

MENÚ

BRASANTA



\$280.00

Especialidad
de Diciembre

CHULETA COWBOY DE CERDO

Suculento corte de cerdo al horno y terminado a las brasas, macerado en un "rubí rojo" (mezcla de especias) estilo Brasanta con verduras al grill acompañado de puré de papa con un toque de chile poblano.

PROMOCIONES

Precio
MXN

BUFFET A LA CARTA <i>Todos los domingos de 1 a 8 pm.</i> <i>El buffet no incluye postres ni bebidas. Aplica restricciones.</i>	295.00
<hr/>	
CORTE + SOPA + BEBIDA <i>Todos los días de 2 a 6 pm en la compra de un corte te regalamos una sopa y una copa de vino o una cerveza.</i> <i>Promoción no acumulable, no aplica para llevar, aplica restricciones.</i>	
MIÉRCOLES 2X1 EN MIXOLOGÍA Y COCTELERÍA <i>Solo para mujeres.</i>	
2X1 EN CARAJILLOS <i>Lunes a sábado de 2 a 6 pm.</i>	
BOTELLA PARA EL CUMPLEAÑERO <i>Si cumples años te regalamos una de nuestras botellas participantes, promoción válida todos los días de 2 a 8 pm.</i> <i>Botellas participantes: Bacardí, Etiqueta Roja y Centenario Plata. Promoción válida todos los días de 2 a 8 pm con 4 personas consumiendo alimentos de platos fuertes.</i> <i>Promoción no acumulable, aplica restricciones.</i>	
TRAGOS DOBLES <i>2x1 en todos los destilados, todos los días, a todas horas.</i>	
2X1 EN CHAMORROS <i>Todos los jueves y viernes de 2 a 6 pm</i>	



ENTRADAS

Para compartir

Precio

MXN

MEATBALLS <i>Bolitas de carne en salsa BBQ de la casa, sobre una cama de fideos chinos.</i>	130.00
GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE PICAÑA	145.00
ESQUITES <i>Granos de maíz salteados en mantequilla, con un toque de chile de árbol y epazote.</i>	120.00
CROQUETAS DE HUAUZONTLES <i>Huauzontles capeados, rellenos de queso de cabra y pimienta sobre salsa de jitomate.</i>	185.00
QUESO FUNDIDO ESPECIAL <i>Mezcla de 3 quesos (Gouda, Oaxaca y Chihuahua) con un toque de vino blanco. Con chistorra o champiñones.</i>	160.00
MOLLEJAS <i>Deliciosas mollejas al carbón sobre una cama de champiñones y manzana a la parrilla, acompañadas de mayonesa al chipotle.</i>	165.00
BROCHETAS DE PICAÑA <i>Dátil y queso de cabra envueltos en láminas de picaña al carbón, sobre una cama de espinacas flameadas al mezcal.</i>	175.00
ORDEN DE TUÉTANOS <i>Tuétanos cocinados al carbón, servidos con esquites al epazote y trocitos de rib eye.</i>	230.00
TRILOGÍA DE SOPECITOS <i>Sopecitos preparados con una cama de frijoles maneados, lechuga y carne a elección (pastor, rib eye, arrachera o marlin) acompañados de nopales y chiles toreados.</i>	110.00
QUESO PROVOLONE <i>Provolone a la plancha, acompañado de mermelada de jitomate, reducción de balsámico y pan estilo Melba.</i>	185.00
COSTILLITAS DE CERDO <i>Cocinadas al carbón y acompañadas de puré de papa de la casa. Salsa de habanero o BBQ.</i>	195.00
CARPACCIO DE RES <i>Finas rebanadas de filete de res selladas con vinagreta de chimichurri, parmesano, cebolla morada, aceitunas y arúgula, acompañadas con pan de la casa.</i>	225.00
CARPACCIO DE SANDÍA <i>Láminas de sandía deshidratada, vinagreta de jengibre, queso de cabra, pepino parrillado, acompañado de rebanadas de pan.</i>	115.00
QUESO BRASANTA <i>Queso crema relleno de paté, bañado de mermelada de frambuesa-chipotle o chabacano-habanero.</i>	125.00
PAPAS DAUPHINE <i>Bastones de puré de papa con pasta choux frita, acompañada de aderezo Blue Cheese.</i>	95.00

