

# BAR MENU



## DRINK SPECIALS

<b>PACIFICO/ CORONA</b>	\$45 MXN	<b>RED WINE / WHITE WINE</b> 177ml	\$80 MXN
<b>PACIFICO LIGHT</b>	\$45 MXN	<b>VODKA</b> 295ml	\$50 MXN
<b>MARGARITA</b> 207ml	\$75 MXN	<b>RUM</b> 295ml	\$50 MXN
<b>FRUIT MARGARITA</b> 207ml	\$85 MXN	<b>TEQUILA</b> 295ml	\$50 MXN
<b>PIÑA COLADA</b> 207ml	\$75 MXN	<b>GIN</b> 295ml	\$50 MXN
<b>DAIQUIRI</b> 207ml	\$75 MXN	<b>WHISKY</b> 295ml	\$75 MXN

## FOOD SPECIALS



- NEW SPICY CHICKEN** Chicken strips seasoned with spicy spices and an asian marinade, comes with a mango ginger sauce on the side . \$90 MXN
- NEW LOADED POTATO** Baked crispy potato skins filled with potato, bacon, chives, jack cheese, cheddar cheese, parmesan cheese and sour cream. \$90 MXN
- NEW BBQ RIBS** Brian's New Orleans style recipe, 2pc. \$120MXN
- NEW CHICKEN CAESAR** Traditional homemade caesar dressing, romaine lettuce, chicken and homemade focaccia with herbs and parmesan. \$90 MXN
- FISH TACO** Lightly crispy breaded fish on a flour tortilla served with coleslaw, cilantro dressing and a red onion salad with cilantro, serrano chile, cucumber and oregano, served with guacamole and pico de gallo. \$60 MXN
- CARNITAS TACO** Pork confit on a handmade corn tortilla, served with guacamole and pico de gallo. \$50 MXN
- NACHOS** Black bean cream sauce, four chili sauce, cheddar cheese, monterrey jack cheese, pico de gallo, jalapeño, guacamole and sour cream. \$120 MXN
- ARTICHOKE & SPINACH DIP** Organic spinach, artichoke, mozzarella, monterrey jack cheese, cream cheese, parmesan, served with baked pita chips. \$120 MXN
- CALAMARI** Calamari steak strips fried in panko served with cocktail sauce. \$100 MXN



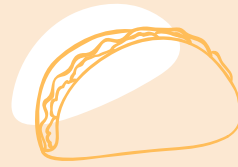
# MENU DE BAR



## ESPECIALES DE BEBIDA

<b>PACIFICO/ CORONA</b>	\$45 MXN	<b>VINO TINTO / VINO BLANCO</b> 177ml	\$80 MXN
<b>PACIFICO LIGHT</b>	\$45 MXN	<b>VODKA</b> 295ml	\$50 MXN
<b>MARGARITA</b> 207ml	\$75 MXN	<b>RON</b> 295ml	\$50 MXN
<b>MARGARITA FRUTAS</b> 207ml	\$85 MXN	<b>TEQUILA</b> 295ml	\$50 MXN
<b>PIÑA COLADA</b> 207ml	\$75 MXN	<b>GINEBRA</b> 295ml	\$50 MXN
<b>DAIQUIRI</b> 207ml	\$75 MXN	<b>WHISKY</b> 295ml	\$75 MXN

## ESPECIALES DE COMIDA



**NUEVO**

**POLLO PICANTE** Tiras de pollo sazonados con especies picantes y marinacion asiática acompañado con una salsa de mango al jengibre. \$90 MXN

**NUEVO**

**PAPA LOADED** Costra de papa horneada rellena de papa, tocino, queso cheddar, queso parmesano, queso Monterrey, cebollín y crema agria. \$90 MXN

**NUEVO**

**COSTILLAS BBQ** La receta estilo Nuevo Orleans de Brian, 2pz. \$120 MXN

**NUEVO**

**CESAR CON POLLO** Aderezo tradicional casero César, lechuga romana, pollo, acompañado de un pan focaccia hecho en casa con hierbas, ajo y parmesano. \$90MXN

**TACO DE PESCADO** Pez cabrilla ligeramente capeado en tortilla de harina acompañado de ensalada de col, aderezo chipotle, ensalada de cebolla morada curtida con cilantro, chile serrano, pepino orégano, acompañado de salsa mexicana y guacamole. \$60 MXN

**TACO DE CARNITAS** En tortillas de maiz de chipotle hecho a mano, acompañado de guacamole y pico de gallo. \$50 MXN

**NACHOS GOURMET** Totopos de maiz, frijoles negros cremosos, salsa de cuatro chiles, queso cheddar, queso monterrey jack, pico de gallo, jalapeño, guacamole y crema agria. \$120 MXN

**DIP DE ALCACHOFA Y ESPINACA** Espinaca, alcachofa, queso mozzarella, monterrey jack, queso crema y parmesano, acompañado de pan pita al horno crujiente. \$120 MXN

**CALAMARES** Tiras de filete de calamar en panco, acompañado con salsa coctelera y marinara. \$100 MXN