

CAFÉ

CAFÉ con refill (2)	\$30
CAFÉ ESPRESSO	\$28
CHOCOLATE CALIENTE	\$38
TÉ	\$22

JUGOS

	M (330 ml)	G (500 ml)
NARANJA	\$38	\$50
ZANAHORIA	\$40	\$52
TORONJA	\$43	\$55
VERDE	\$45	

LICUADOS (500 ml)

PLÁTANO	\$52
FRESA	\$54
PLÁTANO Y MANZANA	\$44
CHOCOMILK	\$49

BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA (600 ml)	\$30
REFRESCO / A. MINERAL (355 ml)	\$33
LIM. / NARANJADA NAT. (500 ml)	\$45
LIM. / NARANJADA MIN. (500 ml)	\$52

LIGERO & DULCE

BOWL DE FRUTAS Frutas de temporada, granola y miel.	\$65
YOGURT CON FRUTA Granola y miel.	\$70
COPA DE MELÓN CON COTTAGE Miel de abeja y amaranto.	\$70
REQUESÓN BOTANERO Cilantro, cebolla y jitomate.	\$60
JOCOQUE Acompañado de tortillas y salsa martajada.	\$60
GUACAMOLE MEXICANO Cilantro, cebolla, queso cotija y jitomate.	\$70
PAN FRANCÉS Natural: Fresa, plátano y granola Dulce: Compota de frutos, crema batida, almendras tostadas y fresas.	\$65 \$75
HOT CAKES NATURALES (3 piezas) Mantequilla y miel de maple.	\$70
HOT CAKES ESPECIALES (3 piezas) Compota de frutos, crema batida almendras tostadas y fresas.	\$80
WAFFLE Mantequilla y miel de maple.	\$70

ESPECIALIDADES

CHILAQUILES ROJOS/VERDES Ricos chilaquiles en salsa con crema, queso, cebolla y cilantro acompañados de frijoles. Salsa de chilaquiles verdes cont. cacahuete. Agrega Chorizo o huevo estrellado: +\$15 Pollo, machaca o pierna: +\$25 Arrachera: +\$30 / Camarones: +\$35	\$110
MACHACA (110g) Nuestra tradicional machaca con huevo, frijoles y chilaquiles.	\$139
HÍGADO ENCEBOLLADO (180g) Acompañado de frijoles y chilaquiles.	\$139
CHICHARRÓN EN SALSA VERDE (110g) Acompañado de frijoles y chilaquiles.	\$133
CARNE CON CHILE (150g) Acompañada de frijoles y chilaquiles.	\$165
FAJITAS DE POLLO (150g) Mix de pollo, pimientos, cebolla y jitomate con frijoles. Con arrachera +\$45	\$150
ENCHILADAS SUIZAS (3 piezas) Gratinadas, rellenas de pollo, a elegir entre salsa verde cremosa (contiene cacahuete) o salsa roja cremosa.	\$145
ENFRIJOLADAS (3 piezas) Con chorizo, pollo o pierna.	\$110
TORTA DE PIERNA FRAY Pierna / Pollo / Jamón / Panela Combinada con panela +\$12	\$49
QUESADILLAS (3 piezas) Acompañadas de frijoles y salsa martajada. Con chorizo, jamón o champiñones +\$15 / Camarón o arrachera +\$30	\$120

POSTRES

CHEESECAKE DE ZARZAMORA	\$69
PASTÉL DE ZANAHORIA	\$69
TARTA DE NUEZ	\$59
BROWNIE CON NIEVE DE VAINILLA	\$69

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quién los consume. Si usted es alérgico a algún alimento, por favor háganoslo saber. Contamos con seguro de responsabilidad civil. Precios incluyen I.V.A.

TOAST & SANDWICHES

CON PAPAS A LA MANTEQUILLA O ENSALADA DULCE.