BRASANTA



ESPECIALIDADES

Precio
MXN

DEDOS DE QUESO EMPANIZADOS <i>200 g de queso Chihuahua empanizado, con salsa de jitomate.</i>	148.00
PULPO A LAS BRASAS <i>Pulpo a las brasas en adobo de chile guajillo acompañado de papas cambray o esquites.</i>	360.00
COSTILLA DE RES <i>Horneada y asada al carbón, bañada en una salsa chemita, acompañada de puré de camote encebollado.</i>	320.00
CAMARONES BRASANTA <i>9 camarones (21/25) a las brasas con salsa de chile morita sobre una cama de fideos chinos transparentes salteados con vegetales, mantequilla y especias, decorado con queso provolone rallado.</i>	325.00
CHAMORRO DE CERDO <i>Chamorro entero, horneado, acompañado de salsa de tamarindo a los 3 chiles.</i>	270.00
NEW YORK EN SALSA DE TUÉTANO (300 g) <i>Corte con una salsa de tuétano al vino tinto, con guarnición de papa Dauphine y decorado con hojas verdes.</i>	395.00
SALMÓN GLASEADO EN SALSA DE MIEL Y AJO TOSTADO (250 g) <i>Salmón glaseado sobre una cama de verduras al vapor, acompañado con alcachofa cremosa y papa paja.</i>	310.00
FILETE SUPREMO (300 g⁽¹⁾ / 500 g⁽²⁾) <i>Filete de res sellado a las brasas y terminado al horno, bañado en salsa de vino blanco y un sutil toque de queso de cabra, acompañado de arúgula y jitomate cherry salteado con ajo, cebolla y hierbas finas.</i>	360.00 ⁽¹⁾ 490.00 ⁽²⁾

SOPAS Y CALDOS

SOPA DE TORTILLA <i>Caldillo de jitomate con juliana de tortilla, queso panela, chile pasilla y aguacate.</i>	80.00
JUGO DE CARNE <i>Extracción de jugo de filete y costilla con finas hierbas.</i>	80.00
CREMA DE JITOMATE A LOS TRES CHILES <i>Crema de jitomate con chile ancho, guajillo, chile negro y camarón empanizado.</i>	95.00
CALDO DE CAMARÓN <i>Tradicional caldo de camarón con la receta de la casa.</i>	95.00
FRIJOLE CHARROS <i>Frijoles de la olla mezclado con chorizo, tocino, cebolla, combinación de chiles y chicharrón.</i>	80.00
ESPECIAL CHARRO <i>Mezcla de frijoles charros con jugo de carne y trocitos de rib eye.</i>	95.00
SOPA DE CEBOLLA <i>Finas láminas de cebolla salteadas en aceite de oliva, hierbas de olor y reducción de vino tinto, acompañada de un crutón de queso parmesano.</i>	95.00



FRESCOS

Los alimentos crudos se sirven bajo petición y responsabilidad del cliente.

Precio

MXN

TOSTADA DE CAMARÓN, ATÚN O MARLIN (1 pza)	110.00
COCTEL DE CAMARÓN <i>Coctel de camarón con pulpo en salsa de jitomate, hinojo, aceite de oliva, pimienta y aguacate.</i>	180.00
CEVICHE DE PESCADO <i>Ceviche de pescado al cilantro estilo Zihuatanejo.</i>	145.00
CEVICHE DE MARLIN <i>Marlin ahumado con cebolla morada, habanero, mango y aguacate.</i>	190.00
AGUACHILE (Rojo, verde o negro), 9 camarones (21/25)	210.00
AGUACHILE DE RIB EYE <i>200 g de escalopos de rib eye en aguachile negro, acompañado de pepino, cebolla morada y un abanico de aguacate.</i>	279.00

PASTAS

PASTA DEL CHEF <i>Sugerencia de la semana.</i>	190.00
FETUCCINI AL CHIPOTLE <i>Pasta con crema de chipotle y parmesano, con arrachera o pollo a la parrilla.</i>	190.00
FETUCCINI GORGONZOLA <i>Pasta con crema de queso Gorgonzola, vino blanco y hierbas finas.</i>	190.00
LASAGNA AZTECA VEGETARIANA <i>Verduras salteadas en aceite de oliva, mantequilla y hierbas finas, en una salsa italiana, separados por láminas de tortilla frita y gratinados con mezcla de quesos.</i>	165.00

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE <i>Tomate, queso mozzarella, albahaca y pesto.</i>	125.00
ENSALADA CÉSAR <i>Lechuga orejona con pollo a la parrilla, parmesano, crutones y aderezo César hecho en casa.</i>	125.00
ENSALADA FRUTAL <i>Mezcla de lechugas, queso de cabra, mango, cebolla morada, fresa, frutos secos y semillas con vinagreta balsámica.</i>	125.00



FLAT BREAD

Pizza artesanal a las brasas.

Precio
MXN

5 QUESOS <i>(Parmesano, de cabra, azul, manchego y Oaxaca, manzana verde, arúgula y nuez).</i>	155.00
GRIEGA <i>(Aceitunas, queso de cabra, champiñones, cebolla morada y pimiento).</i>	155.00
PASTOR	150.00
JAMÓN SERRANO CON QUESO DE CABRA	165.00
CHILORIO CON CHAMPIÑONES	155.00

TACOS AL CARBÓN (180 g)

Acompañados con un toque de frijoles maneados, cebollas asadas y guacamole.

