

THE  
**BACON  
BROTHERS**  
GRILL & CHILL HOUSE



**MENÚ**

[WWW.THEBACONBROTHERS.MX](http://WWW.THEBACONBROTHERS.MX)





## Refreshers

	Vaso 400ml	Ánfora 1L	Jarra 1.8L
Piña-Jengibre	\$ 39	\$ 95	\$ 159
Pepino-Limón	\$ 39	\$ 95	\$ 159
Naranjada	\$ 39	\$ 95	\$ 159
Limonada	\$ 39	\$ 95	\$ 159
Toronjada	\$ 39	\$ 95	\$ 159
Clamato	\$ 55	-	-
Mojito 0°	\$ 65	-	-
Tonic & Berries 0°	\$ 75	-	-
Azulito 0°	-	\$ 69	-

## Sodas

	B / L 330ml / 355ml
Coca-Cola (Clásica, Light, Sin Azúcar)	\$ 39
Sprite	\$ 39
Fanta	\$ 39
Sidral Mundet	\$ 39
Squirt	\$ 39
Yoli	\$ 39
Peñafiel Mineral	\$ 39
Perrier Mineral	\$ 65

## Frappes

	Vaso 400ml
Piñada	\$ 69
Limonada de coco	\$ 69
Mango-chamoy	\$ 69
Manzana verde	\$ 69
Frutos rojos	\$ 75
Caramel Coffee	\$ 75



## Milkshakes

	Vaso 400ML
Vainilla	\$ 69
Fresa	\$ 69
Chocolate	\$ 69
Mazapán	\$ 85
Nutella	\$ 85
Oreo	\$ 85
Maple + Bacon	\$ 99

## Otras bebidas

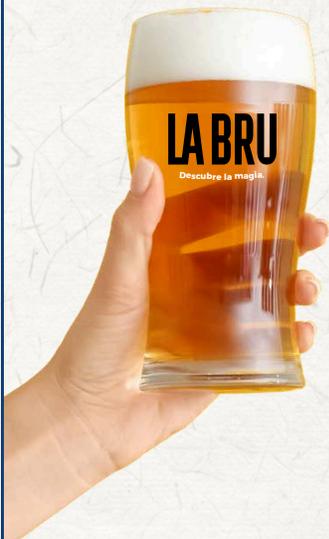
Taza de Té	\$ 35
Café Americano	\$ 55
Chocolate con malvaviscos	\$ 69
Agua embotellada	\$ 25
Agua de coco	\$ 55
Red Bull	\$ 85
Boost	\$ 50



@BACON.BROTHERS.REST  
#baconlovers

## Chela de barril

Pregunta por existencias.



**Pinta**

355ml

**\$ 89**

**Plisner**

655ml

**\$ 155**

**Jarra**

1,800ml

**\$ 389**

# Martes **LA BRU** de barril

**PINTA**

**\$ 69**

**PLISNER**

**\$ 129**

**JARRA**

**\$ 349**

Precio especial de 1:30 pm a 9:30 pm

## Línea de temporada.

**X1**

**X5**

**\$ 109 \$ 439**



**American Pale Ale**



**Imperial Stout**

## Línea tradicional

**X1**

**X5**

**\$ 99**

**\$ 399**



**Stout**



**Porter**



**Dark Lager**



**Lager**



**Red Pale Ale**



**Indian Pale Ale**



**Cream Ale**



**@CERVEZALABRU**  
**#DESCUBRELAMAGIA**

## Cervezas del Grupo Modelo

	X1	X5
<b>Corona Extra</b> 355 ml	\$ 39	\$ 165
<b>Corona Light</b> 355 ml	\$ 39	\$ 165
<b>Victoria</b> 355 ml	\$ 39	\$ 165
<b>Modelo Negra</b> 355 ml	\$ 55	\$ 235
<b>Modelo Especial</b> 355 ml	\$ 55	\$ 235
<b>Stella Artois</b> 330 ml	\$ 62	\$ 265
<b>Michelob Ultra</b> 355 ml	\$ 62	\$ 265
<b>Guinness Original</b> 325 ml	\$ 89	\$ 379
<b>Guinness Draught</b> 440 ml	\$ 150	\$ 639
<b>0° Alcohol</b> 355 ml	\$ 55	\$ 235

## Micheladas



## Corona y/o Victoria

Presentación de 355 ml.

