillo con papas a la francesa encima con queso mozzarella y tocino en trocitos. Todo eso coronado en 200gr de boneless del sabor de tu elección con Ranch.

BONELESS | \$177

200gr de boneless con base de 200gr de nuestras papas a la francesa especialmente sazonadas + \$10 ¡y hazlas gajo!

•Buffalo • BBQ •Mango habanero •Lemon pepper

PAPAS A LA FRANCESA | \$107

200gr de papas a la francesa, sazonadas con nuestra mezcla de especias, con 100gr de guacamole al centro. +\$10 y ¡hazlas papas gajo!

PAPAS CAMBRAY | \$107

300gr de papas cambray salteadas acompañadas de BBQ y Ranch

GUACAMOLE | \$111

250 gr de clasico guacamole con pico de gallo

QUESO FUNDIDO | \$177

200gr de mezcla de quesos fundidos con 50gr de champiñones, acompañado de pan o tortillas a elección. (puede llevar chorizo y rajas)

TACOS Y QUESADILLAS

PULLED PORK | \$217

3 Tacos con base de costra de queso con 150gr en total de nuestro pulled pork, aguacate y coronado con cebolla morada curtida. Acompañados de 150gr frijoles charros

ARRACHERA | \$222

3 Tacos con base de costra de queso con 200gr en total de arrachera con cebollita asada y coronado con aguacate. Acompañados de 150gr de frijoles charros.

COCHINITA PIBIL | \$204

3 Tacos con base de costra de queso con 200gr en total de nuestra cochinita pibil coronada con cebolla curtida y aguacate. Acompañados de 150gr frijoles charros

POLLO CHAMPIÑONES | \$195

3 tacos de pollo con champiñones, cebolla asada, con costra de queso, 200gr de pollo con champiñones y aguacate. Acompañados de frijoles charros

QUESABIRRIAS | \$225

3 quesadillas de harina con costra de queso, 160gr en total de nuestra famosa y deliciosa birria. Obvio con su consomé aparte para sumergir antes de cada mordida.

MAR Y TIERRA | \$241

3 Tacos con base de costra de queso con 100gr en total de arrachera y 100gr de camarón a la plancha con cebollita asada y coronado con abanico de aguacate. Acompañados de 150gr de frijoles charros.

WRAP POLLO/ARRACHERA | \$191

Rico Wrap de pan pita relleno de 200gr de pollo suavemente sazonado con pimienta limón o arrachera suavemente marinada. Lechuga, espinaca, tomate cherry y aguacate. Todo eso acompañado de aderezo chipotle

WRAP DE COCHINITA PIBIL | \$195

Rico Wrap relleno de 200gr de cochinita pibil, acompañado de espinaca, cebolla curtida y aguacate. Acompañada de aderezo chipotle.

QUESADILLAS GOBERNADOR | \$259

3 quesadillas de harina con base de costra de queso, 120gr en total de camarón estilo gobernador con cebollita, tomate y un toque de chile. Top de aguacate con salsa chipotle cremosa

HAMBURGUESAS CH=1/2

CLÁSICA | G \$196 | CH \$99

Pan brioche de la casa, carne de 200gr de sirloin calidad Angus, tocino, queso manchego, lechuga, tomate, cebolla y guacamole puro.

¡SMASH! | G \$169 | CH \$84

Pan brioche hecho en casa, 2 carnes smash de 100gr cada una, doble tocino, doble queso, aderezo de la casa y cebolla caramelizada (Pura hamburguesa sin papas +25 y agrega papas)

PULLED PORK | G \$229 | CH \$114

Pan brioche hecho en casa, 150gr de pulled pork ahumado 12 horas. Tocino. Todo eso coronado con espinaca y cebolla curtida. Nuestra especialidad.

PIGGY | G \$263 | CH \$131

Pan brioche de la casa, carne de 200gr de Sirloin calidad Angus rellena de queso con chorizo. Queso manchego, tocino, lechuga, tomate, cebolla y guacamole puro.

JAMAICA | G \$243 | CH \$121

Pan brioche de la casa, carne de 200gr de Sirloin calidad Angus rellena de queso crema y bañada en mermelada dulce de jamaica, con tocino, Queso manchego, guacamole puro, lechuga, tomate, cebolla.

BONELESS | G \$223 | CH \$111

Pan brioche de la casa, carne de 200gr de Boneless de pollo hecho en casa sabor Buffalo. Con lechuga, tomate, cebolla y guacamole puro.

PECHUGA BLUE CHEESE | G \$179 | CH \$89

Nuestro pan brioche de la casa, 150gr de pechuga de pollo empalizada y bañada en aderezo blue cheese con tocino, cebolla caramelizada, espinaca, tomate y guacamole. Acompañada de papas gajo.