ARRACHERA (3 pzas)	170.00
RIB EYE (3 pzas)	195.00
PICAJAÑA (3 pzas)	165.00
LORENZAS DE SIRLOIN (2 pzas) <i>Tortilla hecha tostada con una cama de frijoles maneados, mezcla de quesos y sirloin.</i>	135.00
CAMARÓN ESTILO GOBERNADOR (3 pzas) <i>Camarones a las brasas con mezcla de quesos y una cama de frijoles maneados.</i>	195.00
QUESADILLAS DE MARLIN AHUMADO (3 pzas)	165.00
TACOS DE CHAMORRO (3 pzas)	145.00

ENTRE PANES

Acompañados con guarnición a elegir: papas a la francesa, papas de camote o ensalada.

HAMBURGUESA HONEY - BACON	185.00
HAMBURGUESA DE RIB EYE A LOS 3 QUESOS <i>(Oaxaca, gouda y panela).</i>	185.00
HAMBURGUESA DE CAMARONES A LA PARRILLA	195.00
HAMBURGUESA DE PULPO	185.00
HAMBURGUESA DE POLLO BBQ	160.00
PEPITO DE ARRACHERA O CHORIZO	160.00
HAMBURGUESA VEGETARIANA <i>(Portobello).</i>	150.00
HAMBURGUESA MORELOS <i>(Rib eye y queso provolone).</i>	225.00



CORTES

Todos los cortes incluyen chiles toreados, cebollas asadas, nopales y una guarnición a elegir.
El gramaje del platillo de la proteína es en crudo. El grado de cocción de cada platillo influye en el peso del producto terminado.

Precio
MXN

ARRACHERA (300 g)	280.00
ARRACHERA (1 kg - Incluye 2 guarniciones).	780.00
RIB EYE (300 g)	350.00
RIB EYE SS (300 g)	560.00
NEW YORK (350 g)	365.00
CABRERÍA (300 g)	350.00
PICAÑA (300 g)	340.00
PICAÑA (300 g) Macerada en aceite de chile estilo Brasanta.	350.00
COWBOY (500 g) SS	975.00
RIB EYE BRASANTA (500 g) Flameado al tequila con mantequilla a las finas hierbas.	580.00
PORTER HOUSE (1 kg - Incluye 2 guarniciones).	800.00
DEL MAR A LAS BRASAS	
SALMÓN A LAS BRASAS (250 g) Acompañado de alcaparras, aceitunas negras y cebolla morada.	275.00
MEDALLÓN DE ATÚN (200 g) Sellado a las brasas con una costra de chiles, acompañado de ensalada fresca con manzana y queso de cabra.	250.00

GUARNICIONES			
Espinacas a la crema	55.00	Puré de camote encebollado	60.00
Papas cambray	55.00	Papas a la francesa	60.00
Guacamole	65.00	Champiñones al guajillo	55.00
Papas de camote	60.00	Papas saratoga	55.00
Espárragos	70.00	Puré de papa	55.00

POSTRES			
Panacota	98.00	Churros con helado	98.00
Frutos rojos	98.00	Brownie con helado de vainilla	88.00
Dulce tentación	88.00	Brasanta de manzana	120.00
Crepas de cajeta	88.00	Especial del día	88.00

BEBIDAS

TEQUILA

Precio
Copa

CENTENARIO PLATA	150.00
CENTENARIO REPOSADO	160.00
7 LEGUAS BLANCO	155.00
1800 REPOSADO	185.00
1800 BLANCO	180.00
1800 AÑEJO	220.00
1800 AÑEJO CRISTALINO	230.00
CAZADORES REPOSADO	155.00
DON JULIO 70	245.00
DON JULIO AÑEJO	265.00
DON JULIO REPOSADO CLARO	225.00
DON JULIO REPOSADO	210.00
DON JULIO BLANCO	180.00
HERRADURA REPOSADO	210.00
TRADICIONAL REPOSADO	155.00
TRADICIONAL CRISTALINO	220.00
TRADICIONAL PLATA	150.00
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	220.00
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO	305.00
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO	655.00
MAESTRO TEQUILERO HUMITO	190.00
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	190.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	235.00
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	260.00
JUAN MORE TIME REPOSADO	140.00
JUAN MORE TIME BLANCO	140.00
MEZCAL	
BRASANTA	155.00
CREYENTE TOBALÁ	315.00
CREYENTE	200.00
400 CONEJOS TOBALÁ	210.00
400 CONEJOS REPOSADO	200.00
400 CONEJOS JOVEN ESPADÍN	175.00
BRUXO PECHUGA	210.00
UNIÓN EL VIEJO	230.00
UNIÓN JOVEN	185.00