10x  
\$199



De lunes a viernes  
de 1:30 pm a 9:00 pm

**Vaso Chelada** \$ 10

Escarcha, hielo, sal y limón.

**Vaso Salseado** \$ 15

+ Salsa petroleo y tabasco..

**Vaso Clamato** \$ 20

+ Jugo de tomate con almeja Clamato.

**Vaso Toreado** \$ 25

+ Chile serrano y sal con apio.

## Lunes

2x1

## Cervezas nacionales

Presentación de 355 ml.

Modelo Especial  
Modelo Negra  
Corona Extra  
Corona Light  
Victoria



### Restricciones

Promoción disponible solo el día Lunes.  
Horario de 1:30 pm a 9:00 pm.  
Aplica solo en precio por 1 pieza.

## Martes

5 +Boneless (400g)  
Cervezas

Corona / Victoria (355ml)

x \$359



### Restricciones

Promoción disponible solo el día martes.  
Horario de 1:30 pm a 9:00 pm.

## MIXOLOGÍA

**Sangría Clásica.** \$ 99  
30ml vodka, 90ml vino tinto, soda mineral, jarabe natural y cítricos.

**Sangría Rosada** \$ 119  
30ml ginebra, 90ml vino rosado, soda mineral, jarabe natural y garnitura de frutos rojos.

**Clericot** \$ 128  
30ml brandy, 90ml vino tinto/blanco, jarabe de manzana verde, cítricos y nueces.

**Aperol Spritz** \$ 187  
60ml licor Aperol, 90ml vino espumoso prosecco, soda mineral y garnitura de naranja.

**Piña Colada** \$ 105  
60ml ron, jugo de piña, crema de coco y hielo frappe.

**Frozen Spicy Mango** \$ 119  
60ml vodka Smirnoff tamarindo, pulpa de mango, hielo frappe, escarcha chamoy, chile, sal y limón.

**Margarita** \$ 115  
45ml tequila, 30ml licor de naranja, 15ml licor curacao, jugo de limón y escarcha de sal y limón.

**Daiquirí Fresa** \$ 115  
60ml ron, jarabe de azúcar, granadina, fresas, jugo de cítricos, un toque de soda mineral y hielo frappe.