BAÑADA | G \$223 | CH \$111

Pan brioche de la casa, patty de 200gr de sirloin calidad Angus, tocino, queso manchego, lechuga, tomate, cebolla y guacamole puro. Acompañada de 50gr de nuestra salsa de quesos.

LA MONSTRUO | G \$366 | CH \$183

Pan brioche de la casa, 2 carnes con total de 400gr de sirloin calidad Angus, doble tocino, doble queso manchego lechuga, tomate, cebolla y guacamole puro.

LA ESPECIAL | G \$254 | CH \$ 127

Pan brioche hecho en casa, carne de 200gr de Sirloin calidad Angus, queso manchego, mermelada dulce de tocino con cebolla caramelizada, lechuga tomate y guacamole.

JALAPEÑO POPPER | G \$246 | CH \$123

Pan brioche de la casa, carne de 200gr de sirloin calidad Angus, queso manchego, 3 jalapeños popper rellenos de queso crema y envueltos en tocino, lechuga, tomate y guacamole.

MAC&CHEESE | \$224

Pan brioche de la casa, carne de 200gr de sirloin calidad Angus, crujiente medallón relleno de Mac&Cheese, lechuga, tomate y guacamole.

GRAN CHIPOTLUDA | G \$241 | CH \$120

Nuestro pan brioche de la casa, carne 200gr de sirloin calidad Angus, 100gr de fajitas de pollo, bañadas en salsa chipotle-tocino, piña en almíbar, lechuga y cebolla. Acompañada de papas gajo.

BBQ | G \$229 | CH \$114

Pan brioche de la casa, carne de 200gr de Sirloin calidad Angus, queso manchego, aros de cebolla, tocino, todo eso bañado en salsa BBQ, lechuga, tomate y guacamole

HAMBURGUESA CAMARÓN | G \$270 | CH \$135

Pan brioche de la casa, 180gr de camarón, queso manchego, aderezo de chipotle, guacamole, espinaca, tomate y cebolla. Acompañada de papas gajo.

HAMBURGUESA ARRACHERA | G \$241 | CH \$120

Pan brioche de la casa, 200gr de arrachera entera, doble queso manchego, guacamole, lechuga, tomate y cebolla. Acompañada de papas gajo

HAMBURGUESA MAR Y TIERRA | G \$313 | CH \$156

Pan brioche de la casa, 90gr de camarón, 100gr de arrachera, doble costra de queso manchego y cheddar, aderezo de chipotle, guacamole, lechuga, tomate y cebolla. Acompañada de papas gajo.

CHAPATAS

SAMPLER CHAPATAS | \$402

Para probar y compartir. 4 mitades, cada una de un sabor diferente:

Birria, Arrachera, Pollo y cochinita Pibil

BIRRIA | \$225

Pan ciabatta hecho en casa con 120gr de Birria, con costra de queso y guacamole. Side de caldito de birria para dipear. Nuestra especialidad

ARRACHERA | \$194

Pan ciabatta hecho en casa con 200gr de Arrachera, con queso manchego, cebollita asada, espinaca, tomate Cherry y guacamole.

POLLO | \$194

Pan ciabatta hecho en casa con 200gr de pollo, con cebolla asada, champiñones y queso chihuahua.

COCHINITA PIBIL | \$194

Pan ciabatta hecho en casa con 200gr de cochinita pibil, con cebolla curtida, tomate, aguacate y queso chihuahua.

CLUB POLLO | \$223

Sandwich de pollo con pan de caja horneado en casa con costra de queso con jamón, 130gr de pechuga de pollo a la plancha, aguacate, lechuga, cebolla y tomate. Acompañado de papas gajo

ENSALADAS

SANTA FE SPICY | \$229

Clásica ensalada Santa Fe Spicy, lechuga, 200gr de pollo pimienta-limón, guacamole y frituras.

FRUTOS ROJOS | \$319

Rica combinación de ensalada con frutos rojos, queso de cabra, 180gr de camarón, aguacate, tomate Cherry y nuez caramelizada.

CESAR | \$229

Rica combinación de lechuga italiana 200gr de pechuga de pollo, tomate cherrie, croutones, queso parmesano y aderezo cesar

CARNES

NEW YORK ESPECIAL MA ELENA | \$808

600gr de New York horneado y fileteado. Cubierto con rub de ajo y especias, aparte mantequilla 100% de vaca sazónada con ajo y mezcla de hierbas. Acompañado de una quesadilla de harina dividida en 4, papa al horno y cebollitas asadas (este platillo tarda 45 minutos). Acompañado de guacamole

PORTERHOUSE | \$495

450gr de Porterhouse premium acompañado de cebollita asada, papa asada/ensalada y quesadilla adobada. Acompañado de guacamole

ARRACHERA | \$359

300gr de arrachera acompañado de cebollitas asadas, papa asada/ensalada y quesadilla adobada. Acompañado de guacamole.