COGNAC

Precio
Copa

HENNESSY VSOP	315.00
MARTELL VS	250.00
MARTELL VSOP	320.00
RON	
ZACAPA ÁMBAR	210.00
ZACAPA 23	285.00
CAPTAIN MORGAN SPICE GOLD	150.00
CAPTAIN MORGAN WHITE	150.00
HAVANA 7	175.00
HAVANA 3	155.00
MATUSALEM GRAN RESERVA	180.00
MATUSALEM CLÁSICO	150.00
MATUSALEM PLATINO	150.00
APPLETON STATE	150.00
BACARDI 8 AÑOS	195.00
BACARDI BLANCO	145.00
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	220.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	175.00
POTOSÍ AÑEJO	150.00
MALIBÚ	145.00
BRANDY	
TERRY CENTENARIO	175.00
TORRES X	170.00
TORRES XX	305.00
CARLOS I	280.00
CARDENAL DE MENDOZA	325.00
GIN	
BEEFEATER	185.00
BOMBAY	195.00
BULLDOG	195.00
HENDRICK'S	250.00
TANQUERAY SEVILLA	190.00
TANQUERAY LONDON	185.00
TANQUERAY RANGPUR	190.00
TANQUERAY TEN	260.00
BOODLES LONDON DRY GIN	180.00
BOODLES MULBERRY	195.00

Todos los destilados son de 90 ml.



VODKA

Precio
Copa

KETEL ONE	170.00
SMIRNOFF	135.00
SMIRNOFF X1	135.00
ABSOLUT AZUL	140.00
ABSOLUT MANDARIN	145.00
ABSOLUT RASPBERRY	145.00
GREY GOOSE	220.00
STOLICHNAYA	160.00

WHISKY

CHIVAS REGAL 12	230.00
BUSHMILLS BLACK BUSH	260.00
BUCHANAN'S 12	230.00
BUCHANAN'S 18	480.00
BUCHANAN'S MASTER	280.00
BUCHANAN'S TWO SOULS	225.00
J.W. ETIQUETA ROJA	175.00
J.W. ETIQUETA NEGRA	260.00
J.W. ETIQUETA VERDE	315.00
J.W. ETIQUETA DOUBLE BLACK	285.00
J.W. ETIQUETA GOLD RESERVE	760.00
J.W. ETIQUETA AZUL	1070.00
OLD PARR	230.00
GLENFIDDICH 12 AÑOS	240.00
GLENLIVET FOUNDERS	250.00
JACK DANIEL'S	190.00
JACK DANIEL'S HONEY	195.00
MACALLAN 12 AÑOS	315.00
WILD TURKEY	195.00
SINGLETON	260.00

LICOR (2 ONZAS)

BAILEYS	115.00
LICOR 43	115.00
LICOR 43 OROCHATA	115.00
JÄGERMEISTER	115.00
SAMBUCA VACCARI NERO	105.00
ANIS CADENA	110.00
CHINCHÓN DULCE	100.00
CHINCHÓN SECO	100.00
ABSINTH	120.00
APEROL	100.00

LICOR (2 ONZAS)

Precio
Copa

CHARTREUSE	290.00
FRANGELICO	115.00
FERNET-BRANCA	110.00
CAMPARI	110.00
HIPNOTIQ	115.00
AMARETO DISARONO	120.00
PACHARAN	105.00
CIZANO ROSSO	95.00
KAHLÚA	90.00

VINO POR COPEO (6 ONZAS)

NOSOTROS LOS MEXICANOS	90.00
SANTO TOMAS MERLOT	95.00
INCOGNITO	160.00
L.A. CETTO CHENIN BLANC	90.00

VINOS (BOTELLA 750 ML)

MARÍA TINTO	1020.00
CASA ANZA	750.00
NOSOTROS LOS MEXICANOS	445.00
SANTO TOMAS MERLOT	485.00
SANTO TOMÁS CABERNET	485.00
INCÓGNITO	595.00
BALERO	730.00
BALERO ROSADO	570.00
L.A. CETTO NEBBIOLO	550.00
L.A. CHETTO CHENIN BLANC	415.00
LABERINTO MALBEC	795.00
CASA MADERO 3V	795.00
CASA MADERO CHARDONNAY	550.00
ALA ROTA	1,040.00
DATUM	690.00
VINO BLANCO CASA MADERO CHARDONNAY	550.00
VINO ROSADO SAN JUANITO	465.00

CHAMPAGNE (BOTELLA)