TOAST AVOCADO (1 pieza) Queso cottage, aguacate, germinado y hojuelas de chile.	\$88
TOAST SELECT (1 pieza) Aguacate, panela asada, huevo estrellado, tomate asado y germinado con reducción de balsámico.	\$98
TOAST DULCE (1 pieza) Requesón, miel de abeja, fresas y amaranto acompañado con fruta.	\$78
SÁNDWICH DE CLARAS Espinacas, champiñones, requesón, aguacate, lechuga y jitomate.	\$118
SÁNDWICH ESTRELLADO Con huevo estrellado, jamón de pavo, aguacate, lechuga, cebolla, jitomate, queso mozzarella asado y tocino crujiente.	\$120
SÁNDWICH DE ARRACHERA (110g) Costra de queso, champiñones al guajillo, germinado, aderezo cilantro y queso de cabra.	\$140
CLUB SÁNDWICH 4 rebanadas de pan, jamón, pollo, tocino, queso amarillo, lechuga, cebolla y tomate, acompañado de papas fritas.	\$110

PAQUETES FRAY

INCLUYE JUGO O FRUTA + CAFÉ O TÉ.
INCLUIDO PARA HUÉSPEDES

DESAYUNO AMERICANO Cereal con leche / Hot cakes naturales / Waffle.	\$128
DESAYUNO NORTEÑO Machaca con huevo / Chicharrón en salsa verde / Hígado encebollado.	\$195
DESAYUNO MEXICANO Carne asada al grill con chilaquiles rojos y frijoles.	\$225
DESAYUNO SELECT Arrachera (150g), huevos estrellados, chilaquiles rojos y frijoles. Opción a ensalada.	\$250
DESAYUNO DULCE Hot cakes (2 piezas), tocino crujiente, huevo estrellado o revuelto y fruta.	\$150
DESAYUNO CAMPIRANO Chilaquiles con pollo / Fajitas de pollo / Huevos al gusto.	\$190

INCLUIR JUGO -Y- FRUTA: +\$34 | CRECER JUGO A TAMAÑO GRANDE: +\$12

HUEVOS

CON PAPAS A LA MANTEQUILLA, ENSALADA DULCE O CHILAQUILES.

ESTRELLADOS Tiernos o cocidos con tiras de tocino.	\$110
RANCHEROS / DIVORCIADOS Estrellados sobre tortilla bañados con salsa roja suave.	\$130
REVUELTOS AL GUSTO Elige 2 ingredientes: Champiñones / Chorizo / Jamón / Salchicha / Tocino / Rajas / Panela / Espinacas / Morrón / A la mexicana. Opcional: Solo claras +\$15	\$130
HUEVOS MORITA Tortilla dorada con frijoles, 2 huevos estrellados, aguacate, cilantro y salsa morita.	\$140
HUEVOS ENCHICHARRONADOS Huevos rancheros bañados en chicharrón en salsa verde con chile morita.	\$145

OMELETTES

CON PAPAS A LA MANTEQUILLA, ENSALADA DULCE O CHILAQUILES. OPCIONAL: SOLO CLARAS +\$15

OMELETTE AL GUSTO Elige 2 ingredientes: Champiñones / Chorizo / Jamón / Salchicha / Tocino / Rajas / Panela / Espinacas / Morrón / A la mexicana.	\$125
OMELETTE ESPECIAL Carne en salsa picosita, tocino, morrón, cebolla, champiñones y queso.	\$145
OMELETTE SALUDABLE Tres claras con rajadas, panela asada y nopal.	\$140
OMELETTE VEGETARIANO Tres claras, espinacas, panela asada y verduras.	\$130
OMELETTE DEL MAR Chile morrón, cebolla, camarones y queso. Cambio a salmón +\$25	\$140

SOPAS

SOPA DE FIDEO	\$49
CONSUMÉ DE POLLO	\$55
SOPA AZTECA	\$70

Caldo de tomate con un toque de chipotle, tiras fritas de tortilla, aguacate, queso y crema.

ENSALADAS

CAPRESSE	\$115
CÉSAR	\$125
ENSALADA DEL HUERTO	\$135

Rodajas de tomate, queso mozzarella, albahaca, oliva, pesto y balsámico.

Mix de lechugas, aderezo hecho en casa, crotones y queso parmesano.

