

## PAQUETES EXCLUSIVOS TO GO

### MENÚ 1 PERSONA \$835

1 COCTEL SIGNATURE DE CORTESÍA  
-CREACIÓN DE NUESTRO MIXÓLOGO-

#### ENTRADA UNA A ELEGIR

**JUGO DE CARNE**  
JITOMATE Y ORÉGANO  
QUESO OAXACA

**TACOS DE CAMARÓN A LAS BRASAS**  
CHILE POBLANO Y JITOMATE  
QUESO OAXACA 150 g

#### AGREGA

**CHICHARRÓN DE RIB EYE +\$250**

RIB EYE AÑEJO  
GUACAMOLE 500 g

#### PLATO FUERTE

**CORAZÓN DE RIB EYE 350 g**

**ENSALADA DE LA CASA**  
LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA,  
VINAGRETA FRANCESA

#### POSTRE UNO A ELEGIR

**PASTEL DE PISTACHE**      **TRUFA DE CHOCOLATE**

### MENÚ 2 PERSONAS \$1,295

2 COCTELES SIGNATURE DE CORTESÍA  
-CREACIÓN DE NUESTRO MIXÓLOGO-

#### ENTRADA

**BETABEL A LAS BRAZAS**  
TIERRA DE PISTACHES  
ADEREZO JOCOQUE QUESO 320 g

**COLIFLOR A LAS BRASAS**  
AIOLI MOSTAZA SERRANO 1200 g

#### AGREGA

**CHICHARRÓN DE RIB EYE +\$250**

RIB EYE AÑEJO  
GUACAMOLE 500 g

#### PLATO FUERTE

**SALMÓN GLASEADO**  
SALSA DE ALMENDRAS Y JENGIBRE  
ENSALADA CON FRESAS 250G

**CORAZÓN DE RIB EYE 350g**

**ELIGE TU ENSALADA**  
**ENSALADA CON FRESAS**  
MIX DE LECHUGAS, FRESAS  
ADEREZO DE MARACUYÁ 290G

- O -

**ENSALADA DE LA CASA**  
LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA,  
VINAGRETA FRANCESA

#### POSTRE UNO A ELEGIR

**PASTEL DE PISTACHE**      **TRUFA DE CHOCOLATE**

### MENÚ 4 PERSONAS \$1,995

4 COCTELES SIGNATURE DE CORTESÍA  
-CREACIÓN DE NUESTRO MIXÓLOGO-

#### ENTRADA

**BETABEL A LAS BRAZAS**  
TIERRA DE PISTACHES  
ADEREZO JOCOQUE QUESO 320 g

**COLIFLOR A LAS BRASAS**  
AIOLI MOSTAZA SERRANO 1200 g

#### AGREGA

**CHICHARRÓN DE RIB EYE +\$250**

RIB EYE AÑEJO  
GUACAMOLE 500 g

#### PLATO FUERTE

**CARNÍVORO 4 personas**  
CORAZÓN DE RIB EYE  
NEW YORK  
FILETE DE RES  
RACK DE CORDERO 1120 g

**CAMARONES A LAS BRAZAS**  
ALMENDRAS, AJO Y LIMÓN 8pz

**ELIGE TU ENSALADA**  
**ENSALADA CON FRESAS**  
MIX DE LECHUGAS, FRESAS  
ADEREZO DE MARACUYÁ 290G

- O -

**ENSALADA DE LA CASA**  
LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA,  
VINAGRETA FRANCESA

#### POSTRE

**PASTEL DE PISTACHE (5PZAS)**

ARDIEO  
BRAZAS KITCHEN

MENÚ

Nº 7855  
**LA MORÍN**  
JUÁREZ CHIH MÉXICO

(656)638.1782

 /eatardeo

 @eatardeo



## LO PRIMERO

## TACOS DE FILETE DE RES \$230

TUÉTANO A LAS BRAZAS CHILE SERRANO  
CEBOLLA CILANTRO 350 g

## TACOS DORADO \$180

CHICHARRÓN PRENSADO, CALAMAR  
Y AGUACHILE VERDE

## TACOS DE CAMARÓN A LAS BRAZAS \$180

CHILE POBLANO Y JITOMATE  
QUESO OAXACA 150 g

## TACOS DE JABALI SUAVE \$165

TORTILLA HECHA A MANO, JAIBA FRITA,  
ALIOLI CHILES SAUVES.