MOET IMPERIAL (750 ml)	1720.00



COCTEL CLÁSICO

Precio
Copa

APEROL SPRITZ	125.00
OLD FASHION	125.00
SANGRÍA	110.00
CARAJILLO	145.00
ALFONSO XIII	115.00
CLERICOT	115.00
PIÑA COLADA	115.00
LUCES DE LA HABANA	115.00
SEX ON THE BEACH	115.00
BULL	115.00
NEGRONI	125.00
MOJITO CLÁSICO	115.00
MOJITO DE SABORES <i>(Frutos rojos, mango y lichi)</i>	115.00
CAIPIRINHA	115.00
CAIPIRINHA DE SABORES	120.00
MARGARITA	110.00
MARGARITA DE SABORES	115.00
BLOODY MARY	110.00

MARTINI

Precio
Copa

ALEXANDER	135.00
COSMOPOLITAN	135.00
MARTINI SECO	135.00
MARTINI EXTRA SECO	135.00
MARTINI DULCE	135.00
MANHATTAN	135.00
TEQUILA ESPRESSO	135.00
WATERMELON MARTINI	135.00

SHOTS

ABC	135.00
STICKY FINGER	135.00
BALA DE PLATA	135.00
BALA DORADA	135.00
BUFANDA NEGRA	135.00
HADA VERDE	145.00
U2	135.00

COCTEL MEZCAL

MEZCALINA	110.00
ZAPATA	110.00
DECEPCIÓN	110.00

CERVEZA

NACIONAL	55.00
STELLA	70.00
ULTRA	70.00
VOPPER <i>(Artesanal)</i>	90.00
HÉRCULES <i>(Artesanal)</i>	120.00

COCTEL GIN

MANDARINA Y FRUTOS ROJOS	155.00
LIMÓN	155.00
CARDAMOMO	155.00
FRESA	155.00
PEPINO	155.00
FRAMBUESA	155.00
TORONJA Y JENGIBRE	155.00
ROMERO	155.00
MARACUYÁ	155.00

SIN ALCOHOL

REFRESCO	40.00
TOPO CHICO	55.00
PERRIER	65.00
CIEL BLUE	55.00
LIMONADA O NARANJADA	44.00
B:OOST	73.00
RED BULL	73.00
CAFÉ AMERICANO	44.00
CAPUCHINO	45.00
CAPUCHINO SABORES	50.00
ESPRESSO	40.00

Por disposición oficial queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas mezcladas con energéticos.

www.alcoholinformate.org.mx

— English —

MENU

BRASANTA

PROMOTIONS

Price
MXN

BUFFET A LA CARTE <i>Every Sunday from 1 to 8 pm.</i> <i>The buffet does not include desserts or drinks. Restrictions apply.</i>	295.00
---	---------------



CUT + SOUP + BEVERAGE <i>Every day from 2 to 6 pm when you buy a cut we gift you a soup and a glass of wine or a beer.</i> <i>Promotion cannot be accumulated, does not apply to take away, restrictions apply.</i>
WEDNESDAY 2X1 IN MIXOLOGY AND COCKTAIL <i>Women only.</i>
2X1 IN CARAJILLOS <i>Monday to saturday from 2 to 6 pm.</i>
BOTTLE FOR THE BIRTHDAY BOY <i>If it is your birthday we will give you one of our participating bottles, promotion valid every day from 2 to 8 pm.</i> <i>Participating bottles: Bacardi, Red Label and Centenario Plata. Promotion valid everyday from 2 to 8 pm with 4 people eating main courses. Promotion cannot be accumulated, restrictions apply.</i>
DOUBLE DRINKS <i>2x1 in all distillates, every day, every hour.</i>
2X1 IN SHANKS <i>Every Thursday and Friday from 2 to 6 pm</i>