Mix de lechuga, espinacas, frutos rojos, aguacate, almendras tostadas y queso de cabra con reducción de balsámico.

Agrega: Pollo (100g) +\$40 / Salmón, Camarón o Atún (80g) +\$65

PASTAS

FETUCCINI ALFREDO (280g)	\$130
ESPAGUETI MARINA (320g)	\$200
FETUCCINI AL PESTO (280g)	\$160
ESPAGUETI BOLOÑESA (320g)	\$180

Salsa crema y queso parmesano.

Con mejillones, camarón, pulpo al ajo con vino blanco en salsa de pulpa de tomate.

Acompañado con tomate cereza y queso parmesano.

Tradicional pomodoro con vino tinto, carne de res y especias frescas.

Agrega: Pollo (100g) +\$40
 Salmón, Camarón, Atún, Mejillones o Arrachera (80g) +\$65

DEL GRILL ACOMPAÑADOS DE ENSALADA Y UNA GUARNICIÓN

PULPO AL GRILL (250g)	\$295
SALMÓN AL GRILL (250g)	\$295
MEDALLÓN SELLADO (220g)	\$285
PECHUGA DE POLLO (250g)	\$215
PESCADO AL GUSTO (250g)	\$235
ARRACHERA (300g)	\$300
RIB-EYE (300g)	\$300
ASADO DE TIRA (300g)	\$300
PICAÑA (300g)	\$325
COWBOY (350g)	\$360

Pulpo flameado al tequila acompañado de piña al grill.

Marinado a las finas hierbas en salsa cremosa de cilantro.

Atún con costra de ajonjolí con reducción de balsámico.

Jugosa pechuga marinada con mezcla de especias, ralladura de limón y hojuelas de chile.

Al Ajillo / A la plancha / Cilantro / Diabla

Libre de grasa de muy buen sabor.

Corte tierno con gran sabor a hierbas finas.

Delicioso costillar.

Corte brasileño con rica grasa natural.

Con un marmoleo ligero y gran hueso, se recomienda en término ¾.

TORTAS, HAMBURGUESAS Y ALGO MÁS

TORTA DEL FRAY	\$49
QUESADILLAS (3 piezas)	\$120
ENCHILADAS SUIZAS (3 piezas)	\$145

Pierna / Pollo / Jamón / Panela. Combinada con panela +\$12

Acompañadas de frijoles y salsa martajada. Con chorizo, jamón o champiñones +\$15 / Camarón o arrachera +\$35

Gratinadas, rellenas de pollo, a elegir entre salsa verde cremosa (contiene cacahuete) o salsa roja cremosa.

PARA COMPARTIR

PANELA ASADA (350g)	\$155
QUESO FUNDIDO (200g)	\$110
REQUESÓN BOTANERO (150g)	\$60
GUACAMOLE MEXICANO (150g)	\$70
VERDURAS PARMESANO (350g)	\$145
CAMARONES ROCA (300g)	\$160
CHICHARRÓN DE ATÚN (220g)	\$210
CHISTORRA (200g)	\$120
DEL MAR Y TIERRA	
TIRADITO DE ATÚN Y CAMARÓN (350g)	\$220
AGUACHILE VERDE (220g)	\$180
AGUACHILE CENIZAS (220g)	\$190
AGUACHILE DE SALMÓN (250g)	\$220
CEVICHE DE RIB-EYE (250g)	\$260
MEJILLONES AL AJILLO (~15 piezas)	\$235
CAMARONES AL CENTRO (350g)	\$235

Torre de panela a las hierbas con arrachera y nopales asados con salsa martajada.

Natural o al pesto
 Agrega Chorizo / Champiñones +\$15
 Agrega Camarón / Pulpo / Arrachera +\$35

Cilantro, cebolla y jitomate.

Cilantro, cebolla, queso cotija y jitomate.

Espárragos, calabaza, morrón, elote amarillo, zanahoria salteados a las finas hierbas y ajo parmesano y reducción de balsámico.

Crujiente capeado de cerveza, mix de especias, salsa de cilantro, salsa dulce de ajonjolí y cilantro fresco.

