

# CLUB·H

BRASSERIE MEXICANO

## ENTRADAS

### TOSTADAS DE TOTOABA

Cubos de totoaba marinados, en aceite de chipotle y soya con cubos de aguacate sobre tostadas de maíz con zanahoria frita.

\$390.00 MXN

### AGUACHILE DE RIB EYE

Centro de rib eye high choice sellado a las brasas, laminado sobre una salsa bruja rasurada y cubos de aguacate fresco.

\$510.00 MXN

### TIRADITO DE ATÚN

Láminas de atún aleta azul, bañadas en salsa bruja rasurada con aceite de trufa.

\$360.00 MXN

### CHICHARRÓN DE RIB EYE

Cubos de rib eye frito sobre cama de aguacate y salsa de chile serrano cremoso.

\$680.00 MXN

### AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

Curtido en limón (desnaturalizado) con una salsa de chiles. Coronado con cubos de aguacate, rodajas de pepino y hojas de cilantro fresco.

\$410.00 MXN

### QUESO FUNDIDO CON ARRACHERA

Queso manchego gratinado con arrachera en cubos, chile serrano, cebolla y cilantro acompañado de tortillas de harina.

\$295.00 MXN

### CEVICHE DE ATÚN CON MANGO

Cubos frescos de atún aleta azul, mezclados con mango y Xnipec con salsa de vinagrè bruja.

\$420.00 MXN

### FLATBREAD DE JAMÓN SERRANO

Cocinado al grill con chimichurri, láminas de jamón serrano, arúgula fresca, piñón blanco y queso de cabra, con una reducción de vinagre balsámico reposado.

\$380.00 MXN

### TIRADITO DE ABULÓN

Láminas de abulón en salsa cítrica.

\$320.00 MXN

### ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN RIB EYE

Espárragos asados envueltos en láminas de rib eye con salsa de reducción de la casa.

\$220.00 MXN

### SASHIMI DE SALMÓN

Láminas de salmón canadiense con ponzu de la casa y láminas de aguacate.

\$290.00 MXN

## TACOS

### RIB EYE

Tacos de centro de rib eye high choice sobre tortilla de maíz.

\$350.00 MXN

### BARBACOA DE SHORT RIB

Short rib slow cook, cocinado a la leña en tortilla de maíz.

\$320.00 MXN

### CARNITAS DE PATO

Carnitas de pato, sobre tortilla de harina, acompañado de cebolla blanca curtida.

\$320.00 MXN

### LÁMINAS DE RIB EYE (2)

Láminas de rib eye prime con costra de queso sobre tortilla de maíz

\$220.00 MXN

### ARRACHERA

Suave arrachera sobre tortilla de harina con frijoles con veneno.

\$320.00 MXN

### FILETE CON TUÉTANO

Suave filete high choice sobre tortilla de harina y tuétano a las brasas.

(2) \$290.00 MXN (4) \$580.00 MXN

### JAIBA DE CONCHA SUAVE (1)

Jaiba concha suave con perejil frito y vinagreta de tabasco.

\$180.00 MXN

## PASTAS

### LINGUINI CON RAGÚ DE CAMARÓN

Linguino artesanal con toque de ajo y bañado en salsa ragú de camarón, con queso parmesano rallado.

\$310.00 MXN

### LINGUINI AL MOLE CON PECHUGA DE POLLO

Pasta linguini bañada en nuestro mole casero, con quesillo y pechuga de pollo asada.

\$210.00 MXN

### TORTIGLIONI CON BOLOGNESE DE RIB EYE

Pasta tortiglioni, en salsa bolognesa a base de centro de rib eye, tomate y acompañada con queso parmesano y queso ricotta.

\$230.00 MXN

### GNOCCHIS ALFREDO

Gnocchis caseros en auténtica salsa Alfredo

\$280.00 MXN

## SOPAS

### SOPA DE TOMATE ROSTIZADO

Base cremada de tomate y ajos.

\$180.00 MXN

### JUGO DE CARNE DE FILETE ASADO

Caldo de filete asado con breza francesa y dubonnet para aromatizar, acompañado de cebolla y jalapeño.

\$200.00 MXN

### SOPA DE CEBOLLA

Sopa de cebolla aromatizada con tomillo fresco y notas de vino tinto con croton de pan sourdough con queso gruyere.

\$180.00 MXN

### SOPA DE ALMEJA

Sopa cremada de almeja con toque de chile morita

\$180.00 MXN

## ENSALADAS

### ENSALADA ICEBERG

Lechuga iceberg, bañada con aderezo de queso azul, acompañada de tomates cherrys y tocino frito.

\$260.00 MXN

### ENSALADA DE BETABEL AL GRILL

Betabel asado acompañado de dip de jocoque con pistache y germen de alfalfa.

\$260.00 MXN

### ENSALADA CLUB H

Lechuga Romana, aderezada con vinagreta de Dijon, acompañada de aceitunas negras, echalotes y tomate cherry.

\$150.00 MXN

### ENSALADA DE MANDARINA CON QUESO DE CABRA

Mix de lechugas de la casa con supremas de mandarina, arándano, pistache caramelizado, queso de cabra y aliñada con miel de balsámico.

\$270.00 MXN

## SELECCIÓN DE CORTES

### PORTERHOUSE

800 gramos

\$2,100.00 MXN

### COSTILLA DE SHORT RIB

950 gramos

\$1,450.00 MXN

Costillar de res, cocción lenta en horno de leña.

