



MENÚ

ENTRADAS

GUACAMOLE AL GRIL Aguacate molcajetado servido al natural o a la mexicana con pico de gallo.	\$ 10 ⁰⁰	COLIFLOR ASADA A LAS BRASAS Bañada con aderezo citrico norestense.	\$ 14 ⁰⁰
CEBOLLITAS A LA CHICHINGARO Rodajas de cebolla asada con tocino. chiles toreados y salsa chichingaro.	\$ 8 ⁰⁰	BETABEL MARIA DEL ALMA Mezcla de betabel morado y blanco al grill. sobre cama de yogur con un toque de queso crema. tocino y miel.	\$ 13 ⁰⁰
CHICHARRÓN DE RIB-EYE Sazonado y bañado con salsas negras de la casa sobre guacamole y cebolla asada.	\$ 28 ⁰⁰	AGUACHILE DE RIB-EYE Al grill y bañado en nuestras salsas negras de habanero rojo. cebolla y ajo crocante. con corona de aguacate.	\$ 28 ⁰⁰
QUESO FUNDIDO Con las siguientes opciones a escoger: Chistorra \$ 5 ⁹⁹ Champiñones \$ 1 ⁹⁹ Chorizo \$ 1 ⁰⁰	\$ 16 ⁰⁰	AGUACHILE DE CAMARÓN Camarones marinados en limón y puestos en una cama de nuestra salsa verde picosa. acompañado de tostadas con Tajín y corona de aguacate.	\$ 23 ⁰⁰
QUESO PLANCHADO Queso panela sellado en salsa verde tatemada con un toque de cilantro y cebollas cambray.	\$ 16 ⁰⁰		

DE LA OLLA

EL TLALPEÑO Tradicional con pollo pero a la Maria.	\$ 14 ⁰⁰	SOPA DE TORTILLA Fondo de tortilla con un toque de crema ácida. aguacate y frituras de maiz.	\$ 14 ⁰⁰
DEL MAR Base de mariscos de temporada en consomé de camarón con verduras.	\$ 15 ⁰⁰		



Restaurant & Rooftop

MENÚ

ENSALADAS

LA TRADICIONAL

Tomate, cebolla y aguacate con aderezo de mostaza.

\$ 7⁰⁰

ENSALADA GAUCHA

Mezcla de lechugas de temporada con nuestra vinagreta casera de aguacate y selección de aceitunas griegas.

\$ 14⁰⁰

AVES

CORNISH HEN

Deshuesada a la plancha, marinada y salseada en nuestra salsa de la casa chichingaro sobre una cama de arroz rojo y mix de lechugas.

\$ 22⁰⁰

POLLO CHIMICHURRI (1/2)

Pollo deshuesado marinado en salsa chimichurri al grill, acompañado de arroz y cebollas asadas.

\$ 20⁰⁰

POLLO AL PASTOR (1/2)

Pollo deshuesado adobado al grill, acompañado de pico de gallo con piña

\$ 20⁰⁰

TACOS

TACOS DE TROMPO

Receta de la casa acompañados de nuestro pico de gallo con piña. (3 piezas en maíz o 3 piezas en harina).

\$ 17⁰⁰

CHULETA AL HOLANDES

Rellenos de chuleta ahumada en cubos, con tocino, pimientos, cebolla y queso gratinado. (3 piezas en maíz o 3 piezas en harina).

\$ 18⁰⁰

TACO PAL HAMBRE

Rellenos de bistec a la mexicana, tocino y queso gratinado. (3 piezas en maíz o 3 piezas en harina).

\$ 18⁰⁰



Restaurant & Rooftop

MENÚ

PARRILLADAS

PARRILLADA CLÁSICA

\$ 55⁰⁰

Selección de carnes para compartir con dos proteínas a escoger: arrachera, finger ribs, fajitas de pollo, mollejas o camarones.

Acompañada de 2 quesadillas, Arroz

Rojo, Salchicha, Guacamole y

Frijoles charros.

(Para 2 personas)

SOMBRERO

\$ 32⁰⁰

Fajitas de res y pollo con pimiento verde, cebolla con queso gratinado, guacamole y sombrero de tortilla de harina.

(Para 2 personas)

COCINA MEXICANA

MEXICAN PLATE

\$ 17⁰⁰

Dos enchiladas de la casa, una tostadas y un taco acompañados de arroz y frijoles.

TAMPIQUEÑA

\$ 30⁰⁰

Dos enchiladas al gusto, fajita, arroz y frijoles.

BISTEC RANCHERO

\$ 22⁰⁰

Estilo Maria del Alma acompañado de arroz rojo y frijoles.

ENCHILADAS SUIZAS ó Rojas

\$ 17⁰⁰

Elige la salsa a tu gusto, acompañadas de arroz rojo y frijoles:

· Rojas

· Suizas

· Chile Morita

POLLO EN MOLE

\$ 18⁰⁰

1/2 pollo deshuesado bañado en nuestro mole, acompañado de arroz rojo y frijoles.

EL ASADERO DEL ALMA

MEDALLONES

\$ 45⁰⁰

Medallón de res al grill al término deseado, acompañado de arroz cremoso y verduras de temporada, bañado en cualquiera de nuestras salsas:

· Crema de mostaza antigua

· Chimichurri

CHURRASCO

\$ 40⁰⁰

Rústico de campo argentino con chimichurri ahumado.