Rico sabor agríndice con cebolla desfleada, láminas de chile y guacamole.

Asada a las brasas con salsa martajada

DEL MAR Y TIERRA

Zumo de limón con salsa negra oriental especial, cebolla, láminas de pepino y ajonjolí.

Camarón crudo en salsa verde de chiles y cilantro con láminas de pepino y cebolla.

Camarón crudo en láminas de pepino, cebolla y aguacate, salsa negra especial tatemada de chiles ajonjolí.

Trozos de salmón crudo en mezcla de láminas de pepino y chile verde, cebolla cilantro, aguacate y piel de salmón crujiente.

Rica carne de res a las brasas salseada en salsa negra especial de la casa, láminas de pepino y cebolla morada.

Con rica cebolla cristalizada, chile guajillo, vino blanco con un toque de zumo de limón.

Al Ajillo / Cacahuete / Cilantro / A la diabla

TACOS

PULPO A LAS BRASAS (150g)	\$190
TACOS DE ARRACHERA (150g)	\$165
TACOS DE ATÚN SELLADO (150g)	\$175
TACO DE CAMARÓN AL PASTOR (150g)	\$170

Marinado en ajo y especias, costra de queso y aguacate con cebolla desfleada. 3 piezas.

Rico arrachera a las brasas, queso cheddar cebolla salteada con ensalada de aguacate. 3 piezas.

Piña a las brasas, ensalada de aguacate, láminas de chile verde, salsa morita y cebolla desfleada con germinado de alfalfa. 3 piezas.

Marinado en adobo de chiles, queso cheddar con ensalada de aguacate cebolla desfleada. 3 piezas.

CLUB SÁNDWICH	\$110
HAMBURGUESA DE CAMARÓN (85g)	\$185
CHEESE BURGER (150g)	\$180
HAMBURGUESA DE ARRACHERA (110g)	\$195

3 panes, jamón, tocino, queso amarillo, lechuga, cebolla, tomate, con papas fritas.

Camarones salteados, tocino, morrón y cebolla, cheddar, lechuga.

Sirloin, tocino, cheddar, cebolla caramelizada, lechuga y tomate.

Con cebolla asada y tocino crujiente, cheddar, lechuga y tomate.

Acompañadas de papas fritas. Cambio a papas gajo +\$20

SNACKS

PAPAS FRITAS (300g)	\$75
ELOTE AMARILLO (1 pieza)	\$60
AROS DE CEBOLLA (12 piezas)	\$118
PAPAS GAJO (300g)	\$125
NUGGETS (300g)	\$80

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS (150g)	
ELOTE AMARILLO (1/2 pieza)	
PURE DE PAPÁ (150g)	
VERDURAS A LA MANTEQUILLA (125g)	
PAPAS GAJO (150g)	

POSTRES

CHEESECAKE DE ZARZAMORA	\$69
PASTÉL DE ZANAHORIA	\$69
TARTA DE NUEZ	\$59
BROWNIE CON NIEVE DE VAINILLA	\$69

PARRILLADA SELECT

Chistorra (250g), Arrachera (250g), Pulpo al grill (250g), Chicharrón de atún (220g), Papas gajo, Elote amarillo, Guacamole y Ensalada. 4 personas.
\$880

DESTILADOS (1.5 oz.)

BRANDY

TORRES 10	\$90
TORRES 20	\$120
LEPANTO	\$130

VODKA

SMIRNOFF	\$80
STOLICHNAYA	\$90
GREY GOOSE	\$110

TEQUILA Y MEZCAL

TRADICIONAL	\$90
DON JULIO BLANCO	\$95
SIETE LEGUAS BLANCO	\$95
HERRADURA REPOSADO	\$100
MEZCAL 400 CONEJOS	\$95
MEZCAL UNIÓN	\$95
DON JULIO REPOSADO	\$110
1800 CRISTALINO	\$110
MAESTRO TEQUILERO DOBEL D.	\$100
DON JULIO 70	\$130