STARTERS/ ENTREES

To share

Price

MXN

MEATBALLS <i>Beef balls in house BBQ sauce, on a bed of Chinese noodles.</i>	130.00
GUACAMOLE WITH PICANHA CRACKLING	145.00
ESQUITES <i>Corn kernels sautéed in butter, with a touch of tree chili and epazote.</i>	120.00
HUAUZONTLE CROQUETTES <i>Battered huauzontle, stuffed with goat cheese and bell pepper over tomato sauce.</i>	185.00
SPECIAL MELTED CHEESE <i>Mixture of 3 cheeses (Gouda, Oaxaca and Chihuahua) with a touch of white wine. With chistorra or mushrooms.</i>	160.00
MOLLETS <i>Delicious grilled mollets on a bed of mushrooms and grilled apple, accompanied by chipotle mayonnaise.</i>	165.00
PICANHA SKEWERS <i>Date and goat cheese wrapped in grilled slices of picanha, on a bed of spinach flamed with mezcal.</i>	175.00
MARROW ORDER <i>Grilled marrow, served with epazote esquites and bits of rib eye.</i>	230.00
TRILOGY OF SOPECITOS <i>Sopecitos prepared with a bed of beans, lettuce and meat of your choice (pasta, rib eye, hanger steak or marlin) accompanied by cactus and toreado peppers.</i>	110.00
PROVOLONE CHEESE <i>Grilled provolone, accompanied by tomato jam, balsamic reduction and Melba style bread.</i>	185.00
PORK RIBS <i>Grilled and accompanied by signature mashed potatoes. Habanero or BBQ sauce.</i>	195.00
BEEF CARPACCIO <i>Thin slices of beef fillet sealed with chimichurri vinaigrette, parmesan, red onion, olives and arugula, accompanied by the house's bread.</i>	225.00
WATERMELON CARPACCIO <i>Slices of dehydrated watermelon, ginger vinaigrette, goat cheese, grilled cucumber, accompanied by slices of bread.</i>	115.00
BRASANTA CHEESE <i>Cream cheese filled with pâté, bathed in raspberry-chipotle jam or apricot-habanero.</i>	125.00
DAUPHINE POTATOES <i>Mashed potato sticks with fried choux pastry, accompanied by Blue Cheese dressing.</i>	95.00



SPECIALITIES

Price
MXN

BREADED CHEESE FINGERS <i>200 g of breaded Chihuahua cheese, with tomato sauce.</i>	148.00
GRILLED OCTOPUS <i>Grilled octopus in guajillo bell pepper marinade accompanied by cambay potatoes or esquites.</i>	360.00
BEEF RIB <i>Baked and charcoal-grilled, bathed in a chemita sauce, accompanied by mashed sweet potatoes with onions.</i>	320.00
BRASANTA SHRIMPS <i>9 grilled shrimp (21/25) with morita chile sauce on a bed of transparent Chinese noodles sautéed with vegetables, butter and spices, decorated with grated provolone cheese.</i>	325.00
PORK SHANK <i>Whole, baked shank, accompanied by 3 chiles tamarind sauce.</i>	270.00
NEW YORK IN MARROW SAUCE (300 g) <i>A cut with red wine marrow sauce, garnished with Dauphine potatoes and decorated with green leaves.</i>	395.00
SALMON GLAZED IN HONEY AND ROASTED GARLIC SAUCE (250 g) <i>Glazed salmon on a bed of steamed vegetables, accompanied by creamy artichoke and straw potato.</i>	310.00
SUPREME FILET (300 g⁽¹⁾ / 500 g⁽²⁾) <i>Beef filet sealed over the embers and finished in the oven, bathed in white wine sauce and a subtle touch of goat cheese, accompanied by arugula and cherry tomatoes sautéed with garlic, onion and fine herbs.</i>	360.00 ⁽¹⁾ 490.00 ⁽²⁾

SOUPS AND BROTHS

TORTILLA SOUP <i>Tomato broth with julienne of tortilla, panela cheese, pasilla and avocado.</i>	80.00
MEAT JUICE <i>Extraction of juice from fillet and rib with fine herbs.</i>	80.00
THREE PEPPERS TOMATO CREAM <i>Tomato cream with ancho, guajillo, black peppers and breaded shrimp.</i>	95.00
SHRIMP BROTH <i>Traditional shrimp broth with the house recipe.</i>	95.00
CHARRO BEANS <i>Pot Beans mixed with chorizo, bacon, onion, combination of peppers and pork rind.</i>	80.00
SPECIAL CHARRO <i>Mixture of charro beans with meat juice and bits of rib eye.</i>	95.00
ONION SOUP <i>Thin slices of onion sautéed in olive oil, herbs and red wine reduction, accompanied by a parmesan cheese crouton.</i>	95.00



FRESH FOOD

Raw food is served at the request and responsibility of the customer.

Price

MXN

SHRIMP, TUNA OR MARLIN ON FRIED TORTILLA (1 piece)	110.00
SHRIMP COCKTAIL <i>Shrimp cocktail with octopus in tomato sauce, fennel, olive oil, pepper and avocado.</i>	180.00
FISH CEVICHE <i>Zihuatanejo style fish ceviche with coriander.</i>	145.00
MARLIN CEVICHE <i>Smoked marlin with red onion, habanero, mango and avocado.</i>	190.00
AGUACHILE (Red, green or black), 9 shrimp (21/25).	210.00
RIB EYE AGUACHILE <i>200 g of rib eye escalopes in black aguachile, accompanied by cucumber, red onion and an avocado fan.</i>	279.00

PASTAS

CHEF'S PASTA <i>Suggestion of the week.</i>	190.00
FETUCCINI WITH CHIPOTLE <i>Pasta with chipotle and parmesan cream, with hanger steak or grilled chicken.</i>	190.00
GORGONZOLA FETUCCINI <i>Pasta with Gorgonzola cream cheese, white wine and fine herbs.</i>	190.00
VEGETARIAN AZTEC LASAGNA <i>Vegetables sautéed in olive oil, butter and fine herbs, in an Italian sauce, separated by fried tortilla slices and gratinated with cheese mixture.</i>	165.00

