

H O R N O

CUMPARSITA

G R I L L



MIXOLOGÍA



COCKTAIL'S

MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

- BUENOS AIRES** \$220⁰⁰
Maestro dobel diamante, Chambord, zarzamora y jugo de arándano.
- DIEGUITO** \$195⁰⁰
Stolichnaya, prosecco, jarabe de fresa, jugo de durazno.
- GARDEL** \$220⁰⁰
Mezcal Colima Sabe, Aperol, pulpa de maracuyá, Ginger Ale.
- GIN APPLE** \$160⁰⁰
Bombay, miel de maple, clarificado de manzana verde.
- RED FISH** \$160⁰⁰
Jose cuervo, mix de jugos con un toque de sal, refresco de toronja.
- SAN VALENTE** \$160⁰⁰
Mezcal Colima Sabe, licor de Granda, jarabe de Jamaica hecho en casa.
- APEROL SPRITZ** \$170⁰⁰
Aperol, prosecco, agua mineral con un toque de naranja.
- ST GERMAIN SPRITZ** \$225⁰⁰
Prosecco, St Germain (licor de flor de sauco) y hojas de yerbabuena



MOCKTAIL'S

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

- JAMAICA DE JAMAICA** \$90⁰⁰
Arandano con jarabe de jamaica con un toque de limón.
- SALLY** \$90⁰⁰
Infusión de frutos rojos, cítricos, jarabe especiado.
- SEÑORA JUMBO** \$90⁰⁰
Maracuyá, jugo de naranja, soda de coco.



ESPECIALIDADES DE LA CASA

ENTRADAS

LA MEJOR EXPERIENCIA COMIENZA AQUÍ
* EN TU CASA NUEVA *



TOSTADA DE ATÚN

- Base de mayonesa quemada, atún fresco y aguacate, con poro frito.

- 3 PZAS \$190⁰⁰

TIRADITO DE PESCADO FRESCO

- Laminas de pescado bañado en leche de tigre de manzana y pepino.

- 230 GR \$230⁰⁰



SASHIMI ATÚN

- Cortes delgados de atún marinados en ponzu, con mousse de aguacate y cebolla curtida.

- 250 GR \$280⁰⁰

ENSALADA DE PERA ASADA

- Pera y manzana a las brasas, queso de cabra, almendra y fresa.

- 350 GR \$160⁰⁰



ESPÁRRAGOS DEL CHEF

- Al vino blanco, con queso y pan.

- 220 GR \$160⁰⁰

ESPARRAGOS ALMENDRADOS

- Acompañados con aderezo de la casa.

- 220 GR \$220⁰⁰

TABLA DE QUESOS

- Quesos, pan, jamón serrano y ate.

- 450 GR \$280⁰⁰

PROVOLETA ASADO

- Ahumado, con jitomate asado y pimientos.

- 200 GR \$165⁰⁰

PANELA

- A la plancha, con guacamole, ensalada verde y pan.

- 250 GR \$165⁰⁰

CHICHARRÓN DE RIB EYE

- Acompañado de: guacamole.

- 280 GR \$240⁰⁰

CHORIZO ARGENTINO

- A las brasas, puré de papa ligero, chicharo y jugo de carne.

- 200 GR \$160⁰⁰

CHINCHULINES

- Bien fritos, con guacamole y salsa mexicana.

- 180 GR \$240⁰⁰

MOLLEJAS A LA PARRILLA

- Acompañadas de: cebolla cambray, guacamole, y salsa mexicana.

- 280 GR \$210⁰⁰

CHISTORRA

- La clásica, en sartén caliente con cebolla y chile toreado. Acompañada de tortilla y guacamole.

- 300 GR \$185⁰⁰





EMPANADAS

EMPANADA DE CARNE - PZA. \$70⁰⁰

Crujiente empanada rellena de guisado de carne al puro estilo de la casa.

EMPANADA DE CAMARÓN - PZA. \$70⁰⁰

Crujiente empanada rellena camarón y queso.

