

Exclusive



Tomahawk Bourbon

900g

\$ 1750 MXN



Un espectáculo gastronómico para los amantes de la carne. Este majestuoso **corte Tomahawk** es marinado con **whisky bourbon añejado**, aportando notas ahumadas y dulces. Sellado a la perfección sobre brasas de leña y terminado en horno para alcanzar una textura tierna y jugosa. Servido con una **papa rústica** horneada con crema de hierbas y una guarnición de **vegetales salteados en mantequilla de avellanas**.



Langosta a la Parrilla

600g

\$ 1450 MXN



Para los paladares más exigentes, nuestra **langosta fresca** es sellada a la parrilla para potenciar su sabor natural y finalizada con un delicado baño de **mantequilla inficionada con ajo rostizado y limón amarillo**. Acompañada de una fina selección de **espárragos al vapor con sal de mar** y **vegetales asados con un toque de aceite de trufa**.



Mar & Tierra Especial

langosta de 200g, filete mignon 200g

\$ 950 MXN



Una combinación sublime de los sabores del océano y la tierra. Langosta caribeña fresca, marinada en mantequilla de ajo y finas hierbas, perfectamente sellada para conservar su jugosidad. Acompañada de un filete de res de primera calidad, bañado en una exquisita salsa de ciruela al vino tinto, que aporta un equilibrio entre dulzura y profundidad. Servido con un sedoso puré de camote especiado y una selección de vegetales asados al romero.



Camarón tigre salteado al sartén a la mantequilla en mantequilla dorada, ajo confitado, vino blanco y perejil fresco.

Camarón Tigre

400g

\$ 700 MXN



Exclusive

BUTCHERS



Langosta a las Brasas

Flameada al **Cofñac con Mantequilla**
Café de París y Puré Trufado

Langosta jugosa braseada a la perfección, flameada con **coñac** en mesa y cubierta con una mantequilla

Café de París llena de aromas profundos.

Servida con un sedoso puré de patata trufado

\$ 1450 MXN



10% DE DESCUENTO EN VINOS SELECCIONADOS

AL ADQUIRIR UN PLATILO PREMIUM

SOCIOS 20% DE DESCUENTO EN CARTA DE VINOS

BUTCHERS

SMOKE & GRILL



NO TODO ES CORTE

LA GRATINADA
Sopa cremosa de pollo en pan rústico



ORO AMARILLO
Crema de maíz con toques de cebolla caramelizada y cruton de pan



CESAR BUTCHER
Ensalada César con pollo asado de nuestro asador



DIP DE ESPINACAS
Espinacas gratinadas con queso crema y queso parmesano



COMBO FUEGO Y SABOR
Papas especiadas, alitas de pollo, aros de cebolla, chili popers, salsa bufalo y salsa crema



DE NUESTRA CHARCUTERÍA

ARTE EN CARPACCIO
Carpaccio del chef (carne del día cocida) con queso Parmesano y rúcula



LA BRASA DEL CARNICERO
DIRECTO DE NUESTRO ASADOR

POLLO ASADO AL CORTE
Croqueta Mac and Cheese, y ensalada fresca



**COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS
CON SALSA BARBACOA**
Papas gratinadas, Brocoli y mazorca de maíz



ARRACHERA DE RES
Pure de papas, espárragos a la parrilla y mazorca de maíz



**PICAÑA AL ESTILO ARGENTINO
CON CHIMICHURRI**
Papas gratinadas, mazorca de maíz y aros de cebolla



**NEW YORK ESTILO FRANCÉS
CON MANTEQUILLA DE AJO**
Mac and Cheese, tomate parrilla, brocoli



PARRILLADA CARNICERA (2 PAX)
Chorizo criollo, pollo, arrachera, Costilla de cerdo con papas especiadas y ensalada



NICE TO
MEAT YOU

CAMARONES CROCANTES AL COCO
Camarones empanizados con coco, servidos con una emulsión de mango y arroz jazmín al cilantro y lima



T –BONE
Al toque sal acompañado de papas especiadas, mazorca de maíz y brocoli



**COSTILLA DE RES COCIDA
A BAJA TEMPERATURA**
Puré de papa trufada, chiles toreados, mazorca de maíz y tortillas calientes”

RIB EYE CON PAPAS ASADAS,
Servido con Crema Agria y Salsa de Mostaza y Miel



HAMBURGUESA DE CAMARÓN
con Tocino Crujiente, Aderezo de Chipotle y Mermelada de Fresa



LOS ESPECIALES DEL CHEF

FAJITAS DE POLLO AL PURO ESTILO TEX MEX

Tortillas calientes, guacamole, pico de gallo y salsa verde

LA FAVORITA HAMBURGUESA

100% carne de res con doble de cheddar, bacon cebolla caramelizada y tomate acompañada de Papas especiadas



NO TODO ES CARNE

SALMÓN A LA PARRILLA

Sazonado con hierbas y especias, cocinado a la parrilla acompañado con salsa de eneldo y puré de camote



OPCIONES PARA SOCIOS

EL ELEGIDO

Solomillo de ternera cubierto de salsa gravy al chipotle acompañado de puré de papa rústica



SURF & TURF

Camarones y centro de solomillo bañados en cremosa de champiñón) acompañado de espárragos a la parrilla servidos con papa horno y crema agria



TIKIN XIC

Mero marinado en una pasta de achiote cocinado a la parrilla con patatas fritas



MENÚ INFANTIL

BOCADITOS DE JAMÓN Y QUESO CON PAPAS CRUNCH



ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO PARMESANO



DEDITOS DE PESCADO FRITOS MAC AND CHEESE



MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS



COPA DE HELADO



POSTRES

EL CLÁSICO NEW YORK-STYLE CHEESECAKE

Horneado en una base de galleta y servido con una cobertura de frutos rojos



MUERTE POR CHOCOLATE

Tarta de chocolate de la niñez con toque de chile



SUNDAE DE HELADO

Helado cubierto con jarabe de chocolate, frutas, nueces y crema batida



LA EXÓTICAS

Ensalada de frutas tropicales sazonadas con zumo de naranja natural y tajín



ALÉRGENOS

-  **LÁCTEOS**
-  **NUECES**
-  **GLUTEN**
-  **APIO**
-  **SÉSAMO**

-  **SULFITO**
-  **HUEVO**
-  **CRUSTÁCEOS**
-  **ALTRAMUCES**
-  **MOLUSCOS**
-  **PESCADO**
-  **SOJA**
-  **CACAHUETES**
-  **MOSTAZA**