SOPE DE PULPO Y  
CHICHARRÓN PRENSADO \$110

PULPO CONFITADO, CHILE GUAJILLO

## TACOS OLVIDADOS \$180

## ENTRADAS

## CHICHARRÓN DE RIB EYE \$360

RIB EYE AÑEJO GUACAMOLE 500 g

## CHICHARRÓN DE PULPO \$380

ARÚGULA, SALSA DE  
CHILE CHILACA 800 g

## CHICHARRÓN DE LA RAMOS \$340

CHICHARRÓN DE CERDO,  
GUACAMOLE

## GUACAMOLE 300 g \$90

Agrega:  
CHICHARRÓN 30 g + \$40  
CHAPULINES OAXAQUEÑOS 30 g + \$60  
CHICHARRÓN DE SALMÓN 30 g + \$50

## ALCACHOFAS A LAS BRAZAS \$195

ACEITE DE OLIVO AIOLI  
DE ANCHOAS 750 g

## QUESO EN MOLCAJETE \$150

QUESO OAXACA  
SALSA TOMATILLO CILANTRO 280 g

HAZ TU PROPIA  
FUENTE DE MARISCOS  
ELIGE MÍNIMO TRES

CAMARÓN JUMBO U15 (1 pza.) \$40

CAMARÓN COLOSAL U5 (1pza.) \$120

COLA DE LANGOSTA 280 g \$750

COLA DE LANGOSTA 170 g \$580

PULPO 100 g (2 tent.) \$240

"KING CRAB LEG" 250 g \$650

OSTIÓN FRESCO pza. \$35

ALMEJA REINA pza. \$70

## SALSAS

AMERICAN COCKTAIL | LECHE DE TIGRE  
AGUACHILE VERDE | AGUACHILE ROJO  
ACAPULCO | PETROLEO ESPECIAL

## TUÉTANOS A LAS BRAZAS \$180

SOPES CON FRIJOL NEGRO  
SALSA DE TOMATILLO CILANTRO 1000 g

## COLIFLOR A LAS BRAZAS \$240

AIOLI MOSTAZA SERRANO 1200 g

## JAMÓN IBÉRICO \$580

JAMÓN PATA NEGRA  
BELLOTA CURADO 12 MESES 80 g

## TIRADITO DE ATÚN \$280

SOYA SERRANITO  
SALSA DE CILANTRO 300 g

## COL A LAS BRAZAS \$170

COL A LA BRAZAS, SALSA DE QUESO  
PARMESANO, ALMENDRA TOSTADA

## TABLA DE QUESOS Y CHARCUTERIA \$480

SELECCIÓN DE QUESOS, CARNES FRÍAS,  
FRUTOS

## ENSALADAS

## BETABEL A LAS BRAZAS \$160

TIERRA DE PISTACHES  
ADEREZO JOCOQUE QUESO 320 g

## ENSALADA CON FRESAS \$160

MIX DE LECHUGAS, FRESAS  
ADEREZO DE MARACUYÁ 290 g

## ENSALADA A LAS BRAZAS \$170

LECHUGA OREJONA A LAS BRAZAS,  
DATILES Y ADEREZO YOGURT Y MENTA

## SOPAS

## JUGO DE CARNE \$110

FILETE DE RES Y TOCINO  
FRIJOL PINTO 280 ml

## CAZUELITA DE MARISCOS \$140

MARISCOS AL AJO FONDO DE CAMARÓN  
Y CHILES SUAVES 280 ml

## CREMA DE CHILE POBLANO Y ELOTE \$110

CHILE POBLANO A LA BRAZAS, ELOTE  
VINO BLANCO

## CARNES Y AVES

## RIB EYE

ESPINITA 800 g \$1,290  
CORAZÓN 800 g \$1,090  
CORAZÓN 450 g \$590  
CORAZÓN 350 g \$460  
BONE IN 950 g \$1,190

## LOMO DE RES

PORTER HOUSE 1150 g \$1,159  
NEW YORK 600 g \$600  
FILETE DE RES 400 g \$450  
(Flameado con oporto, Au jus de res y vegetales )  
FILETE DE RES 800 g \$950  
(Flameado con oporto, Au jus de res y vegetales )