RIB-EYE

\$ 45⁰⁰

Al término deseado acompañado de chimichurri ahumado.



Restaurant & Rooftop

MENÚ

TEXTURAS DEL MAR

HUACHINANGO A LA MARÍA \$ 25⁰⁰
Filete de huachinango flameado al vino blanco sobre cama de arroz cremoso y bañado en crema de mostaza antigua.

FILETE DE TILAPIA \$ 18⁰⁰
A la veracruzana o al ajillo, acompañado de arroz y mix de lechugas.

TOSTADA DE MANGO \$ 12⁰⁰
Doble tostada con guacamole al grill, cubos de atún fresco con corona de nuestra ensalada de la casa con cítricos.

CAMARONES A LA PIMIENTA \$ 26⁰⁰
Cremosa salsa de vino tinto y pimienta con un toque cítrico de limón, acompañado de arroz blanco cremoso y ensalada de temporada.

GAONERA DE ATÚN \$ 12⁰⁰
Doble tostada en salsa ahogada de camarón, gaonera de atún con abanico de aguacate y mango.

PASTA SALMÓN MARÍA DEL ALMA \$ 28⁰⁰
Base de pasta al dente con nuestra crema María del Alma coronada con un filete de salmón o camarón al grill.

SIDES

FRIJOLES CHARROS \$ 5⁰⁰

PURÉ DE PAPA \$ 7⁰⁰

ESPÁRRAGOS AL GRILL \$ 8⁰⁰

VEGETALES DE TEMPORADA AL GRILL \$ 7⁰⁰

PAPAS A LA FRANCESA \$ 8⁰⁰

CHAMPIÑONES AL AJILLO \$ 8⁰⁰

ARROZ CREMOSO \$ 8⁰⁰

CEBOLLAS CAMBRAY AL GRILL \$ 8⁰⁰

ARROZ ROJO (ARROZ DE LA CASA) \$ 5⁰⁰

KIDS

FAJITA KID \$ 12⁰⁰
Dos tacos de fajita de res o pollo.

FILETITOS \$ 12⁰⁰
De pollo empanzados

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Coca-Cola (Fuente)	\$ 5 ⁰⁰
Limonada Saborizada	\$ 5 ⁰⁰
Red Bull	\$ 5 ⁰⁰
Fanta	\$ 5 ⁰⁰
Coca-Cola (Regular)	\$ 4 ⁰⁰
Coca-Cola Zero	\$ 4 ⁰⁰
Coca-Cola Dieta	\$ 4 ⁰⁰
Sprite	\$ 4 ⁰⁰
Dr Pepper	\$ 4 ⁰⁰
Limonada	\$ 4 ⁰⁰
Topo Chico	\$ 4 ⁰⁰
Agua	\$ 4 ⁰⁰
Café	\$ 4 ⁰⁰

TEQUILAS

7 Leguas Blanco	\$ 11 ⁰⁰
7 Leguas Reposado	\$ 12 ⁰⁰
1800 Anejo	\$ 11 ⁰⁰
1800 Cristalino	\$ 13 ⁰⁰
1800 Reposado	\$ 10 ⁰⁰
Cuervo Reposado	\$ 10 ⁰⁰
Cascahuin	\$ 11 ⁰⁰
Clase Azul Reposado	\$ 29 ⁰⁰

MEZCAL

400 Conejos	\$ 10 ⁰⁰
Amaras Mezcal Verde	\$ 10 ⁰⁰

WHISKY

Abasolo Wisky	\$ 10 ⁰⁰
Buchanans 12	\$ 11 ⁰⁰
Buchanans 18	\$ 15 ⁰⁰
Balvine Malt	\$ 17 ⁰⁰

RON

Bacardi Light	\$ 8 ⁰⁰
Capitan Morgan	\$ 10 ⁰⁰

CERVEZAS

Carta Blanca	\$ 5 ⁰⁰
Corona Extra	\$ 5 ⁰⁰
XX Lager	\$ 5 ⁰⁰
Heineken 0.0% (Sin alcohol)	\$ 5 ⁰⁰
Indio	\$ 5 ⁰⁰
Modelo Especial	\$ 5 ⁰⁰
Negra Modelo	\$ 5 ⁰⁰
Pacifico	\$ 5 ⁰⁰
Michelob Ultra	\$ 5 ⁰⁰
Michelob Ultra Gold	\$ 5 ⁰⁰
Miller Lite	\$ 5 ⁰⁰
Vaso Michelado	\$ 5 ⁰⁰

BOURBON

Blantons Bourbon	\$ 13 ⁰⁰
Angels Envy	\$ 12 ⁰⁰
Bufalo Trace	\$ 10 ⁰⁰
Crown Royal	\$ 10 ⁰⁰

LICORES

Amaretto Disaron	\$ 8 ⁰⁰
Aperol Licor	\$ 8 ⁰⁰
Baileys Irish Cream	\$ 8 ⁰⁰
Campari	\$ 8 ⁰⁰
Licor 43	\$ 8 ⁰⁰

GINEBRA

Bombay Sapphire	\$ 10 ⁰⁰
-----------------	---------------------

VODKA

Ciroc Vodka	\$ 10 ⁰⁰
Ciroc Peach	\$ 10 ⁰⁰



Restaurant & Rooftop