**Mezcalitos**  
60ml mezcal, jugo de cítricos, pulpa de frutas y escarcha de chile, sal y limón.

Zarzamora \$ 99  
Tamarindo \$ 105  
Maracuyá \$ 119

**Mojito Cubano** \$ 96  
60ml ron, azúcar de caña, soda mineral, cítricos y hierbabuena.

**Mojito Berries** \$ 115  
60ml ron Bacardi, azúcar de caña, soda mineral, frutos rojos, cítricos y hierbabuena.

**Blue Hawaii** \$ 120  
45ml vodka, 30ml licor de naranja curaçao azul, jugo de piña, jugo de limón y crema de coco.

**Miami Vice** \$ 135  
30ml vodka, 30ml de ron, crema de coco, leche condensada, jarabe natural, fresas y hielo frappe.

**Tom Collins** \$ 99  
60ml de ginebra, agua gasificada, jarabe natural y esencias cítricas.

**Rose Collins** \$ 122  
60ml de ginebra, jarabe de romero, agua tónica, pepino, hierbas y especias aromáticas.

**Gin & Berries** \$ 137  
60ml de ginebra, jarabe de canela, agua tónica, frutos rojos, hierbas y especias aromáticas.

**Moscow Mule** \$ 149  
60ml vodka, jarabe y soda de jengibre, cítricos y hierbabuena.

**Appletini** \$ 135  
45 ml vodka, 30ml vermouth extra seco y jarabe de manzanas verdes.

**Cosmopolitan** \$ 110  
45ml vodka, 30ml licor Controy, jugo de limón y jugo de arándanos.

**Canijillo** \$ 99  
60ml de licor de naranja Flamingo, café espresso y garnitura de naranja y canela.

**Negroni** \$ 145  
30ml de ginebra, 30ml licor Campari, 30ml licor Cinzano Rosso y garnitura de naranja.

**Carajillo 43** \$ 179  
45ml de licor 43, café espresso y garnitura de naranja y canela.

**Maple Old Fashioned** \$ 156  
45ml whiskey, 30ml licor amargo, 30ml de jarabe de maple 100% orgánico y tocino ahumado.

**Jueves**

**2x1**

**Mixología**



**Maple Old Fashioned**

**Restricciones**  
Promoción disponible solo el día jueves.  
Horario de 1:30 pm a 9:00 pm.  
Bonificación de bebidas de igual o menor precio.

## VINO TINTO

	Copa	Botella
<b>RIUNITE</b>		
Lambrusco	\$ 110	\$ 495
<b>LA CETTO</b>		
Petite Syrah	\$ 110	\$ 495
R.P. Nebbiolo	-	\$ 730
<b>CASA MADERO</b>		
3V - Cabernet, Merlot y Tempranillo	-	\$ 1,090

## GINEBRA

	1.5 oz	2 oz	Botella
<b>BEEFEATER</b>			
London Dry	\$ 145	\$ 171	\$ 1,422
<b>BOMBAY</b>			
Sapphire	\$ 147	\$ 175	\$ 1,440
<b>TANQUERAY</b>			
London Dry	\$ 148	\$ 176	\$ 1,449
<b>HENDRICK'S</b>			
Original Gin	\$ 203	\$ 249	\$ 2,295

## VODKA

	1.5 oz	2 oz	Botella
<b>ABSOLUT</b>			
Azul / Sabores	\$ 105	\$ 118	\$ 1,062
<b>GREY GOOSE</b>			
Original	\$ 186	\$ 226	\$ 2,007
<b>SMIRNOFF</b>			
Spicy Tamarindo	\$ 101	\$ 113	\$ 909

## COGNAC

	1.5 oz	2 oz	Botella
<b>MARTELL</b>			
V.S.	\$ 177	\$ 214	\$ 1,740
V.S.O.P.	\$ 209	\$ 242	\$ 2,059
<b>HENNESSY</b>			
V.S.	\$ 209	\$ 242	\$ 2,059
V.S.O.P.	\$ 276	\$ 323	\$ 2,842

## BRANDY

	1.5 oz	2 oz	Botella
<b>TORRES</b>			
5 años	\$ 101	\$ 113	\$ 909
10 años	\$ 119	\$ 137	\$ 1,071
20 años	\$ 223	\$ 276	\$ 2,633

## TEQUILA

	1.5 oz	2 oz	Botella
<b>DON JULIO</b>			
Blanco	\$ 171	\$ 206	\$ 1,656
Reposado	\$ 180	\$ 219	\$ 1,796
70 Años Cristalino	\$ 233	\$ 290	\$ 2,617
Añejo 1942	\$ 568	\$ 735	\$ 8,375
<b>CENTENARIO</b>			
Plata	\$ 108	\$ 122	\$ 972
<b>7 LEGUAS</b>			
Blanco	\$ 166	\$ 200	\$ 1,682
<b>MAESTRO DOBEL</b>			
Blanco	\$ 151	\$ 181	\$ 1,476
Diamante	\$ 179	\$ 217	\$ 1,775
<b>1800</b>			
Cristalino	\$ 192	\$ 235	\$ 1,984
<b>JOSÉ CUERVO</b>			
RF Platino	\$ 217	\$ 263	\$ 2,317
RF Reposado	\$ 218	\$ 269	\$ 2,550
RF Añejo	\$ 456	\$ 622	\$ 6,958