EMPANADA DE ESPINACAS - PZA. \$70⁰⁰

Crujiente empanada rellena de espinacas y queso.

EMPANADA DE SALMÓN - PZA. \$90⁰⁰

Crujiente empanada rellena de salpicón de salmón bañada con salsa de pimientos rojos y jitomate.

EMPANADA VALENCIA - PZA. \$95⁰⁰

Crujiente empanada rellena de cortes finos guisada con champiñón cebolla y vino tinto. Bañada en Salsa Valencia.



TACOS

TACO BARBACOA ¡SÍ SEÑOR! - 1 PZA. \$120⁰⁰

- Tortilla de maíz doble, doradito, con cilantro y cebolla.
Acompañado de cebolla caramelizada y consomé

 **TACO ZARANDEADÍSIMO** - 1 PZA. \$80⁰⁰

- Tortilla de maíz, pescado zarandeado a la plancha, salsa mexicana, mousse de aguacate y aderezo chipotle.

TACO DE JAIBA “LA SUAVE” - 1 PZA. \$110⁰⁰

- Taco de tortilla de maíz, jaiba frita, pico de gallo de mango, manzana y habanero. servido con col morada y mayonesa de habanero negro.

 **TACO DE SHORT RIB** - 1 PZA. \$145⁰⁰

- Tortilla de epazote y espinaca, costra de queso, dos láminas de carne con 8 hrs. de cocción ahumada, cremoso de aguacate picante y encurtido de rábano.

TACOS DE PICAÑA C/TUÉTANO - 2 PZA. \$240⁰⁰

- Los clásicos tacos a nuestro estilo.
Acompañados de salsa chiltepín y limón.

TACOS DE LECHÓN - 3 PZA. \$170⁰⁰

- Lentamente cocinado al ataúd con adobo casero y tortilla a mano.

TACOS MIXTOS - 6 PZA. \$240⁰⁰

- De picaña, chorizo y arrachera.

RECOMENDACIONES DE NUESTRA CASA - CUMPARSITA -

ESPECIALIDADES

RISSOTO DE HONGO Y TRUFA	- 300 GR	\$240 ⁰⁰
- Tradicional arroz italiano con trufa y queso grana padano.		
CAMARONES BRASEADOS	- 7 PZS	\$290 ⁰⁰
- Camarones con cabeza, adobados con tamarindo, con un toque picosito. Acompañados con aderezo de cilantro		
CAMARONES MAHALO	- 7 PZS	\$290 ⁰⁰
- Camarones con cáscara, sofritos en generoso ajo, con un toque de limón y chile seco. Acompañado de papa frita.		
 SOPA DE TORTILLA	- 200 ML	\$130 ⁰⁰
- Tortilla frita con crema, aguacate y queso.		
CREMA DE ELOTE	- 200 ML	\$130 ⁰⁰
- Base de cremosa de elote, servida con elote dulce y julianas de tortilla crujientes.		
ATÚN A LA PARRILLA	- 200 GR	\$210 ⁰⁰
- Steak de atún sobre puré de betabel ahumado, bañado, con un toque de salsa picante chasu. Acompañado de ensalada de hojas mixtas.		
 PIZZA HOUSE	- 700 GR	\$230 ⁰⁰
- Masa casera, pomodoro, quesos, morrón, aceituna, cebolla y jamón serrano.		
PASTA BLANCA	- 350 GR	\$180 ⁰⁰
- En salsa de queso Grana Padano, servida con pollo a la parrilla.		
PASTA POMODORO	- 350 GR	\$220 ⁰⁰
- Salsa de jitomate, queso Grana Padano, camarones y albahaca fresca.		
SALMÓN - PARRILLA	- 220 GR	\$310 ⁰⁰
- Salmón asado al Jospier acompañado de verduras a la parrilla y pesto de la casa.		
 SALMÓN - ALMENDRADO	- 220 GR	\$310 ⁰⁰
- Salmón cubierto en crujiente de almendra, guarnecido con elote, espárragos y nuestra característica salsa de tamarindo.		

