



MENÚ

ENTRADAS

ENSALADA ORGÁNICA

Vegetales Orgánicos Confitados, Almendras Caramelizadas, Vinagreta de Arándanos, Manzana

ENSALADA MIXTA

Lechuga Mixta, Pimientos, Cebolla, Aceitunas Zanahorias, Betabel, Naranja, Toronja

EMPANADAS

Jamón, Piña y Queso, Carne Molida con Frutos Secos, Champiñones y Epazote, Tomate Chutney

SNACK COMBO

Chorizo Español y Argentina, Chistorra, Chimichurri, Chutney de Tomate

QUESO FUNDIDO

(Todo el queso derretido se sirve con pan de ajo y chimichurri)

\$12 Natural
\$24 Tuétano y Esquite
\$22 Chistorra

TUÉTANO

Callos de Almeja y Pulpo a la Parrilla con Mantequilla y Ajo

LA PARRILA

FILETE MIGNON

Envuelto con Tocino

MEDIO POLLO

Marinado en Cerveza y Mostaza, Papa con Chimichurri

PESCA DEL DÍA

Puré de Papa con Perejil, Chicharrón de Res

ESPECIALIDADES DE PARRILLA

PICAÑA 400g

PESCADO ENTERO FRESCO

Precio de Mercado a la Parrilla o Frito

PARRILLADA PARA DOS

Filete de Res, Pollo, Pesca del Día, Chorizo, Tuétano, Mollejas de Res

PARRILLADA MARY TIERRA

Filete de Res, Arrachera, Camarón, Pulpo, Pollo

UNA GUARNICIÓN PARA ELEGIR

Brócoli y Coliflor Gratinada, Puré de Papas, Elote, Papa al Horno, Verduras

MARY TIERRA

Filete de Res con Cola de Langosta

50% de descuento con Experiencia Culinaria

PREMIUM

15% de descuento con Experiencia Culinaria

CHULETA DE CORDERO

\$85 18 oz.
\$56 8 oz.

PRIME RIB 500g.

SHORT RIB 800 g.

NEW YORK MISHIMA ULTRA

UNA GUARNICIÓN A ELEGIR

Brócoli y Coliflor Gratinada, Puré de Papa, Elote, Papa al Horno, Verduras

POSTRES

ALFAJORES

PERAS AL VINO TINTO

TRÍO SORBETE DEL DÍA

En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.