

EL ASADOR

— TERRAZA —

ENTRADAS

GUACAMOLE

Con tomate, cebolla y chile serrano

EMPANADAS MESSI

Tres piezas de carne

MOLLEJA A LAS BRASAS

Asadas con aceite de oliva y cebollas moradas

CHICHARRÓN DE RIB EYE

Con guacamole

TUÉTANO AL PIQUÍN

A las brasas

CHICHARRÓN DE PULPO

Con guacamole

BETABEL

Cubos en cama de jocoque rosado

CARPACCIO DE SALMÓN

Con alcaparras, aceitunas y aceite de oliva

QUEMADA DE FILETE CON TUÉTANO

(2 pza) Flameado con mezcal y con queso chihuahua

TACO DE FILETE CON TUÉTANO

(1 pza) Con tortilla verde y medallón de filete

AGUACHILE DE RIBEYE

Con salsa ponzu

QUESO PANELA A LAS BRASAS

QUESO FUNDIDO

+ CHORIZO O CHAMPIÑONES
Ó MIXTO

+CHISTORRA

PIZZAS

PEPPERONI

La clásica

MARGARITA

Con jitomate y albahaca

JAMÓN SERRANO

Con jamón serrano, champiñones, arándanos
y espinaca frita

SALMÓN

Con salmón, alcaparras y aceitunas

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Con pollo y queso parmesano

ENSALADA TEXAS

Con pollo, queso cheddar, mix de quesos, huevo y aderezo de la casa.

ENSALADA ARGENTINA

Con tomate, queso chihuahua, aceitunas y aguacate

ENSALADA TERRAZA

Con arándanos, queso feta, nuez y aderezo dulce

SOPAS

SOPA DE TORTILLA

Con tortilla frita, chicharrón y queso

PUCHERO DE RES

Con el auténtico sabor de El Asador

JUGO DE CARNE

Acompañado de tuétano, cilantro y cebolla

TACOS

ORDENES DE 4

TACOS DE FAJITA

Con queso molido, cebolla, cilantro y aguacate

TACOS DE FILETE

Con queso molido, cebolla, cilantro y aguacate

TACOS DE SHORT RIB

Preparado a fuego lento (12 horas) con dip de aguacate

TACOS DE RIB EYE

Rib Eye entero con aguacate

TACOS DE CHICHARRÓN DE RIB EYE

Con guacamole y frijoles

TACOS GOBERNADOR

Camarón empanizado con queso de la casa

TACOS DE JAIBA SUAVE

(1 pza) Con quemada de queso, espinaca frita

LOS FUERTES

CARNES

INDIVIDUAL

Acompañado de frijoles charros o ensalada individual
Guarnición a escoger: puré de papa, esquite, elote o papas fritas.

RIBE EYE

NATURAL	350g
EN BLOQUE DE SAL	350g
AL TEQUILA	350g

FILETE

NATURAL	300g
AL MEZCAL	300g

PICAÑA

500g

ARRACHERA

400g

PARA COMPARTIR

Acompañado de frijoles charros o ensalada individual
Guarniciones a escoger: puré de papa, esquite, elote o papas fritas.

BIFE DE CHORIZO

700g

FILETE

600g

TOMAHAWK

1300g

TAPA DE RIB EYE

600g

OJO DE RIB EYE

600g

PARA CADA PALADAR:

AZUL-INGLÉS 46 - 52 °C
Sellado por fuera, completamente rojo en su interior

ROJO INGLÉS 52-55 °C
Sellado por fuera y 75% rojo en su interior

MEDIO 55-60 °C
Sellado por fuera y 50% rojo en su interior

TRES CUARTOS 65-70 °C
Sellado por fuera y gris marrón con algunos toques rosados en su interior.

BIEN COCIDO 71 °C
Sellado por fuera y gris marrón sin zonas rosadas en su interior.

PESCADOS

PULPO A LAS BRASAS

Con risotto negro

SALMÓN AL MAPLE

Con verduras asadas

SALMÓN TERRAZA

Alcaparrado con verduras asadas

// LOS CLÁSICOS //

TORTA DE FAJITA

Con cebolla, cilantro, queso y guacamole

HAMBURGUESA

Jugosa carne de 230g, tomate, lechuga, cebolla, queso gouda y salsa de la casa

PAPA CON FAJITA

Con queso Chihuahua

FAJITA DE POLLO

A la parrilla con verduras

MILANESA DE FILETE

Con papas fritas

+A LA RONALDO (Jamón y queso)

MILANESA DE POLLO NATURAL

Con papas fritas

+A LA RONALDO (Jamón y queso)

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS

CAMOTE HORNEADO

PAPAS FRITAS TRUFADAS

PAPAS DE CAMOTE

PURE DE PAPA

ENSALADA DE LA CASA

ESPÁRRAGOS

CHAMPIÑONES

ESQUITE

ELOTE



'EL PLACER DE LA CARNE'

*Los gramajes de nuestro menú son en crudo. * Informe a su mesero en caso de alergias. Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.