PREPARACIÓN ESPECIAL - CON CALMA

ESPECIALIDADES DE LA CASA

FILETE WELLINGTON

NUESTRO CLASICO JOVÉN

RES - 400 GR \$450⁰⁰

- Corazón de filete de res sellado a las brasas, envuelto en champiñón, jamón serrano y pasta hojaldre. Acompañado de salsa de la casa, puré artesanal, pan del día.

*PREPARACION APROX. DE 40 MIN.



SALMÓN - 350 GR \$390⁰⁰

Lonja de salmón, sellado a las brasas, relleno con espárragos, pimientos y piel dorada. Envuelto con semillas espinacas y hojaldre. Acompañado con puré ligero y verduras al vino.

*PREPARACION APROX. DE 30 MIN.



BRISKET

- 200 GR \$380⁰⁰

Pecho de res en cocción lenta, sobre pure de platano macho. Bañado en Mole Negro Oaxaqueño. Acompañado con ensalada de verdolaga.

100% DE CASA

HAMBURGUESA DE BRISKET

- 700 GR \$220⁰⁰

- De cocción lenta, pan artesanal de la casa, cebolla caramelizada y queso manchego. Acompañada con papa trufada y pepinillo cornichón.

HAMBURGUESA DE RES

- 600 GR \$200⁰⁰

- Res High Choice, pan artesanal de la casa, queso y tocino crujiente. Acompañada con papas a la francesa.



Guarniciones

PAPA TRUFADA

- Natural en gajo, bañada en aceite de trufa.
Con Grana Padano y perejil.

- 300 GR \$90⁰⁰

PURÉ ARTESANAL

- De papa con cáscara, queso y mantequilla.
Con jocoque y cebollín.

- 200 GR \$90⁰⁰

PURÉ LIGERO

- De papa, queso, mantequilla, grana padano y jus.

- 200 GR \$90⁰⁰

ENSALADA FRESCA

- Lechuga fresca, cebolla y jitomate cherry.
pimientos, aguacate, champiñon y aderezo de mostaza.

- 150 GR \$90⁰⁰



PARRILLA

FLAMEADO EN MESA * PREGUNTA POR EL DESTILADO DISPONIBLE *

CORTES DE RES

T - BONE	- 1000 GR	\$980 ⁰⁰
COWBOY	- 700 GR	\$950 ⁰⁰
RIB EYE	- 400 GR	\$680 ⁰⁰
RIB EYE	- 800 GR	\$1300 ⁰⁰
TOMAHAWK	- 1200 GR	\$1550 ⁰⁰
ENTRAÑA	- 900 GR	\$990 ⁰⁰
VACÍO	- 400 GR	\$380 ⁰⁰
ARRACHERA	- 400 GR	\$380 ⁰⁰
PICAÑA	- 400 GR	\$380 ⁰⁰
MIGNON VALENCIA	- 300 GR	\$350 ⁰⁰

LA CLÁSICA RECETA DE LA CASA

POLLO DE LECHE

- 220 GR \$220⁰⁰

Asado lentamente en JOSPER con puré ligero.

PULPO ZARANDEADO

- 220 GR \$380⁰⁰

Pulpo zarandeado con adobo del chef, acompañado de cebollitas y papas cambray.

TOCINILLA

- 300 GR \$280⁰⁰

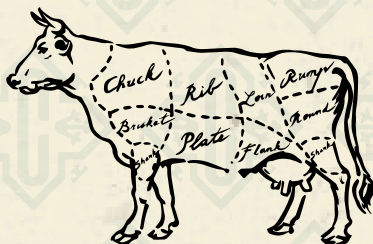
De cerdo, en tasajo, marinado especial de la casa. Acompañada de papas cambray adobada con queso y perejil.

