

CECINA SECA (Carne seca acompañada con guacamole)	<b>\$149</b>
CHAMORRO PARA TAQUEAR (2 personas)	<b>\$149</b>
QUESO O`PUENTE (Queso panela empanizado acompañado de salsa de cítricos)	<b>\$78</b>
TORTILLA ESPAÑOLA (Papa frita con huevo, chorizo, cebolla y morrón)	<b>\$70</b>
QUESO FUNDIDO (Natural, champiñones, chistorra, chorizo)	<b>\$106</b>
MOLLEJAS DE RES (Acompañado de chiles toreados, nopal y cebollitas)	<b>\$130</b>
CHISTORRA O`PUENTE	<b>\$90</b>
CAMARONES CON CHAMPIÑONES AL AJILLO	<b>\$159</b>

## SOPAS Y CREMAS

CONSOMÉ DE POLLO	<b>\$50</b>	CALDO DE CAMARÓN	<b>\$70</b>
SOPA AZTECA	<b>\$63</b>	CREMA DE CAMARÓN	<b>\$73</b>
SOPA DE MEDULA	<b>\$63</b>	CREMA DE QUESO	<b>\$73</b>
SOPA DE CEBOLLA	<b>\$50</b>	CREMA DE POBLANO	<b>\$65</b>
SOPA DE AJO	<b>\$50</b>	CREMA DE ELOTE	<b>\$65</b>
JUGO DE CARNE	<b>\$73</b>	CREMA DE CHAMPIÑON	<b>\$65</b>
SOPA DE MARISCOS	<b>\$105</b>	CREMA O`PUENTE	<b>\$73</b>

## ENSALADAS

O`PUENTE (Lechuga, piña asada, aceitunas, champiñones, queso panela asado, nuez)	<b>\$99</b>
DEL CHEF (Lechuga, pollo, jamón, queso, aguacate)	<b>\$99</b>
MEDITARRANEA (Lechuga, salmón, aceitunas, alcaparras, jitomate, espinaca, semilla de girasol)	<b>\$180</b>

## PASTAS

SPAGUETTI A LA CARBONARA (Con queso gratinado)	<b>\$88</b>
SPAGUETTI A LA ITALIANA (Con queso gratinado)	<b>\$88</b>
SPAGUETTI POBLANO (Con queso gratinado)	<b>\$88</b>
SPAGUETTI MORRÓN (Con queso gratinado)	<b>\$88</b>
FETUCHINNI A LA MARINERA (Salsa de morrón rojo, queso crema, y camarones a la plancha)	<b>\$145</b>
SPAGUETTI A LA BOLOGNESA (Con perlas de carne)	<b>\$110</b>
PASTA ALFREDO (Crema blanca con un toque de tocino, vino blanco y queso parmesano)	<b>\$99</b>

## PESCADOS Y MARISCOS

COCTEL DE CAMARÓN	<b>\$98</b>
FILETE DE PESCADO (A la plancha, limón, veracruzana, diabla, ajillo, con arroz y verduras)	<b>\$129</b>
CAMARONES AL GUSTO (Ajillo, plancha, rellenos de queso, diabla, con arroz y verduras)	<b>\$230</b>
PULPO A LAS BRASAS (Con cebolla, morrón, papa)	<b>\$280</b>
BIFE DE ATÚN (Acompañado de cama de verduras y puré de papa)	<b>\$189</b>



## ESPECIALIDADES

CHAMORRO CON CHUCRUT (Con col cocida, papa, tocino y mostaza al gusto)	\$270
PULPO A LA GALLEGA (Cocido al vapor con aceite de olivo, sal de mar y paprika)	\$280
CODORNICES (A las brasas con nopal, cebollas cambray y chiles toreados)	\$180
ESCAMOLES	\$195
COSTILLAS DE CORDERO	\$250
TENDER DE CORDERO	\$210
CHULETA DE CORDERO	\$210

## CARNES Y POLLO

BIFE DE CHORIZO ( 350gr con nopal, chiles toreados, cebollita cambray y papa al horno)	\$220
T-BONE (350gr con nopal, chiles toreados, cebollitas cambray y papa al horno)	\$230
TIRA DE ASADO (400gr con nopal, chiles toreados, cebollitas cambray y papa al horno)	\$230
NEW YORK ( 350gr con nopal, chiles toreados, cebollitas cambray y papa al horno)	\$240
RIB-EYE (350gr con nopal, chiles toreados, cebollitas cambray y papa al horno)	\$250
ARRACHERA (300gr)	\$220
ARRACHERA PARA TAQUEAR (300gr)	\$220
CHAMORRO PARA TAQUEAR	\$270
TAMPIQUEÑA (200gr)	\$195
PARRILLADA AL CARBON	\$350
CORAZÓN DE FILETE A LAS BRASAS (250gr)	\$185
FILETE DE RES AL GUSTO (250gr)	\$185
CHATEAUBRIAND (para 2 personas)	\$295
PECHUGA DE POLLO	\$150
MILANESA DE RES (250gr)	\$195
SABANITA DE FILETE (250gr)	\$200
LENGUA DE RES (150gr)	\$185

## POSTRES

ATE CON QUESO MANCHEGO	\$45
HELADO	\$35
CREPAS CON CAJETA O NUTELLA	\$49
FLAN	\$45
BROWNIE CON HELADO	\$65
PASTEL	\$75

GUARNICIÓN EXTRA **\$35**

Nuestros platillos contienen ingredientes de primera calidad, para conservar su sabor y nutrientes los elaboramos al momento por tal motivo agradecemos su paciencia.

**BUEN PROVECHO Y GRACIAS POR SU PREFERENCIA**