### RIB EYE

650 gramos

\$1,400.00 MXN

### CENTROS DE RIB EYE

300 gramos

\$440.00 MXN

(Ojo de rib eye sellado con mantequilla)

### TAPA DE RIB EYE

500 gramos

\$1,450.00 MXN

(Sujeto a disponibilidad)

### TOMAHAWK

1000 gr.

\$2,100.00 MXN

### FILETE DE RES CON TUÉTANO

300 grs.

\$800.00

### FILETE DE RES CLUB H

300 gramos

\$690.00 MXN

### KANSAS CITY STEAK

500 gramos

\$1,300.00 MXN

Lomo de filete sobre cama de puré de papa y salsa de carne con pimienta

## PLATOS FUERTES

### TOTOABA A LAS BRASAS

Montada sobre una cama de esquites con salsa espinita y un toque de chile de árbol, coronada con keil frito y sazón japonés. (Shichimi tōgarashi)

\$530.00 MXN

### HAMBURGUESA DE WAGYU

Carne de wagyu, sobre pan brioche, acompañado de queso cheddar, cebolla caramelizada arúgula y pepinillos.

\$490.00 MXN

### PULPO A LAS BRASAS

Pulpo asado al Grill acompañado de papas cambay fritas guisadas con arúgula baby, glaseado con marinado de chile mulato y salsas negras.

\$640.00 MXN

### PORKBELLY CRUJIENTE

Lajas de pork belly curado en morita, al horno sobre cama de aguacate.

\$320.00 MXN

### SALMÓN AL CHIPOTLE

Ahumado con maderas selectas, aliñado con aceite de chipotle acompañado de espárragos asados.

\$510.00 MXN

### CAMARONES A LAS BRASAS

Con aceite de hierbas acompañado de kale frito y limón amarillo asado.

\$620.00 MXN

### POLLO ASADO AL PARMESANO

Marinado por 4 horas en una vinagreta de parmesano, cocinado a la leña y acompañado de papas cambay.

3/4 PERSONAS  
\$510.00 MXN

1/2 POLLO  
\$340.00 MXN

## GUARNICIONES

<b>GUACAMOLE CLUB H</b>	\$200.00 MXN	<b>MAC AND CHEESE</b>	\$180.00 MXN
<b>ESPÁRRAGOS AL GRILL</b>	\$210.00 MXN	<b>PURÉ RÚSTICO DE PAPA IDAHO</b>	\$150.00 MXN
<b>PAPAS FRITAS TRUFADAS CON PARMESANO</b>	\$180.00 MXN	<b>TUÉTANOS A LA LEÑA</b>	\$320.00 MXN
<b>ESQUITES</b> Grano de elote con mantequilla y epazote, mayonesa de ceniza y queso parmesano	\$100.00 MXN	<b>TABLA DE VEGETALES A LAS BRASAS</b>	\$290.00 MXN

## POSTRES

### PASTEL DE 3 LECHE

Espanjas de almendra con jarabe de tres leches y frutos rojos.

\$240.00 MXN

### PASTEL TRUFA DE CHOCOLATE

Pastel de chocolate sin harina acompañados de frutos rojos.

\$290.00 MXN

### CHEESECAKE DE QUESO MASCARPONE

Suave cheesecake de queso mascarpone aromatizado con vainilla de papantla.

\$295.00 MXN

### STRUDEL DE MANZANA

Nuestra versión del strudel con helado de gloria de dulce de leche.

\$210.00 MXN

### LAVA CAKE

Pastel de chocolate fundido con helado de vainilla y frutos rojos.

\$290.00 MXN

### PIE DE PLÁTANO

En base de hojaldre dulce con crema de plátano, plátano natural, dulce de leche y nuez.

\$290.00 MXN

## HELADOS

### HELADO DE CHOCOLATE

\$110.00 MXN

### HELADO DE FRUTOS ROJOS

\$110.00 MXN

### HELADO DE GLORIA

\$110.00 MXN

### HELADO DE PISTACHE

\$110.00 MXN

### HELADO DE SMORES

\$110.00 MXN

### HELADO DE VAINILLA

\$110.00 MXN

# BEBIDAS

**REFRESCOS**  
\$45.00 MXN

**LIMONADA NATURAL**  
\$50.00 MXN

**LIMONADA MINERAL**  
\$60.00 MXN

**JUGOS NATURALES**  
\$70.00 MXN

**TÉ HELADO**  
\$50.00 MXN

**NARANJADA NATURAL**  
\$50.00 MXN

**NARANJADA MINERAL**  
\$60.00 MXN

**LATTE**  
\$60.00 MXN

**ESPRESSO**  
\$40.00 MXN

**CAPPUCCINO**  
\$60.00 MXN

**CAFÉ AMERICANO**  
\$35.00 MXN

## DRINK, DINE & PLAY.

**AGUA NATURAL DE BOTELLA 500ML**  
\$30.00 MXN

**AGUA DE PIEDRA NATURAL 650ML**  
\$160.00 MXN

**AGUA PANNA NATURAL 750ML**  
\$180.00 MXN

**AGUA MIBERAL PELLEGRINO 750ML**  
\$180.00 MXN

**AGUA DE PIEDRA MINERAL 650ML**  
\$160.00 MXN

**AGUA MINERAL TOPO CHICO 750ML**  
\$140.00 MXN

**AGUA MINERAL TOPO CHICO 600ML**  
\$70.00 MXN