BEST WEST



PREGUNTA POR NUESTRA SELECCION DE VINOS

* TODOS LOS CORTES VAN ACOMPAÑADOS DE VERDURAS ASADAS Y CHIPS DE CAMOTE



EL LADO DULCE DE LA CASA

≡ P . O . S . T . R . E . S ≡

PREGUNTA POR EL ESPECIAL DEL DÍA

✧ PAY DE ELOTE	\$160 ⁰⁰
✧ STRUDEL DE MANZANA	\$160 ⁰⁰
✧ CREME BRULÉ	\$130 ⁰⁰
✧ PASTEL CHOCOLATE	\$140 ⁰⁰
✧ FLAN DE COCO	\$130 ⁰⁰



NESPRESSO

	ML	PRECIO
AMERICANO	120	\$45. ⁰⁰
ESPRESSO	60	\$45. ⁰⁰
ESPRESSO DOBLE	120	\$90. ⁰⁰
DESCAFEINADO	120	\$45. ⁰⁰
CAPUCCINO	120	\$60. ⁰⁰
CARAJILLO	120	\$160. ⁰⁰
- Licor 43 y espresso.		
CARAJILLA	180	\$225. ⁰⁰
- Licor 43, Baileys y espresso *shakeado.		
IRLANDES	120	\$200. ⁰⁰
- Con Jameson.		
AFFOGATO	120	\$125. ⁰⁰
- Bola de helado ahogada en café espresso.		

BEBIDAS

CERVEZAS Y REFRESCOS

	ML	PRECIO
CORONA	355	\$45.00
CORONA LIGHT	355	\$45.00
VICTORIA	355	\$45.00
MODELO ESPECIAL	355	\$50.00
NEGRA MODELO	355	\$50.00
MICHELOB ULTRA	355	\$50.00
STELLA ARTOIS	330	\$50.00
CERVECERÍA DE COLIMA	355	\$70.00
- COLIMITA		
- CAYACO		
- PIEDRA LISA		
- TICÚS		

COCA COLA	355	\$40.00
COCA COLA LIGHT	355	\$40.00
COCA COLA S/AZUCAR	355	\$40.00
SIDRAL MUNDET	355	\$40.00
SPRITE	355	\$40.00
TOPO CHICO	750	\$95.00

AGUA BONAFONT	330	\$25.00
AGUA PERRIER	330	\$50.00
AGUA SAN PELLEGRINO	250	\$45.00
CLAMATO	163	\$30.00
AGUA TONIC	296	\$35.00

COPAS

	ML	PRECIO
ROSADO DE VERANO	560	\$160.00
CLERICOT	560	\$160.00
CASA MADERO 3V - (CAB/MER/TEMP)	180	\$180.00
CONCHA Y TORO - EXPORTACION - (CAB/CARM)	180	\$120.00
FINCA LAS MORAS - (MALBEC)	180	\$120.00

DESTILADOS

TEQUILA

	ML	BOTELLA	COPA
1800 AÑEJO	700	\$1600.00	\$160.00
1800 CRISTALINO	700	\$1700.00	\$170.00
7 LEGUAS BLANCO	750	\$1100.00	\$110.00
7 LEGUAS REPOSADO	750	\$1450.00	\$145.00
CASA DRAGONES JOVEN	700	\$8500.00	\$850.00
CASA DRAGONES BLANCO	700	\$2800.00	\$280.00
CASCAHUÍN BLANCO	750	\$1100.00	\$110.00
CENTENARIO AÑEJO	695	\$1200.00	\$120.00
CENTENARIO PLATA	700	\$1200.00	\$120.00
CLASE AZUL REPOSADO	750	\$8000.00	\$800.00
DON JULIO BLANCO	700	\$1350.00	\$135.00
DON JULIO REPOSADO	700	\$1450.00	\$145.00
DON JULIO AÑEJO	700	\$1950.00	\$195.00
DON JULIO 70	700	\$2400.00	\$240.00
HERRADURA AÑEJO	750	\$1800.00	\$180.00
HERRADURA BLANCO	700	\$1200.00	\$120.00
HERRADURA PLATA	700	\$1100.00	\$110.00
HERRADURA REPOSADO	700	\$1300.00	\$130.00
HERRADURA ULTRA	750	\$1600.00	\$160.00
MAESTRO DOBEL	700	\$1800.00	\$180.00
MAESTRO DOBEL 50	700	\$4500.00	\$450.00
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	750	\$5500.00	\$550.00
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	750	\$1700.00	\$170.00
SELECCIÓN SUPREMA	700	\$6500.00	\$650.00