MOLCAJETE MAR Y TIERRA | \$410

Base de guacamole con pico de gallo, 180gr de camarón, 200gr de arrachera, 100gr de queso panela a la plancha, 4 mitades de jalapeño Popper. Top de cebolla morada.

MOLCAJETE CARNES | \$370

Base de guacamole con pico de gallo, 200gr de pollo, 200gr de arrachera y 50gr de queso panela acompañado de una quesadilla de maíz doble dividida en 4.

POLLO LE FIT | \$281

3 rollitos de 100gr de pollo a la plancha con un toque de pimienta limón y paprika rellenos queso panela y zanahoria acompañado de arroz blanco y ensalada.

CHAMORRO ADOBADO | \$196

Chamorro de 800gr adobado y horneado, Acompañado de salsa morita, cebolla, cilantro y tortillas.

EXTRAS ENSALADAS

- Arrachera 100gr - \$102
- Camarones 180gr - \$209
- Pollo 100gr - \$91

PIZZAS ESPECIALIDAD

CHICAGO \$313 | MEDIANA \$208 | CHICA \$156

Pizza estilo chicago Rellena de 3 diferentes opciones

- Jamón- Pepperoni
- Birria
- Arrachera
- Carne molida

- Normal 30cm diametro y 8cm de profundidad.
- Mediana 20cm diametro y 5cm profundidad.
- Chica 12cm de diametro y 3cm de profundidad

*Por su estilo de preparación estos son platillos TARDADOS, de 30 a 35 minutos

CHICAGO SAMPLER | \$208

3 mini Chicagos: 1 de birria, 1 de arrachera y 1 de jamón pepperoni.

PIZZAS CLÁSICAS

1. Elige la base

- Hojaldre (nuestra especialidad): 45cm 8 rebanadas de masa amantequillada con varias capas muy crunchys
- Napolitana: 25cm con orilla rellena de queso cheddar recién estirada y formada. (por su naturaleza puede tardar un poco en estar lista).

Ambas pizzas cuentan con el mismo gramaje de ingredientes, la napolitana es mas chica pero mas gruesa

2. Elige la salsa:

- Clásica tomate
- Chipotle cremosa (especial de la casa)

PIGGY | \$414

8 rebanadas con 200gr de arrachera, tocino, chorizo, jamón, pepperoni y queso crema. Una pizza realmente PECADORA.

BIRRIA | \$445

8 Rebanadas con 160gr de Birria, aguacate, cilantro y cebolla

ARRACHERA | \$372

8 rebanadas muy callejera: 200gr de arrachera, tocino, cebolla y chile jalapeño. Una pizza realmente mexicana

BONELESS | \$348

8 rebanadas: 200gr de boneless hechos en casa sabor de tu elección, con aderezo tipo Ranch y aderezo chipotle.

JAMÓN SERRANO Y QUESO DE CABRA | \$437

8 Rebanadas de deliciosa combinación de jamón serrano con queso de cabra y un toque de arugula. Todo eso con un pequeño baño de balsámica. Una explosión de sabores.

COCHINITA PIBIL | \$342

8 rebanadas con base salsa chipotle 225gr de Cochinita Pibil, cebolla curtida y aguacate en cubos

4 QUESOS | \$360

8 rebanadas de gran sabor con mezcla de quesos fundidos (manchego, cheddar y mozzarella) con topping de queso de cabra. Una delicia de combinación.

PEPPERONI, CHORIZO Y JAMÓN | \$303

8 Rebanadas de fuerte sabor de Pepperoni, chorizo y jamón de cerdo.

MARGARITA | \$240

8 rebanadas de clásica pizza margarita con albahaca y tomate. Queso 100% mozzarella.

ARMA TU PIZZA | \$219 + EXTRAS

A la base de pizza con tomate y queso (\$209) le puedes agregar cualquier ingrediente de tu preferencia. Todos los ingredientes están grameados para que las pizzas sean de 2 ingredientes mínimo.

Proteínas:

- Queso 250gr - \$137 - Jamón Serrano 50gr - \$112
- Camarón 120gr - \$161 - Boneless 200gr - \$112
- Sirloin 150gr - \$85 - Pollo 100gr - \$86
- Queso De Cabra 50gr - \$59
- Jamón 60gr - \$54 - Pepperoni 70gr - \$43
- Chorizo 80gr - \$27

Frescos:

- Champiñones 100gr - \$49 - Arugula 50gr - \$22
- Albahaca 20gr - \$22 - Tomate 150gr - \$22
- Aceitunas 20gr - \$22