WHISKY

J.W. ETIQUETA ROJA	\$90
JACK DANIEL'S	\$95
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$120
BUCHANAN'S 12	\$115
CHIVAS	\$115
MACALLAN 12	\$170
BUCHANAN'S 18	\$180

RON

BACARDI BLANCO	\$80
APPLETON STATE	\$90
HAVANA CLUB 7	\$100
ZACAPA 23	\$130

GINEBRA

TANQUERAY	\$90
TANQUERAY TEN	\$120

COGNAC

MARTELL VSOP	\$120
HENNESEY VSOP	\$135

DIGESTIVOS Y OTROS

SANGRITA	\$30
ANIS SECO	\$65
ANIS DULCE	\$65
BAILEY'S	\$80
LICOR 43	\$80
AMARETTO DISARONNO	\$80
CIELO ROJO	\$70
MICHELADA	\$65
APEROL SPRITZ	\$130

VINO TINTO (750 ml)

MÉXICO

CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON	\$650
CASA MADERO MERLOT	\$650
CASA MADERO SHIRAZ	\$650
CASA MADERO 3V	\$650
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON	\$330
L.A. CETTO NEBBIOLO	\$400
L.A. CETTO MERLOT	\$300
L.A. CETTO PETITE SIRAH	\$300
TIERRA ADENTRO CAB-MALBEC-MERLOT	\$650
CHATEAU DOMEQ	\$500
XA DOMEQ CABERNET SAUVIGNON	\$300
XA DOMEQ CABERNET SA. GRENACHE	\$330
CASA MADERO MONTEVIÑA	\$350
SANTA SIRENA (FLOR DE JAMAICA)	\$330

CHILE

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAU.	\$400
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT	\$400
CASILLERO DEL DIABLO PINOT NOIR	\$400
CONCHA Y TORO CABERNET SAU.	\$300
CONCHA Y TORO MERLOT	\$300

VINO BLANCO (750 ml)

MÉXICO

CASA MADERO CHARDONNAY	\$550
CASA MADERO 2V	\$550
L.A. CETTO BLANC DE BLANCS	\$300
L.A. CETTO CHARDONNAY	\$300
CHATEAU DOMEQ BLANCO	\$400
XA DOMEQ BLANC DE BLANCS	\$300

CHILE

CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY	\$400
CONCHA Y TORO SAUVIGNON BLANC	\$300

CHAMPAGNE (750 ml)

MOËT CHANDON	\$1,850
MOËT CHANDON ICE	\$2,600

SIN ALCOHOL

AGUA NATURAL BOTELLA (600ml)	\$30
REFRESCO (355ml)	\$33
AGUA MINERAL (355ml)	\$33
NARANJADA/LIM. NAT. (500ml)	\$45
NARANJADA/LIM. MINERAL (500ml)	\$52
CAFÉ	\$30
CAFÉ ESPRESSO	\$28
CAPUCHINO	\$47

CERVEZA (355 ml)

CORONA	\$39
PACÍFICO	\$39
MODELO ESPECIAL	\$39
NEGRA MODELO	\$39
BOHEMIA	\$39
STELLA ARTOIS	\$44
BOHEMIA OSCURA	\$39
MICHELOB ULTRA	\$39
HEINEKEN	\$39
TECATE	\$39
SAN BLAS (ARTESANAL)	\$70

MIXOLOGÍA

\$100

MEZCARACUYÁ

Mezcal y maracuyá, escarchado con sal de gusano.

TEQUILA

Tequila blanco, licor de chile y pepino.

RED TONIC

Ginebra y agua tónica con frutos rojos

CITRUS TONIC

Ginebra y agua tónica con cítricos

PINK MARACUYÁ

Vino rosado, maracuyá, jarabe de jamaica y frutos rojos

GIN & ROSÉ

Vino rosado, ginebra y frutos rojos

OTROS CÓCTELES

CARAJILLO
BLOODY MARY
MANHATTAN
MOJITO
TEQUILA SUNRISE
JOHN COLLINS

COMPARTIR NUESTRO MENÚ

ESCANEA EL CÓDIGO CON TU CELULAR PARA DESCARGAR Y COMPARTIR