MEZCAL

	ML	BOTELLA	COPA
COLIMA SABE	540	\$1440.00	\$180.00
400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN	750	\$1800.00	\$180.00
MONTELOBOS ESPADÍN	750	\$1200.00	\$120.00
OJO DE TIGRE	750	\$1200.00	\$120.00
MONTELOBOS ENSAMBLE PUEBLA	750	\$3500.00	\$350.00
MARCA NEGRA TOBALÁ	750	\$3500.00	\$350.00

* BOTELLA - INCLUYE 4 REFRESCOS

DESTILADOS

WHISKY

	ML	BOTELLA	COPA
BUCHANAN'S 12	750	\$1700.00	\$170.00
BUCHANAN'S 18	750	\$4000.00	\$400.00
BUCHANAN'S 21	750	\$8900.00	\$890.00
BUCHANAN'S MASTER	750	\$1900.00	\$190.00
CHIVAS 12	750	\$1200.00	\$120.00
CHIVAS 18	750	\$3500.00	\$350.00
GLENFIDICH 12	750	\$2150.00	\$215.00
GLENFIDICH 15	750	\$3200.00	\$320.00
HIBIKI	750	\$3600.00	\$360.00
JW BLACK LABEL	750	\$1700.00	\$170.00
JW DOUBLE BLACK	750	\$2500.00	\$250.00
JW GOLDEN LABEL	750	\$2850.00	\$285.00
JW GREEN LABEL	750	\$3600.00	\$360.00
JACK DANIELS	750	\$1000.00	\$100.00
MACALLAN 12	750	\$3150.00	\$315.00
MACALLAN 15	750	\$6200.00	\$620.00
OLD PARR 12	750	\$1700.00	\$170.00

GINEBRA

	ML	BOTELLA	COPA
BEEFEATER	750	\$1200.00	\$120.00
BOMBAY SAPPHIRE	750	\$1300.00	\$130.00
HENDRICKS	750	\$1650.00	\$165.00
TANQUERAY	750	\$1200.00	\$120.00
ROKU	750	\$1300.00	\$130.00
BULLDOG	750	\$1200.00	\$120.00

COGNAC

	ML	BOTELLA	COPA
HENNESSY V.S.O.P.	700	\$2600.00	\$260.00
HENNESSY XO	700	\$9850.00	\$985.00
MARTELL V.S.O.P.	700	\$2100.00	\$210.00
MARTEL XO	700	\$11000.00	\$1100.00
REMY MARTIN V.S.O.P.	700	\$2300.00	\$230.00

* BOTELLA - INCLUYE 4 REFRESCOS

DESTILADOS

VODKA

	ML	BOTELLA	COPA
ABSOLUT AZUL	750	\$950.00	\$95.00
ABSOLUT PEAR	750	\$950.00	\$95.00
ABSOLUT CITRON	750	\$950.00	\$95.00
ABSOLUT MANDARIN	750	\$950.00	\$95.00
SMIRNOFF	750	\$900.00	\$90.00
GREY GOOSE AZUL	750	\$1300.00	\$130.00
GREY GOOSE PEAR	750	\$1300.00	\$130.00
STOLICHNAYA	750	\$800.00	\$80.00

RON

	ML	BOTELLA	COPA
BACARDI BLANCO	750	\$900.00	\$90.00
FLOR DE CAÑA 12	750	\$1600.00	\$160.00
FLOR DE CAÑA 18	750	\$1900.00	\$190.00
HAVANA CLUB 7	750	\$900.00	\$90.00
MATUSALEM GRAN RESERVA 15	750	\$1100.00	\$100.00
MATUSALEM PLATINO	750	\$900.00	\$90.00
MATUSALEM 18	750	\$1400.00	\$140.00
MATUSALEM CLÁSICO	750	\$900.00	\$90.00
ZACAPA 23	750	\$2200.00	\$220.00
ZACAPA XO	750	\$5500.00	\$550.00
SANTA TERESA	750	\$2200.00	\$220.00