SALADS

CAPRESE SALAD <i>Tomato, mozzarella cheese, basil and pesto.</i>	125.00
CEASAR SALAD <i>Lettuce with grilled chicken, parmesan, croutons and homemade Caesar dressing.</i>	125.00
FRUIT SALAD <i>Mix of lettuce, goat cheese, mango, red onion, strawberry, nuts and seeds with balsamic vinaigrette.</i>	125.00



FLAT BREAD

Artisan grilled pizza

Price

MXN

5 CHEESES (<i>Parmesan, goat's milk cheese, blue cheese, Manchego cheese and Oaxaca cheese, green apple, arugula and nut</i>)	155.00
GREEK (<i>Olives, goat's milk cheese, mushrooms, red onion and bell pepper</i>)	155.00
PASTOR	150.00
SERRANO HAM WITH GOAT CHEESE	165.00
CHILORIO WITH MUSHROOMS	155.00

CHARCOAL GRILL TACOS (180 g)

Served with a touch of refried beans, roasted onions and guacamole

HANGER STEAK (3 pcs)	170.00
RIB EYE (3 pcs)	195.00
RUMP CAP (PICANHA) (3 pcs)	165.00
SIRLOIN LORENZAS (2 pcs) <i>Fried tortilla with a bed of refried beans, mixed cheese and sirloin.</i>	135.00
GOVERNOR STYLE SHRIMP (3 pcs) <i>Grilled shrimp with mixed cheese and a bed of refried beans.</i>	195.00
SMOKED MARLIN QUESADILLAS (3 pcs)	165.00
BEEF/PORK SHANK TACOS (3 pcs)	145.00

BETWEEN BREADS

Served with your choice of garnish: French fries, sweet potato or salad

HONEY BURGER - BACON	185.00
RIB EYE BURGER WITH 3 CHEESES (<i>Oaxaca, gouda and panela</i>)	185.00
GRILLED SHRIMP BURGER	195.00
OCTOPUS BURGER	185.00
CHICKEN BBQ BURGER	160.00
GRILLED HANGER STEAK OR CHORIZO SANDWICH	160.00
VEGETARIAN BURGER (<i>Portobello</i>)	150.00
MORELOS BURGER (<i>Rib eye and provolone cheese</i>)	225.00



MEAT CUTS

All cuts include toreado peppers, roasted onions, nopales and a side dish of your choice.
The weight of the protein dish is raw. The degree of cooking of each dish influences the weight of the finished product.

Price
MXN

HANGER STEAK (300 g)	280.00
HANGER STEAK (1 kg - Includes 2 garrisons)	780.00
RIB EYE (300 g)	350.00
RIB EYE SS (300 g)	560.00
NEW YORK (350 g)	365.00
BEEF GOAT (300 g)	350.00
RUMP CAP (PICANHA) (300 g)	340.00
RUMP CAP (PICANHA) (300 g) Macerated in Brasanta style chili oil.	350.00
COWBOY (500 g)	975.00
RIB EYE BRASANTA (500 g) <i>Flamed with tequila and butter to the fine herbs.</i>	580.00
PORTER HOUSE (1 kg - Includes 2 garrisons)	800.00

FROM THE SEA TO THE EMBERS

GRILLED SALMON (250 g) <i>Served with capers, black olives and red onions.</i>	275.00
TUNA MEDALLION (200 g) <i>Sealed with a chili crust, accompanied by fresh salad with apple and goat cheese.</i>	250.00

GARNISHES

Creamed spinach	55.00	Mashed sweet potato with onions	60.00
Cambray potatoes	55.00	French fries	60.00
Guacamole	65.00	Guajillo mushrooms	55.00
Sweet Potato	60.00	Saratoga Potatoes	55.00
Asparagus	70.00	Mashed potatoes	55.00

DESSERTS

Panacota	98.00	Churros with ice cream	98.00
Red fruits	98.00	Brownie with vanilla ice cream	88.00
Sweet temptation	88.00	Special of the day	120.00
Cajeta crepes	88.00	Apple Brasanta	88.00