## SIRLOIN

PICAÑA 900 g \$920  
PICAÑA 450 g \$480  
TOP SIRLOIN 350 g \$280

## CARNÍVORO

CORAZÓN DE RIB EYE  
NEW YORK  
PETIT SIRLOIN  
RACK DE CORDERO

2 PERSONAS 560 g (140 g por corte) \$750  
4 PERSONAS 1120 g (280 g por corte) \$1450

LOS TÉRMINOS DE ESTOS CORTES SE SUGIEREN MEDIO ROJO

## COMPLEMENTOS

COLA DE LANGOSTA (170 g) \$580 | COLA DE LANGOSTA (280 g) \$750 | CAMARÓN JUMBO U15 (1pza) \$40 | OSCAR STYLE (1pza) \$580  
TUÉTANO (2pzs) \$110 | CAMARÓN JUMBO U10 (1pza) \$90 | CAMARÓN COLOSAL U5 (1pza) \$120

## PESCADOS Y MARISCOS

## PULPO A LAS BRAZAS \$380

ACEITE DE TRES CHILES SUAVES  
Y PAPA ARRUGADA

## SALMÓN GLASEADO \$330

SALSA DE ALMENDRAS Y JENGIBRE  
ENSALADA CON FRESAS 250 g

## PESCADO ENTERO

PARA COMPARTIR \$440 x kilo

## MARNIVORO

PULPO  
ROBALO  
SALMÓN  
CAMARÓN

2 PERSONAS 520 g \$700  
4 PERSONAS 520 g \$1350

## CAMARONES A LAS BRAZAS \$320

SALSA DE CHAYOTE Y ALBAHACA Y  
FRAMBUESA DESHIDRATADA

## LANGOSTA \$790

A LAS BRAZAS Y MANTEQUILLA 280 g

## SEA BASS EN MISO \$580

MARINADO EN MISO, ARROZ DE  
COLIFLOR Y ESPARRAGOS

## ATÚN AA \$440

ATÚN ALETA AZUL, SALICORNIA Y  
AGUACATE. SALSA TENDÓN.

## COMPLEMENTOS

## GRATÍN DE PAPA \$70

## BROCOLONI A LAS BRAZAS \$120

TOMATE SERRANITO \$65

CAMOTE FRITO \$70

CREMOSO DE PAPA \$70

## CHAMPIÑONES SALTEADOS \$110

## CEBOLLA A LAS BRAZAS \$50

MAC AND CHEESE CON TOCINO \$115

ESPARRAGOS \$120

ELOTE CON TRUFA \$140

## ARROZ MELOSO \$120 (25 min. de preparación)

## SALPICÓN DE SALICORNIA \$140

## CHILES TOREADOS

HABANEROS \$39  
SERRANOS \$29  
JALAPEÑOS \$19

## POSTRES

## PASTEL DE PISTACHE \$130

TRES LECHE  
HELADO DE YOGURT

## TRUFA DE CHOCOLATE \$115

PRALINÉ DE ALMENDRAS  
SORBET DE FRUTOS SILVESTRES

PAN DE ELOTE  
CON CARAJILLO \$105

HELADOS  
Y SORBETES \$85

## PETIT FOURS \$245

TODOS NUESTROS POSTRES  
EN VERSIÓN PEQUEÑA

## CHEESE CAKE CON GUAPA

PASTA PHILO \$130

ESCANEA  
Y CONOCE MAS  
DE NUESTRO MENU