## MEZCAL

	1.5 oz	2 oz	Botella
<b>400 CONEJOS</b>			
Blanco	\$ 133	\$ 156	\$ 1,314
Reposado	\$ 147	\$ 174	\$ 1,440
<b>MONTELOBOS</b>			
Espadín Joven	\$ 189	\$ 217	\$ 1,712

## LICORES

	2 oz
Campari	\$ 150
Cinzano Bianco	\$ 117
Cinzano Dry	\$ 117
Cinzano Rosso	\$ 117
Vaccari Nero	\$ 136
Amaretto Conti	\$ 110
Kalhua Café	\$ 96
Licor 43	\$ 165
Jägermeister	\$ 158
Fernet	\$ 168
Frangelico	\$ 158
Baileys	\$ 158
Aperol	\$ 140



## RON

	1.5 oz	oz	Botella
<b>ZACAPA</b>			
23 años	\$ 259	\$ 324	\$ 3,237
<b>HAVANA</b>			
3 años	\$ 95	\$ 105	\$ 855
7 años	\$ 140	\$ 164	\$ 1,260
<b>MATUSALEM</b>			
Platino	\$ 100	\$ 112	\$ 900
Clásico	\$ 107	\$ 121	\$ 963
Reserva 15 años	\$ 126	\$ 146	\$ 1,134
<b>BACARDÍ</b>			
Carta blanca	\$ 99	\$ 111	\$ 895
Añejo	\$ 117	\$ 135	\$ 1,195
<b>APLETON E.</b>			
Signature	\$ 109	\$ 123	\$ 981
<b>C. MORGAN</b>			
Spiced Rum	\$ 93	\$ 102	\$ 837
<b>MALIBU</b>			
Coconut Rum	\$ 98	\$ 109	\$ 882

## WHISKY

	1.5 oz	2 oz	Botella
<b>JACK DANIEL'S</b>			
Tennessee	\$ 146	\$ 173	\$ 1,314
Apple	\$ 146	\$ 173	\$ 1,314
Honey	\$ 146	\$ 173	\$ 1,314
<b>BUCHANAN'S</b>			
Black & White	\$ 104	\$ 118	\$ 936
12 años	\$ 204	\$ 251	\$ 2,320
18 años	\$ 406	\$ 520	\$ 5,684
<b>J. WALKER</b>			
Red Label	\$ 138	\$ 158	\$ 1,242
Black Label	\$ 235	\$ 288	\$ 2,622
Blue Label	\$ 985	\$ 1,285	\$ 15,080
<b>THE MACALLAN</b>			
12 años DC	\$ 325	\$ 411	\$ 4,037
<b>BUSHMILLS</b>			
Black Bush	\$ 151	\$ 179	\$ 1,415
<b>SUNTORY</b>			
TOKI	\$ 165	\$ 198	\$ 1,659
<b>OLD PARR</b>			
12 años	\$ 176	\$ 213	\$ 1,845

## Viernes

# BOTELLA GRATIS

### PARA EL CUMPLEAÑERO



#### Restricciones

Reserva con anticipación, recibe invitaciones digitales y una botella de gama básica (Centenario Plata, Bacardí Blanco, Black & White, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Captain Morgan o Torres 5). Promoción válida todos los viernes dentro del mes de tu cumpleaños. Para consumo dentro del establecimiento únicamente.

# 3x2

## HAPPY HOURS

De 4:00 pm A 7:00 pm



#### Restricciones

Promoción válida de lunes a viernes. Aplica solo en precio de copeo de 1.5 oz (45 ml). No incluyen mezcladores.

### LEGALES Y RESTRICCIONES DE SERVICIOS.

#### SERVICIO POR COPEO:

- Vinos de mesa se sirven de 150ml
- Vinos espumosos se sirven de 120ml

#### LICORES Y DESTILADOS:

- Por copeo se sirven // 45ml (1.5oz) y/o 60ml (2oz).

#### SERVICIO DE MEZCLADORES A ELEGIR:

- 1 agua mineral Perrier de 330ml.
- 1 agua mineral Peñafiel de 355ml + 1 sodas de sabor de 355ml.
- 1 agua mineral Peñafiel 355ml + 1 vaso de jugo de 380ml.
- 1 copa preparada con servicio puesto.

