

LO PRIMERO

 TACOS DE FILETE DE RES Tuétano a las brasas chile serrano cebolla cilantro 350g	\$269	BARBACOA DE RIBEYE Cocinada en hoja de plátano salsa fresadilla 320g	\$289	TLAYUDA CON CARNE SECA Carne seca chihuahuense, frijol negro, mayonesa 250g	\$189
PESCADILLA DE MARLÍN (3 pzas) Marlín, masa de maíz, cremoso de aguacate 320g	\$199	TACOS DE LENGUA (3 pzas) Cocinada en hoja de plátano salsa fresadilla.	\$269	VOLCANES DE RES (3 pzas) Filete de res, tortilla campirana, queso oaxaca, aceite de chiles	\$269
 TACOS DE CAMARÓN A LAS BRASAS Chile poblano, jitomate y queso Oaxaca 250g	\$249	TACOS DE CHAMORRO (3 pzas) Chamorro confitado, cilantro y cebolla encurtida	\$189	CACHETE DE RES Braiseado en chiles secos, mouselin de papa 250g	\$189

CRUDO BAR

ALMEJA REYNA ROJA (2 pzas)	\$239	CALLO DE MEDIA LUNA (60g)	\$239	SALSAS
ALMEJA CHOCOLATA (2 pzas)	\$199	PULPO MAYA (COCIDO) (100g)	\$159	PETRÓLEO ESPECIAL AGUACHILE VERDE
OSTIÓN "DE LA BAJA" (3 pzas)	\$119			AGUACHILE ROJO MARISQUERA SOYA SERRANITO

SEA FOOD TOWER

(PIDELO CRUDO O A LAS BRASAS)

CAMARÓN GRANDE U15 (4 pzas)	OSTIÓN "DE LA BAJA" (2 pzas)	CAMARÓN GRANDE U15 (8 pzas)	OSTIÓN "DE LA BAJA" (4 pzas)
COLA DE LANGOSTA (1/2 pza)	ALMEJA REINA (1 pza)	COLA DE LANGOSTA (1 pza)	ALMEJA REINA (2 pzas)
"KING CRAB LEG" (1/2 pza)		"KING CRAB LEG" (1 pza)	
PARA 2 PERSONAS \$1,799		PARA 4 PERSONAS \$3,099	


ESPECIALES

CEVICHE PERUANO En maracuya, camote, maíz, cebolla morada, habanero 120g	\$209	TARTAR DE ATÚN FRESCO Aguacate, chips de taro 120g	\$289	TIRADITO DE ATÚN Soya serranito, poro frito 120g	\$289	TIRADITO DE KAMPACHI Gazpacho serrano, hoja santa, ikura 120g	\$289
CEVICHE MIXTO Pescado, camarón, pulpo, mexicana, limón, chiltepín 250g	\$289	TOSTADA CULICHI Camarón, pulpo, salsas negras, clamato y aguacate 150g	\$219	TOSTADA DE ATÚN O CALLO Atún fresco, aleta amarilla o callo de hacha de Guerrero fresco 120g	\$269		



ENTRADAS

CHICHARRÓN DE RIB EYE Rib eye añejo guacamole 500g	\$399	AGUACHILE DE SIRLOIN (TERMINO MEDIO ROJO) Aceite negro de habanero y chiltepín, pepino, cebolla morada y aguacate.	\$399	TABLA DE QUESOS Y CHARCUTERÍA Selección de quesos, carnes frías, frutos 400g	\$489
CHICHARRÓN DE PULPO Arúgula, salsa de fresadilla y guacamole 800g	\$489	 COLIFLOR A LAS BRASAS Alioli mostaza y paprika salsa petróleo 1200g	\$279	JAMÓN IBÉRICO Jamón pata negra bellota curado 12 meses 80g	\$669
GUACAMOLE 300g <i>Agrega:</i> Chicharrón 30g + \$49 Chapulines oaxaqueños 30g + \$69 Chicharrón de salmón 30g + \$59	\$99	QUESO EN MOLCAJETE Queso oaxaca, salsa tomatillo cilantro 280g	\$199	PALMITO Fresco, entero de Veracruz, al josper 200g	\$679
		CHAMORRO CANTINERO Chamorro confitado, frijol negro, salsa morita, aguacate 500g	\$299	CAZUELA CHICHARRON DE LA RAMOS salsa borracha, cilantro, cebolla morada y guacamole 200g	\$249

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE CEBOLLA Fondo de res, vino tinto y queso manchego 280ml	\$139	CREMA DE MAÍZ A la brasa, epazote y jamón iberico 280ml	\$129	CAZUELAS DE MARISCOS Camarón, pescado y mejillon en caldo de chiles suaves 280ml	\$139
 BETABEL A LAS BRASAS Tierra de pistaches, arúgula, crema de jocoque 320g	\$209	ENSALADA DE FRUTOS Y MENTA Frambuesa, arandanos, queso de cabra y aderezo de yogurt y menta 320g	\$199	ENSALADA DE MANZANA Lechugas mixtas, manzana, semillas de calabaza y queso cabra 320g	\$179