BRANDY

	ML	BOTELLA	COPA
JAIME I	700	\$4800.00	\$480.00
TORRES 10	700	\$900.00	\$90.00
TORRES 15	700	\$1200.00	\$120.00
TORRES 20	700	\$2200.00	\$220.00

* BOTELLA - INCLUYE 4 REFRESCOS



LICORES

	ML	BOTELLA	COPA
BAILEYS	700	\$990.00	\$90.00
CHARTREUSE VERDE	700	\$2200.00	\$200.00
CHINCHON DULCE	1000	\$660.00	\$60.00
CHINCHON SECO	1000	\$660.00	\$60.00
DISARONNO	700	\$1100.00	\$100.00
FRANGELICO	700	\$990.00	\$90.00
GRAN MARNIER	700	\$1430.00	\$130.00
JAGERMEIFTER	700	\$990.00	\$90.00
LICOR 43	700	\$1320.00	\$110.00
STREGA	750	\$1540.00	\$140.00
VACCARI BLANCO	700	\$880.00	\$80.00
VACCARI NERO	700	\$880.00	\$80.00

DE MESA

	ML	BOTELLA
CAYMUS NAPA VALLEY	750	\$3400.00
BALERO (CABERNET SAUV)	750	\$800.00
CASA MADERO 3V GRAN RESERVA	750	\$1800.00
CASA MADERO 3V (CAB/MER/TEMP)	750	\$780.00
CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON	750	\$780.00
CASA MADERO CHARDONAY	750	\$700.00
CASA MADERO MALBEC	750	\$780.00
CASA MADERO MERLOT	750	\$780.00
CASA MADERO SHIRAZ	750	\$780.00
CASA MADERO V ROSADO (SHIRAZ)	750	\$700.00
CASCABEL (TEMP/GRENACHE)	750	\$1600.00
CATENA (MALBEC)	750	\$1000.00
CONCHA Y TORO EXPORTACIÓN (CAB/CARM)	750	\$460.00
DOM PERIGNON VINTAGE	750	\$9000.00
DOM PERIGNON ROSÉ	750	\$12000.00
DUETTO (TEMP/CAB)	750	\$2400.00
FINCA LAS MORAS RESERVA (CAB/SYRAH)	750	\$560.00
FRAGOLINO	750	\$650.00
GRAN RICARDO (CAB/MER/PETIT VERDOT/CAB FRANC)	750	\$2600.00
LA CETTO BLANC (ZINFANDEL)	750	\$460.00
LAS MORAS MALBEC	750	\$460.00
LAS MORAS SAUVIGNON BLANC	750	\$460.00
M DE MARIA TINTO (NEB/CAB/MAL/MERLOT)	750	\$2500.00
MARIA TINTO (TEMP/SYR/NEB/MER/CAB FRANC)	750	\$1300.00
MARQUÉZ DEL RISCAL (TEMP /GRACIANO/MAZUELO)	750	\$1200.00
MATARROMERA CRIANZA	750	\$1500.00
MOSCATO	750	\$650.00
NAVARRO CORREAS (CAB SAUV/MALBEC/MERLOT)	750	\$800.00
PEDREGAL (SYRAH MOURVEDRE)	750	\$1600.00
QUATRO (CAB SAUV/CARM/SYRAH/MALBEC)	750	\$950.00
ÚNICO (CAB/MERLOT)	750	\$2500.00
VEGA SICILIA (VALBUENA 5º)	750	\$9500.00
VINO DE PIEDRA (TEMPRANILLO/CAB SAUV)	750	\$2400.00
<hr/>		
CHANDON SPRITZ	750	\$2000.00
MOËT ICE IMPÉRIAL	750	\$3800.00
MOËT ROSÉ IMPÉRIAL	750	\$3800.00
MOËT ICE IMPÉRIAL ROSÉ	750	\$4000.00