#### EN COMPRA DE BOTELLAS,

#### EL SERVICIO DE MEZCLADORES A ELEGIR:

- 3 piezas de agua mineral Perrier de 330ml.
- 3 piezas de agua mineral Peñafiel de 355ml + 2 sodas de sabor de 355ml.
- 3 piezas de agua mineral Peñafiel de 355ml + ánfora de jugo de 1 litro.
- 5 copas preparadas con servicio puesto.

#### NO INCLUYEN MEZCLADORES:

- Botellas y copas de vinos de mesa y espumosos.
- Botellas y copas en promoción.
- Copeo en promoción.
- Pago por descorches.

## MUNCHIES



**Deep fried pickles** \$ 75  
Pepinillos fritos y crujientes con aderezo clásico blanco.

**Guacamole n' chips** \$ 95  
Hecho con pulpa de aguacate, cebolla, cilantro y un toque de limón, pico de gallo y frituras de maíz.

**Chicken nuggets** \$ 99  
10 piezas de pechuga de pollo 100%, acompañadas de salsa de tomate.

**Onion rings** \$ 117  
10 aros de cebolla hechos en casa con empanizado súper crujiente, acompañados de aderezo rojo de la casa.

**Cheese fingers** \$ 129  
6 piezas de dedos de queso mozzarella hechos en casa, súper crujientes, acompañados de salsa de tomate.

**Mac & cheese** \$ 106  
Macarrones en salsa de quesos y tocino.

**Mashed potatoes** \$ 117  
Puré de papa con mezcla de quesos y salsa gravy.

**Fried corn ribs** \$ 99  
Tiras de elote amarillo, fritas, con adobo de sal y chile piquín.

## NACHOS



**Classic nachos** \$ 99  
Frituras de maíz, salsa de frijoles, mezcla de 4 quesos, queso fresco y chile jalapeño.

**Arrachera nachos** \$ 195  
Frituras de maíz, salsa de frijoles, arrachera premium, pimientos y cebolla caramelizada, mezcla de 4 quesos, aderezo de aguacate y crema.

**Pulled pork nachos** \$ 169  
Frituras de maíz, salsa de frijoles, cold salad, salsa classic BBQ, carne de cerdo deshebrada, mezcla de 4 quesos, aderezo de ajo y queso parmesano, chile serrano y cebollín.



**Munchies Pack** \$ 485

Incluye orden completa de; Deep fried pickles, Chicken nuggets, Onion rings, Cheese fingers y Fried corn ribs.

## PAPAS FRITAS

**Classic fries** \$ 95  
Papas fritas a la francesa de corte recto con un toque de sal y perejil.

**Lemon fries** \$ 99  
Papas fritas a la francesa de corte recto sazonadas con pimienta y limón.

**Chili fries** \$ 149  
Papas fritas a la francesa de corte recto con topping de chili beans, cebolla morada y mezcla de 4 quesos.

**Papas gajo** \$ 105  
Papas fritas de corte gajo sazonadas con paprika y otras especias.

**Bacon n' cheese fries (gajo)** \$ 199  
Papas fritas de corte gajo sazonadas y con mezcla de 4 quesos y tocino.

**Redhot chicken fries** \$ 185  
Papas fritas a la francesa de corte recto con topping de pollo frito crujiente, bañado en salsa red hot original, apio y aderezo blue cheese.

## ENSALADAS

**Citrus chicken salad** \$ 219  
Mix de lechugas, naranja, fresa, arándanos, cacahuete, bolitas de pollo crujientes con coco, queso crema, aderezo de frutos rojos y frituras de maíz.

**Redhot chicken salad** \$ 189  
Mix de lechugas, apio, zanahoria, pechuga de pollo crujiente, mezcla de quesos, salsa red hot original, aderezo blue cheese y frituras de maíz.

**Caesar salad** \$ 187  
Mix de lechugas, tomate cherry, pechuga de pollo al grill, queso parmesano, aderezo César y frituras de maíz.

