

ENTRADAS

Alcachofa a las Brasas (K) (V) \$180 <i>Acompañadas de dip de xcatik y ajo rostizado.</i>
Tostadas de Atún (2) (K) (V) (+C) (GF) \$180 <i>Spicy mayo y fritura de poro.</i>
Guacamole (K) (V) (+C) \$190 <i>Con toque de frutos.</i>
Cazuelita de Fideo Seco \$140 <i>Fideo seco con un toque de chorizo español, queso panela y pesto de la casa.</i>
Chicharrón de Rib Eye (K) (GF) \$450 <i>250 gr. de chicharrón de rib eye con guacamole.</i>
Infartitos 130° (K) (+C) (GF) \$145 <i>Huevos pochados en asiento de rib eye.</i>
Remolacha a las Brasas (V) \$180 <i>En cama de jocoque con pepino, almendra y miel.</i>
Tacos de Salmón al Pastor (3) (K) (+C) \$245 <i>Servidos con tortilla azul recién hecha.</i>
Tacos de Castacán (4) (K) (GF) \$180 <i>En salsa verde tatemada a las brasas.</i>
Queso Fundido (K) (+C) \$190 <i>Con un toque de longaniza de Valladolid.</i>
Platón de Tuétanos (K) (+C) \$320 <i>En su hueso con sal del himalaya.</i>

ENSALADAS

César (K) (V) \$185 <i>Anchoas y crutones. Con pollo.</i>
Ensalada 130° (V) (GF) \$160 <i>Mix de lechugas, requesón y frutas a la plancha</i>

Callos Asados con Tuétano (K) \$380 <i>Callos de hacha asados sobre tuétano, crema de pimientos, láminas de queso parmesano y aros de guajillo.</i>
Volcano Hamachi (K) \$390 <i>Hamachi laminado sobre espejo de aceite de chile pasilla, rabo de cebolla cambray y salsa usuzukuri.</i>
Taco de Filete c/ Tuétano (4) (K) (+C) \$570 <i>300 gr. de filete con un toque de tuétano.</i> (GF)
Volcán de Filete (3) \$390 <i>Tostadas al carbón con filete en cama de frijoles, con queso gratinado y aceite de xcatik.</i>
Almejas de Fuego (K) \$230 <i>Almejas chocolate con callo a la mantequilla.</i>
Carpaccio de Camarón (K) (+C) \$235 <i>Finas láminas con oliva, cebollín y arúgula.</i>
Coliflor en Horno al Carbón (V) (GF) \$180 <i>Horneado lentamente acompañado de nuestro aderezo de cilantro y chile ancho.</i>
Setas Silvestres al Carbón (K) (V) (GF) \$245 <i>Setas tatemadas al carbón sobre espejo de crema de chile pasilla, mousse de queso de cabra y epazote.</i>
Rocas de Camarón \$255 <i>Camarones tempurizados bañados en salsa spicymassago, cebolleta y hojuelas de atún seco.</i>
Sampler de Niguiris (NUEVO) \$290 <i>Selección de Pescados Premium con Arroz de Sushi y Salsa Para Cada Bocado.</i>

130°

STEAKHOUSE



Sushi Salmón (NUEVO) \$170 <i>Rollito Tempurizado Relleno de Vegetales, Tartar de Salmón, Tanuki con Spicy Mayo y Cebollina.</i>
Sushi Hamachi (NUEVO) \$250 <i>Hosomaki Relleno de Vegetales, Topping de Hamachi con Mayonesa de Aguacate Chile Serrano y Poro Frito.</i>
Carpaccio de Alcachofa (NUEVO) \$320 <i>Finas Láminas de Alcachofa, Aros de Morrón en Aceite de Oliva, Aguacate a la Brasa Sobre Vinagreta de Piña, Balsámico y Piñones Tostados.</i>
Carpaccio de Res (NUEVO) \$370 <i>Laminas de Filete Premium con Aderezo de Anchoas y Balsámico Ajo Frito, Tomates Confitados, Lajas de Parmesano, Arúgula, Ponzu con Focaccia de Pimiento y Aceituna.</i>

SOPAS

Lentejas \$130 <i>Xcatik, laurel y trocitos de platano macho.</i>
Crema de frijol negro \$130 <i>Epazote y trocitos de queso panela.</i>
Crema de cebolla (NUEVO) \$180 <i>Con Perlas de Queso de Cabra, Tomate Uva, Rabano Sandía y Crouton de Parmesano.</i>

