

CLUB·H

BRASSERIE MEXICANO

ENTRADAS

AGUACHILE DE RIBEYE

\$520.00 MXN

Centro de Rib Eye High Choice sellado a las brasas, láminado sobre una Salsa bruja rasurada y cubos de Aguacate fresco.

TOSTADAS DE TOTOABA

\$415.00 MXN

Cubos de Totoaba marinados, en aceite de Chipotle y Salsa de Soya con cubos de Aguacate, sobre Tostadas de Maíz coronado con Zanahoria frita.

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

\$260.00 MXN

Curtido en Limón con una Salsa de Chiles. Coronado con cubos de Aguacate, rodajas de Pepino y Hojas de Cilantro fresco.

QUESO FUNDIDO CON ARRACHERA

\$360.00 MXN

Queso Manchego gratinado con Arrachera en Cubos, Chile Serrano, Cebolla y Cilantro, acompañado de Tortillas de harina.

TIRADITO DE ATÚN

\$185.00 MXN

Láminas de Atún Aleta Azul, bañadas en Salsa Bruja rasurada con aceite de Trufa.

ABULÓN MIXTO

\$210.00 MXN

Tiradito de Abulón Rasurado con Cebolla, Cilantro, mitad Chile Serrano Fresco y mitad Chipotle Molido.

CHICHARRÓN DE RIBEYE

\$498.00 MXN

Cubos de Rib Eye fritos sobre cama de Aguacate y Salsa de Chile Serrano cremoso.

TACOS

RIBEYE

(4) Tacos de centro de Rib Eye High Choice sobre Tortilla de Maíz.

\$495.00 MXN

BARBACOA DE SHORT RIB

(4) Short Rib Slow Cook, en Tortilla de Maíz.

\$445.00 MXN

CARNITAS DE PATO

(4) Carnitas de Pato, sobre Tortilla de Harina, acompañado de Cebolla blanca curtida.

\$410.00 MXN

ARRACHERA

(4) Suave Arrachera sobre Tortilla de Harina con Frijoles con Veneno.

\$325.00 MXN

FILETE CON TUÉTANO

Suave filete High Choice sobre Tortilla de Harina y Tuétano a las brasas.

(2) \$310.00 MXN (4) \$570.00 MXN

JAIBA DE CONCHA SUAVE

Jaiba concha suave con Perejil frito y Vinagreta de tabasco.

(1) \$180.00 MXN

TACO DE PULPO AL CHIPOTLE

\$135.00 MXN

PASTAS

LINGUINI CON RAGÚ DE CAMARÓN

Linguini con toque de Ajo y bañado en Salsa Ragú de Camarón con Queso Parmesano.

\$340.00 MXN

TORTIGLIONI CON BOLOGNESE DE RIB EYE

Pasta Tortiglioni en Salsa Bolognese a base de centro de Rib Eye, Tomate y acompañada con Queso Parmesano y Queso Ricotta.

\$240.00 MXN

LINGUINI AL MOLE CON PECHUGA DE POLLO

Pasta Linguini bañada en nuestro Mole casero con Queso Monterrey y Pechuga de Pollo asada.

\$200.00 MXN

LINGUINI ALFREDO CON POLLO

\$240.00 MXN

SOPAS

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO

Base cremada de Tomate y Ajos.

\$160.00 MXN

SOPA DE ALMEJA

Sopa cremada de Almeja con toque de Chile Morita.

\$295.00 MXN

JUGO DE CARNE DE FILETE ASADO

Caldo de Filete asado con Breza y Dubonnet para aromatizar, acompañado de Cebolla y Jalapeños.

\$110.00 MXN

ENSALADAS

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.

\$215.00 MXN

ENSALADA ICEBERG

Lechuga Iceberg, bañada con Aderezo de Queso Azul, acompañada de cubos de Tomate y Tocino frito.

\$252.00 MXN

ENSALADA CESAR CLUB H

Lechuga Romana, Queso Parmesano, Anchoa, Ajo y especias.

\$175.00 MXN

ENSALADA DE BETABEL AL GRILL

Betabel asado, acompañado de Dip de Jocoque con Pistache y Germen de Alfafa.