**Crispy chicken salad** \$ 199  
Mix de lechugas, tomate cherry, pechuga de pollo crujiente, queso parmesano, aderezo ranch y frituras de maíz.

**B.B.Q. beef salad** \$ 219  
Mix de lechugas, tomate cherry, cebolla morada, granos de elote amarillo, pimientos, carne de res, tocino, mezcla de quesos, salsa classic B.B.Q., aderezo ranch y frituras de maíz.



## CREMAS

**Crema de elote** \$ 119  
Servida en hogaza artesanal.

**Clam chowder** \$ 145  
Crema de almeja estilo San Francisco.



## PIZZAS

**Hawaiana** \$ 249  
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón y piña.

**Pepperoni** \$ 249  
Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

**Suprema** \$ 257  
Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni, pimientos, cebolla morada y aceitunas negras.

**Chili beans** \$ 349  
Nuestra receta especial de carne con chile, queso mozzarella, aceitunas negras, cebolla morada y aderezo de aguacate.

**Bacon lovers** \$ 309  
Salsa de tomate, queso mozzarella, carne de res, tocino ahumado, cebolla morada y salsa Classic B.B.Q.

**Pulled pork** \$ 309  
Salsa de tomate, queso mozzarella, carne de cerdo deshebrada, piña, chile serrano, salsa Classic B.B.Q. y aderezo ajo/parmesano.

**Carnes frías** \$ 330  
Salsa de tomate, queso mozzarella, tocino ahumado, jamón, carne molida con especias italianas y pepperoni.



## GRILL



**B.B.Q. New York beef steak** \$ 464  
Corte estilo americano (340g), fileteado y bañado en salsa Classic B.B.Q., classic fries, cebolla caramelizada y chiles asados.

**Fajitas de pollo** \$ 235  
Tiras de pechuga de pollo, asadas y salteadas con cebolla y pimientos, acompañadas de frijoles y guacamole.

**Arrachera grill** \$ 395  
Corte de res marinado (240g), acompañado de queso adobera, chorizo ranchero, cebolla caramelizada, chiles toreados, frijoles refritos y guacamole.

## RIBS

### Baby Back Ribs

Costillitas de cerdo ahumadas durante 8 horas, suaves, jugosas y carnosas.

#### Elige una porción...

300g \$ 327

600g \$ 530

900g \$ 699

#### Elige un estilo de salsa...

- Classic B.B.Q.
- Chipotle & berries B.B.Q.
- Hot B.B.Q.

#### Todas las ordenes...

Incluye classic fries y elote amarillo.



## SHRIMPS

### Camarones Panko

Empanizados con panko japones super crujiente.

#### Elige una porción

150g \$ 217

300g \$ 346

450g \$ 459

#### Elige tu DIP

- Honey Sriracha
- Thai Agridulce
- Piña Habanero



## FRIED CHICKEN

### Boneless

200g \$ 169

400g \$ 315

600g \$ 479

### Alitas

400g \$ 189

800g \$ 355

1,200g \$ 499

### Tenders

200g \$ 189

400g \$ 355

600g \$ 499

#### Elige tu salsa favorita...

- Teriyaki
- Lemmon pepper
- Classic BBQ
- Chipotle & berries BBQ
- Buffalo Mango
- Red Hot Original
- Piña Habanero
- Mango Habanero
- Hot BBQ
- Flamin Hot

#### Y los aderezos...

- Honey Mustard
- Blue Cheese
- Ranch
- Caesar

#### Todas las ordenes...

Incluyen veggie sticks...



## HOTDOGS

**Classic dog** \$ 129  
Bollo tipo viena, salchicha 100% carne de res, aderezo clásico rojo, pico de gallo y chiles jalapeños.

**Bacon dog** \$ 167  
Bollo tipo viena, salchicha 100% carne de res, tocino, aderezo clásico rojo, guacamole, cebolla morada, queso cheddar amarillo y cebolla.

**Chili dog** \$ 169  
Bollo tipo viena, salchicha 100% carne de res, salsa de chile con carne, queso cheddar amarillo, aderezo clásico rojo, cebolla morada.