CERTIFIED PRIME BEEF

PARA COMPARTIR 2 - 3 PERSONAS

Cowboy (K) (GF) \$52 oz. <i>Rib Eye con hueso.</i>
Rib Eye (K) (GF) \$55 oz.
New York (K) (GF) \$49 oz.
New York en Costra de Café (K) (GF) \$53 oz. <i>Marinado en rub de café.</i>
Cowboy 130° (K) (GF) \$55 oz. <i>Tuétano y cama de perejil a la mantequilla.</i>
Lomo de Rib Eye (K) (GF) \$85 oz. <i>Corte central del rib eye.</i>
Porterhouse (K) (GF) \$53 oz.
Corazón de Filete (K) (GF) \$64 oz. <i>Sobre espejo de puré de la casa.</i>
Farmer Roast (K) (GF) \$115 oz. <i>Tapa de rib eye (Verificar Existencia).</i>
Tomahawk (K) (GF) \$56 oz. <i>Incluye Ensalada 130°</i>
Barbacoa de Short Rib (K) (GF) \$41 oz. <i>Short Rib cocinado a las brasas 10 hrs, flameado con mezcál, acompañado de tortillas y salsa de chile de árbol.</i>
Tomahawk Escorpión (K) (GF) \$64 oz. <i>El tomahawk de la casa. Una experiencia única. Sin palabras.</i>

Precios por onza en crudo. El peso aproximado de nuestros cortes es de 35oz. (994 gr.) y se cobra el precio exacto en base a la selección del corte del cliente. Ponemos a su disposición una báscula calibrada para corroborar el peso de los cortes. La temperatura perfecta para disfrutar el sabor de nuestros cortes importados es de 130 grados.

TÉRMINOS DE COCCIÓN

- ☺ **Black & Blue** 115-120°F - Bien hecho por fuera, crudo por dentro
- ☺ **Rojo** 125-130°F - Mayormente rojo
- ☺ **130 Grados** 130-140°F - Mayormente rosa con un centro rojo
- ☺ **Medio** 140-150°F - Rosa por completo
- ☺ **3/4** 150-155 - En su mayoría color marrón, con centro rosa
- ☺ **Bien Cocido** 160-200°F - Marrón por completo

Gracias a nuestros hornos de cerámica Big Green Egg® y a los termómetros de precisión Igrill® podemos garantizar el término exacto en los cortes.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Filete Wellington \$499 <i>Corazón de filete con hongos silvestres envuelto en hojaldre al horno.</i>	Fetuccini Tapado \$360 <i>Fetuccini con pomodoro y selección de mariscos flameados, tapados con focaccia de ajo y romero.</i>
Barbacoa de Lengua (K) (+C) (GF) \$530 <i>Cocinada lentamente y envuelta en hoja de plátano.</i>	Ceviche del Tigre (K) \$360 <i>Cubos de pescado, camarón a las brasas y pulpo crocante preparado con leche de tigre peruana, camote y elote.</i>
Salmón Noruego 130° (K) (GF) \$420 <i>Caramelizado a las brasas sobre tabla de cedro marinada con single malt The Macallan 12.</i>	Pechuga al Carbón (K) \$345 <i>Pechuga con salsa de zetas y vino blanco.</i>
Rack de Cordero Francés (GF) \$1,100 <i>Acompañado de nuestra salsa de menta con habanero rostizado.</i>	Hamburguesa 130° \$365 <i>Combinación de carnes premium, queso brie, tocino, reducción de cebolla al balsámico, y pan de la casa.</i>
Rib Cut Pork Chops 900gr. \$600 <i>Cocinado lentamente al carbón y ahumado con leña de nogal, Rub de especias y chiles secos.</i>	Risotto de Vaca y Trufa Negra \$840 <i>Creimoso Risotto con medallones de filete prime al carbón, queso parmesano y hojuelas de trufa natural.</i>
Rib Eye a la Piedra (K) (GF) \$850 <i>Láminas de rib eye acompañada de una piedra de río con temperatura superior a los 500°F.</i>	
Pulpo Zarandeado (K) \$450 <i>Tentáculos de pulpo zarandeado al carbón con sofrito de cebolla, papa cambray y tomate.</i>	