\$160.00 MXN

PLATOS FUERTES

CAMARONES A LAS BRASAS

Con Aceite de Hierbas, acompañado de Kale frito y Limón amarillo asado.

\$695.00 MXN

SALMÓN AL CHIPOTLE

Asado a las brasas y encostrado en pulpa de Chile Chipotle, acompañado de Espárragos y Limón amarillo.

\$525.00 MXN

TOTOABA A LAS BRASAS

Montada sobre una cama de esquites con Salsa espinita y un toque de Chile de Árbol, coronada con Kale frito y sazón japonés. (Shichimi tōgarashi)

\$740.00 MXN

PULPO A LAS BRASAS

Pulpo asado al Grill, acompañado de Papas Cambray fritas y Arúgula, salteadas en Salsa de Chile Morita.

\$515.00 MXN

FILETE DE RES CLUB H

230 gramos
Sobre cama de Puré de Papa y Salsa de Carne con Pimienta.

\$595.00 MXN

RIB EYE MAR Y TIERRA

500 gramos de Rib Eye con 180 gramos de Pulpo y 350 gramos de Camarón. (Para 4 personas)

\$2,300.00 MXN

TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA

Con Rajas a la Crema, Frijol con Veneno, Guacamole y una Enchilada.

\$295.00 MXN

RIB EYE

500 gramos.

\$995.00 MXN

HAMBURGUESA DE WAGYU

150 g de Carne Wagyu sobre Pan Brioche con aderezo Burger, gratinada con Queso Suizo, Cebolla caramelizada, Arúgula y Pepinillos, acompañada de Papas a la Francesa.

\$345.00 MXN

CHEESEBURGER CLÁSICA

Hamburguesa de Rib Eye (150 g) sobre Pan Brioche con aderezo Burger, gratinada con Queso Cheddar y acompañada de Papas a la Francesa.

\$310.00 MXN

STEAK FRITES

Arrachera al Grill, acompañada de Papas a la Francesa y Salsa Cremosa de Pimienta.

\$310.00 MXN

RISOTTO AL AZAFRÁN

Con Camarón y Espárragos.

\$350.00 MXN

1/2 POLLO ASADO DESHUESADO

Marinado por 4 horas.

Asado al carbón, acompañado de Papas Cambray.

\$325.00 MXN

GUARNICIONES

GUACAMOLE CLUB H	\$135.00 MXN	MACAND CHEESE	\$200.00 MXN
ESPÁRRAGOS AL GRILL	\$175.00 MXN	TUÉTANOSA LAS BRASAS	\$250.00 MXN
PAPAS FRITAS TRUFADAS CON PARMESANO	\$165.00 MXN	PURÉ RÚSTICO DE PAPA IDAHO	\$100.00 MXN
TABLA DE VEGETALES ALAS BRASAS	\$310.00 MXN	QUESADILLAS DE MAÍZ	\$75.00 MXN

POSTRES

PIE DE PLÁTANO

En base de Hojaldre dulce con Crema de Plátano, Plátano natural, Dulce de Leche y Nuez

\$170.00 MXN

CHEESECAKE DE QUESO MASCARPONE

Suave Cheesecake de Queso Mascarpone aromatizado con Vainilla de Papantla.

\$180.00 MXN

PASTEL HELADO LOTUS BISCOFF

Elaborado con Vainilla de Papantla, Pistaches y galletas Lotus Biscoff.

\$175.00 MXN

PASTEL TRUFA DE CHOCOLATE

Pastel de Chocolate sin Harina, acompañado de Frutos Rojos.

\$175.00 MXN

STRUDEL DE MANZANA

Nuestra versión del Strudel con Helado de Gloria de dulce de Leche.

\$160.00 MXN

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA

\$100.00 MXN

HELADOS

HELADO DE CHOCOLATE

\$65.00 MXN

HELADO DE PISTACHE

\$90.00 MXN

HELADO DE FRUTOS ROJOS

\$65.00 MXN

HELADO DE SMORES

\$90.00 MXN

HELADO DE GLORIA

\$90.00 MXN

HELADO DE VAINILLA

\$65.00 MXN