## BURRITOS

**Arrachera n' cheese** \$ 196  
Tortilla de harina, carne 100% de res marinada, mezcla de 4 quesos, frijoles, guacamole, pimientos y cebolla caramelizada.

**Chicken grill** \$ 169  
Tortilla de harina, pechuga de pollo, mezcla de 4 quesos, frijoles, guacamole, pimientos y cebolla caramelizada.

**Pulled pork** \$ 175  
Tortilla de harina, carne de cerdo deshebrada, mezcla de 4 quesos y frijoles.

## COMPLEMENTOS

¡Elige tus sides favoritos para acompañar tu platillos!



**Classic fries \$ 20**  
100g



**Butter corn \$ 25**  
1/2 pza



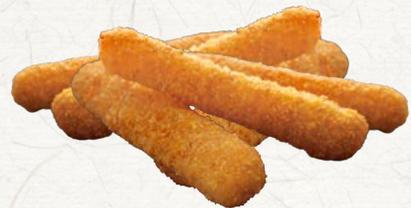
**Papas gajo \$ 20**  
100g



**Chicken nuggets \$ 25**  
5 pzas



**Onion rings \$ 27**  
5 pzas



**Cheese fingers \$ 45**  
3 pzas

## NO MEAT BURGERS

**100% Plant burger** \$ 176  
Bollo, proteína de chícharo, queso suizo blanco, aderezo clásico blanco, pepinillos, lechuga, jitomate y cebolla morada.

**Camarón burger** \$ 179  
Bollo, camarones, tocino, queso suizo blanco, salsa chipotle & berries B.B.Q., pepinillos, lechuga, jitomate y cebolla morada.



**3x2**  
**Miercoles de la BURGER**

**Restricciones:**  
Promoción válida los días miércoles.  
No aplica en sides ni complementos.  
Horario de 1:30 p. m. a 9:00 p. m.  
Únicamente en Beef Burgers de 4 oz y Chicken Burgers.

## CHICKEN BURGERS

**Chicken grill burger** \$ 142  
Bollo, pechuga de pollo, tocino, queso suizo blanco, aderezo clásico blanco, pepinillos, lechuga, jitomate y cebolla morada.

**Guacamole chicken burger** \$ 169  
Bollo, pechuga de pollo, tocino, queso suizo blanco, aderezo clásico blanco, guacamole, pico de gallo, lechuga y cebolla crujiente.

**Hawaiian chicken burger** \$ 154  
Bollo, pechuga de pollo, tocino, queso suizo blanco, aderezo clásico blanco, piña, pepinillos, lechuga, jitomate y cebolla morada.

**Crispy chicken burger** \$ 122  
Bollo, pechuga de pollo crujiente, queso suizo blanco, aderezo clásico blanco, pepinillos, lechuga, jitomate y cebolla morada.

**Baña la pechuga en tu salsa favorita...**

Teriyaki  
Lemon pepper  
Classic B.B.Q.  
Chipotle & berries B.B.Q. + \$ 19  
Buffalo Mango 2oz (60ml)  
Redhot Original  
Piña Habanero  
Mango Habanero  
Hot B.B.Q.  
Flamin' Hot





## BEEF BURGERS

Hechas con carne premium 100% de res.

Tamaño: 120g / 4 oz

### Classic cheese burger

\$ 122

Bollo, carne de res, queso cheddar amarillo, aderezo clásico rojo, pepinillos, lechuga, jitomate y cebolla morada.

### Smash burger

\$ 143

Bollo, carne de res, tocino, doble queso cheddar amarillo, aderezo clásico rojo, pepinillos y cebolla caramelizada.

### Bacon cheese burger

\$ 139

Bollo, carne de res, tocino, queso cheddar amarillo, aderezo clásico rojo, pepinillos, lechuga, jitomate y cebolla morada.

### Melted cheese burger

\$ 195

Bollo, carne de res, tocino, queso cheddar amarillo, aderezo clásico rojo, cebolla caramelizada y pepinillos, bañada en mezcla de 4 quesos derretidos.