COMPLEMENTOS

Esquite \$150 <i>Con toque de epazote, picante, queso de cabra y mayonesa o crema ácida.</i>	Mac&Cheese 130° \$160 <i>Topping de Pork Belly.</i>
Papa al Horno \$140 <i>Crema, queso y cebollín picado.</i>	Papas Francesas Trufadas \$155 <i>Parmesano y aceite de trufa.</i>
Puré de Papa \$140 <i>Poro frito, mantequilla, nuez moscada y tocino.</i>	Espinacas a la Crema (V) (K) \$155 <i>Toque de queso azul.</i>
Verduras Braseadas (V) (K) (GF) \$175 <i>Pimiento, calabaza, cebolla, berenjena y tomate.</i>	Espárragos a las Brasa (K) (GF) \$140
Salsa de Tuétano (NUEVO) \$280 <i>Tatemada con Tuétanos en Molcajete Caliente, hecha en tu mesa.</i>	Mar y Tierra (NUEVO) \$90 oz <i>Topping de Langosta Baby.</i>
Tortilla Keto (4 pz) \$100 <i>Tortilla hecha de Chicharrón de cerdo y salsa guajillo.</i>	Totopos Keto (200grs) \$75 <i>Hechos de queso Oaxaca.</i>



POSTRES

Key lemon pie <i>Limón, merengue y crujiente base de galleta.</i>	\$180	Cheesecake Sides <i>Rebanada de nuestro cremoso cheesecake acompañado de los tres toppings de la casa.</i>	\$220	Alaska 130 <i>Pan de chocolate, helado con nuez y galletas oreo cubierto de merengue italiano flameado con licor de naranja salseado con ganach de chocolate frutos rojos y papel comestible de oro.</i>	\$250
Cheesecake de Papaya <i>Papaya con queso de bola.</i>	\$180	Brownie Keto <i>Hecho con harina de almendra, cocoa, nuez y helado de queso crema con blueberry.</i>	\$220	Elote NUEVO <i>Mousse de Elote Relleno de Cajeta, Crumble de Vainilla y Chocolate Semi Amargo.</i>	\$220
Cheesecake de Guayaba <i>Guayaba con queso de bola.</i>	\$180				
Cheesecake de Manzana <i>Manzana caramelizada.</i>	\$180				