CARNES Y AVES

RIB EYE ESPINITA 400g ESPINITA 800g CORAZÓN 350g CORAZÓN 450g CORAZÓN 800g TOMAHAWK 1,360g BONE IN 910g (Costra de hongos)	\$899 \$1,599 \$559 \$749 \$1,239 \$2,690 \$1,499	 CARNÍVORO CORAZÓN DE RIB EYE NEW YORK PICAÑA RACK DE CORDERO 2 PERSONAS 569g (140g por corte) \$949 4 PERSONAS 1120g (280g por corte) \$1,649 <small>LOS TÉRMINOS DE ESTOS CORTES SE SUGIEREN MEDIO ROJO</small>	LOMO DE RES PORTER HOUSE 1140g NEW YORK 300g NEW YORK 570g FILETE DE RES TRUFADO 400g <small>(Salsa de de trufa, col a las brasas con salsa de queso)</small> FILETE DE RES TRUFADO 800g <small>(Salsa de de trufa, col a las brasas con salsa de queso)</small> \$1,499 \$509 \$679 \$549 \$999
SIRLOIN PICAÑA 450g PICAÑA 900g TOP SIRLOIN 340g	\$649 \$1,199 \$369		RACK DE CORDERO 250g Hummus, ajo confitados al romero. \$499
		COMPLEMENTOS COLA DE LANGOSTA (280 g) \$849 LANGOSTA JUMBO \$1,529 CAMARÓN JUMBO U15 (1pza) \$59 OSCAR STYLE (1pza) \$659 TUÉTANO (2pzs) \$119 CAMARÓN JUMBO U10 (1pza) \$99	 POLLO A LAS BRASAS 1/2 pollo marinado en mostaza broccolini 500g. (tiempo de cocción 30 min.) \$349

PESCADOS Y MARISCOS

PULPO A LAS BRASAS Aceite de tres chiles suaves y papa arrugada 800g	\$489	 CAMARONES ZARANDEADOS Con cabeza, salsa zaranda, al josper, arroz.	\$349	ARROZ MELOSO DE MARISCOS Arroz bomba, calamar, mejillon	\$259
 SALMÓN AL JOSPER Zanahorias glaseadas al jengibre, puré de berenjena con trufa 250g	\$409	 LANGOSTA Al josper con meuniere almendras papa mil hojas.	\$849	KING CRAB LEGS (2pzs) Fría o a las brasas con mantequilla citrica al ajo 250g	\$2,100
SEA BASS EN MISO Marinado en miso, arroz al vapor y espárragos 225g	\$699	LONJA DE PESCADO DONOSTERRA Al josper, ajo, vino blanco, papas confit.	\$399	ATÚN AA Atún aleta amarilla, salicornia y aguacate. salsa tendón 250g	\$489

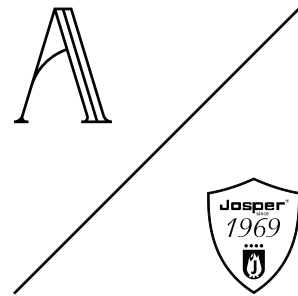
COMPLEMENTOS

GRATÍN DE PAPA  MEJOR VEGETAL DEL MUNDO TOMATE Y AGUACATE SERRANITO CAMOTE FRITO PURÉ DE PAPA  CHAMPIÑONES SALTEADOS	\$99 \$139 \$69 \$99 \$99 \$129	CEBOLLA A LAS BRAZAS MAC AND CHEESE CON TOCINO ESPARRAGOS ELOTE CON TRUFA  VEGETALES A LA PARRILLA SALPICÓN DE SALICORNIA	\$129 \$129 \$139 \$159 \$199 \$149	PAPAS FRITAS CON PARMESANO Y TRUFA ESQUITES CHILES TOREADOS HABANEROS SERRANOS JALAPEÑOS	\$139 \$149 \$39 \$39 \$29
--	--	---	--	--	---

POSTRES

PASTEL DE PISTACHE Tres leches, helado de yogurt	\$189	PETIT FOURS Todos nuestros postres en versión pequeña	\$339	TRUFA DE CHOCOLATE Praliné de almendras sorbete de frutos silvestres	\$189	PASTEL DE CHOCOLATE Chocolate semiamargo, rebanada para compartir	\$229
TEXTURAS DE QUESO Queso cabra, cajeta, manzana al josper	\$169	TORTUGUIN Helado de vainilla, campechanos, dulce de leche	\$369	PAN DE ELOTE Salsa caramelo, helado de vainilla	\$149		





ARDIEO
BRAZAS KITCHEN

Nº 7855
LA MORÍN
JUÁREZ CHIH. MÉXICO

(656)638.1782

 /eatardeo

 @eatardeo