### Hawaiian beef burger

\$ 146

Bollo, carne de res, tocino, queso cheddar amarillo, aderezo clásico rojo, piña, pepinillos, lechuga, jitomate y cebolla morada.

### Guacamole beef burger

\$ 159

Bollo, carne de res, tocino, queso suizo blanco, aderezo clásico rojo, guacamole, pico de gallo, lechuga y cebolla crujiente.

### B.B.Q. beef burger

\$ 149

Bollo, carne de res, tocino, queso suizo blanco, aderezo clásico rojo, salsa classic B.B.Q., pepinillos y cebolla crujiente.

### Angry beef burger

\$ 159

Bollo, carne de res, tocino, queso suizo blanco, aderezo clásico rojo, salsa hot bbq, pepinillos, chiles jalapeños y cebolla crujiente.

### Chili beef burger

\$ 149

Bollo, carne de res, tocino, queso cheddar amarillo, aderezo clásico rojo, chili beans, pepinillos y cebolla caramelizada.

### Egg burger

\$ 159

Bollo, carne de res, tocino, huevo frito, queso cheddar amarillo, aderezo clásico rojo, jarabe sabor maple, pepinillos, lechuga y cebolla caramelizada.

### Bacon jam burger

\$ 155

Bollo, carne de res, tocino, queso suizo blanco, aderezo clásico rojo, mermelada de tocino, pepinillos, chiles jalapeños, lechuga y cebolla caramelizada.

### Spicy peanut burger

\$ 172

Bollo, carne de res, tocino, queso suizo blanco, aderezo clásico rojo, crema de cacahuete, mermelada de tocino, pepinillos, chiles jalapeños, lechuga y cebolla caramelizada.

### Mushroom swiss burger

\$ 169

Bollo, carne de res, tocino, queso suizo blanco, aderezo clásico blanco, lechuga, hongos salteados con caldo de res y cebolla caramelizada.



**The Big One**

**Pulled pork burger \$ 186**

Bollo, carne de res, carne de cerdo deshebrada, queso suizo blanco, salsa clásica B.B.Q., pepinillos y ensalada fría.

**\$ 239**

**THE BIG ONE**

Bollo, doble carne de res, doble tocino, queso cheddar amarillo y suizo blanco, aderezo clásico rojo, pepinillos, salsa clásica B.B.Q. y aros de cebolla.

**\$ 262**

**Impossible beef burger**

Bollo, doble carne de res, cuádruple tocino, cuádruple queso cheddar amarillo, aderezo clásico rojo, pepinillos y cebolla caramelizada.

**Proteínas**

Carne de res	120g	\$ 60
Tocino ahumado	40g	\$ 30
Huevo frito	1 pza	\$ 15
Camarón	100g	\$ 80
Pulled Pork	1 pza	\$ 50

**Lacteos**

Bomba de queso (4 quesos)	120g	\$ 55
Queso cheddar (amarillo)	20g	\$ 9
Queso suizo (blanco)	20g	\$ 11

**Veggies**

Cebolla morada		
Cebolla caramelizada		
Pepinillos		
Lechuga		
Jitomate	2oz / 60g	\$ 9
Piña asada		
Cebolla crispy		
Chiles jalapeños		
Chiles toreados		\$ 15

**Aderezos**

Salsas	\$ 19
Aderezos	\$ 23
	2oz / 60ml
.....	
Delivery dip pack	
	Incluye 2oz / 60ml de c/u \$ 15
	• Chimichurri
	• Aguacate
	• Habanero

**Deep Fried Oreos**



**POSTRES**

**Deep fried Oreos \$ 119**

6 galletas fritas, cubiertas de dulce de leche y azucar glass.

**Pastel de chocolate \$ 125**

Rebanada grande de 3 chocolates

**Cookie brownie \$ 149**

Pastillito de chocolate, suave y caliente, con base de galleta con chispas de chocolate y helado de vainilla.



**¡No olvides dejar  
tus comentarios!**