VINOS TINTOS

		BOTELLA	COPA
130 Grados	<i>Ribera de Queiles, España</i>	\$1,080	\$255
Origen	<i>Rioja, España</i>	\$800	\$190
Cienfuegos	<i>Ribera del Duero, España</i>	\$850	\$200
Cordus Ensemble Esencial	<i>Valle de Santo Tomas, México</i>	\$795	
Mas De 10, Merlot	<i>Valle de Guadalupe, México</i>	\$935	
Santo Tomas 31.8	<i>Baja California, México</i>	\$995	
Roganto, Nebbiolo	<i>Valle de San Vicente, México</i>	\$995	
Décima, Nebbiolo	<i>Valle de Guadalupe, México</i>	\$1,160	
Los Nietos Reserva, Bordolesa	<i>Valle de Guadalupe, México</i>	\$1,470	
Casa Tinta, Syrah	<i>Valle de Guadalupe, México</i>	\$1,590	
Ciclo Nebbiolo	<i>Valle de Guadalupe, México</i>	\$1,620	
Santos Brujos Tempranillo	<i>Valle de Guadalupe, México</i>	\$1,620	
Cordus Nebbiolo	<i>Valle de San Jacinto, México</i>	\$1,660	
Monte Xanic Selección Blend	<i>Valle de Guadalupe, México</i>	\$1,660	
Reserva Xecué, Blend	<i>Valle de Guadalupe, México</i>	\$1,960	
Casa Izamal Tinto	<i>Valle Santo Tomás</i>	\$810	\$190
Sokatira Crianza	<i>Navarra, España</i>	\$1,050	\$250
Laderas de Cabama, Tempranillo	<i>Rioja, España</i>	\$1,070	
Viña Pomal Reserva	<i>Rioja, España</i>	\$1,110	
Viña Pomal Edición Limitada	<i>Rioja, España</i>	\$1,670	
Icono Cabernet Sauvignon	<i>Región Francesa se Burdeo</i>	\$1,260	
Lleiroso Crianza	<i>Ribera del Duero, España</i>	\$1,280	
Pesquera Crianza	<i>Ribera del Duero, España</i>	\$1,540	
Quinta Quietud Tempranillo	<i>Toro, España</i>	\$1,570	
Matarromera Crianza	<i>Ribera del Duero, España</i>	\$1,730	
Carmelo Rodero, Crianza	<i>Ribera del Duero, España</i>	\$1,950	
Fincas de Ganuza	<i>Rioja, España</i>	\$2,310	
La Planta	<i>Ribera del Duero, España</i>	\$900	
Arzuaga Crianza	<i>Ribera del Duero, España</i>	\$1,990	
Mauro, Crianza	<i>Castilla y Leon, España</i>	\$3,100	
Arzuaga Reserva	<i>Ribera del Duero, España</i>	\$2,900	
Vega Sicilia Valbuena	<i>Ribera del Duero, España</i>	\$6,850	
Cava Ars, Collecta Blanc de Blancs	<i>D.O Cava, Cataluña</i>	\$1,120	
Zuccardi Seria A	<i>Mendoza Argentina</i>	\$990	
Terrazas, Malbec	<i>Mendoza Argentina</i>	\$1,050	
Achaval Ferrer, Malbec	<i>Mendoza Argentina</i>	\$1,560	
Icono Ochagavia D S	<i>Alto Maipo</i>	\$1,240	
Casas Patronales Gran Reserva	<i>Cauquenes, Valle del Mau</i>	\$865	\$205
Nimbus Cabernet Sauvignon	<i>Valle del Maipo, Valle Central de Chile</i>	\$970	\$230
Mixtura Red Blend	<i>Cauquenes, Valle del Mau</i>	\$1,370	
Chateau de Brandey, Merlot	<i>Bordeaux, Francia</i>	\$690	
14 Hands Merlot	<i>Columbia Valley, Washington, Eeuu</i>	\$890	
Ironstone Pinot Noir	<i>Ava Lodi, Central Valley, California</i>	\$1,100	
Louis M Martini	<i>California, Eeuu</i>	\$1,190	
Silver Buckle, Blend	<i>California, Eeuu</i>	\$1,230	
Bonanza, Cabernet Sauvignon	<i>Napa Valley, Eeuu</i>	\$1,560	
Emmolo, Merlot	<i>California, Eeuu</i>	\$2,910	
Caymus, Cabernet Sauvignon	<i>Napa Valley, Eeuu</i>	\$3,450	
Stags Leap, Cabernet Sauvignon	<i>Napa Valley, Eeuu</i>	\$4,390	
Opus One	<i>Napa Valley, Eeuu</i>	\$23,500	
Artesa	<i>Napa Valley, Eeuu</i>	\$1,580	
Artesa Los Carneros	<i>Los Carneros, Napa Valley</i>	\$1,230	

VINOS BLANCOS

		BOTELLA	COPA
Chateau Montgaillard Sauv. Blanc	<i>Bordeaux, Francia</i>	\$590	
Nimbus Sauvignon Blanc	<i>Valle de Casa Blanca</i>	\$760	\$180
Xion 2016, D.O Rias Baixas (Albariño)	<i>Rias Baixas, Val Do Salnes Galicia, España</i>	\$860	
Casa Izamal Blanco	<i>Valle de Santo Tomas</i>	\$810	\$190

VINOS DE POSTRES

		BOTELLA	COPA
Moscato Moscatel de Alejandria	<i>Taragona, España</i>	\$ 910	\$ 65
Late Harvest Pasión y Lujuria, Sauv Blanc, Riesling	<i>Valle de Maule, Chile</i>	\$ 1,050	\$ 205

VINOS ROSADOS

		BOTELLA	COPA
Chateau Montgaillard, Rosé	<i>Bordeaux, Francia</i>	\$590	
Casa Izamal Rosado	<i>Valle De Santo Tomas</i>	\$810	\$190

CHAMPAGNES

	BOTELLA
Veuve Clicquot	\$2,800
Brut Imperial	\$2,550
Néctar Imperial	\$2,690
Ice Imperial	\$3,150
Rose Imperial	\$3,100
Moet & Chandon Ice Rose Imperial	\$3,800