BEVERAGES

TEQUILA

Price / Glass

CENTENARIO PLATA	150.00
CENTENARIO REPOSADO	160.00
7 LEGUAS BLANCO	155.00
1800 REPOSADO	185.00
1800 BLANCO	180.00
1800 AÑEJO	220.00
1800 AÑEJO CRISTALINO	230.00
CAZADORES REPOSADO	155.00
DON JULIO 70	245.00
DON JULIO AÑEJO	265.00
DON JULIO REPOSADO CLARO	225.00
DON JULIO REPOSADO	210.00
DON JULIO BLANCO	180.00
HERRADURA REPOSADO	210.00
TRADICIONAL REPOSADO	155.00
TRADICIONAL CRISTALINO	220.00
TRADICIONAL PLATA	150.00
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	220.00
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO	305.00
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO	655.00
MAESTRO TEQUILERO HUMITO	190.00
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	190.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	235.00
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	260.00
JUAN MORE TIME REPOSADO	140.00
JUAN MORE TIME BLANCO	140.00
MEZCAL	
BRASANTA	155.00
CREYENTE TOBALÁ	315.00
CREYENTE	200.00
400 CONEJOS TOBALÁ	210.00
400 CONEJOS REPOSADO	200.00
400 CONEJOS JOVEN ESPADÍN	175.00
BRUXO PECHUGA	210.00
UNIÓN EL VIEJO	230.00
UNIÓN JOVEN	185.00

COGNAC

Price / Glass

HENNESSY VSOP	315.00
MARTELL VS	250.00
MARTELL VSOP	320.00
RUM	
ZACAPA AMBAR	210.00
ZACAPA 23	285.00
CAPTAIN MORGAN SPICE GOLD	150.00
CAPTAIN MORGAN WHITE	150.00
HAVANA 7	175.00
HAVANA 3	155.00
MATUSALEM GRAN RESERVA	180.00
MATUSALEM CLÁSICO	150.00
MATUSALEM PLATINO	150.00
APPLETON STATE	150.00
BACARDI 8 AÑOS	195.00
BACARDI BLANCO	145.00
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	220.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	175.00
POTOSÍ AÑEJO	150.00
MALIBÚ	145.00
BRANDY	
TERRY CENTENARIO	175.00
TORRES X	170.00
TORRES XX	305.00
CARLOS I	280.00
CARDENAL DE MENDOZA	325.00
GIN	
BEEFEATER	185.00
BOMBAY	195.00
BULLDOG	195.00
HENDRICK'S	250.00
TANQUERAY SEVILLA	190.00
TANQUERAY LONDON	185.00
TANQUERAY RANGPUR	190.00
TANQUERAY TEN	260.00
BOODLES LONDON DRY GIN	180.00
BOODLES MULBERRY	195.00

All distillates are 90 ml.



VODKA

Price / Glass

KETEL ONE	170.00
SMIRNOFF	135.00
SMIRNOFF X1	135.00
ABSOLUT AZUL	140.00
ABSOLUT MANDARIN	145.00
ABSOLUT RASPBERRY	145.00
GREY GOOSE	220.00
STOLICHNAYA	160.00

WHISKY

CHIVAS REGAL 12	230.00
BUSHMILLS BLACK BUSH	260.00
BUCHANAN'S 12	230.00
BUCHANAN'S 18	480.00
BUCHANAN'S MASTER	280.00
BUCHANAN'S TWO SOULS	225.00
J.W. ETIQUETA ROJA	175.00
J.W. ETIQUETA NEGRA	260.00
J.W. ETIQUETA VERDE	315.00
J.W. ETIQUETA DOUBLE BLACK	285.00
J.W. ETIQUETA GOLD RESERVE	760.00
J.W. ETIQUETA AZUL	1070.00
OLD PARR	230.00
GLENFIDDICH 12 AÑOS	240.00
GLENLIVET FOUNDERS	250.00
JACK DANIEL'S	190.00
JACK DANIEL'S HONEY	195.00
MACALLAN 12 AÑOS	315.00
WILD TURKEY	195.00
SINGLETON	260.00

LIQUOR (2 OUNCES)

BAILEYS	115.00
LICOR 43	115.00
LICOR 43 OROCHATA	115.00
JÄGERMEISTER	115.00
SAMBUCA VACCARI NERO	105.00
ANIS CADENA	110.00
CHINCHÓN DULCE	100.00
CHINCHÓN SECO	100.00
ABSINTH	120.00
APEROL	100.00

LIQUOR (2 OUNCES)

Price / Glass

CHARTREUSE	290.00
FRANGELICO	115.00
FERNET-BRANCA	110.00
CAMPARI	110.00
HIPNOTIQ	115.00
AMARETO DISARONO	120.00
PACHARAN	105.00
CIZANO ROSSO	95.00
KAHLÚA	90.00

WINES (6 OUNCES GLASS)

NOSOTROS LOS MEXICANOS	90.00
SANTO TOMAS MERLOT	95.00
INCOGNITO	160.00
L.A. CETTO CHENIN BLANC	90.00

WINES (750ML BOTTLE)

MARÍA TINTO	1020.00
CASA ANZA	750.00
NOSOTROS LOS MEXICANOS	445.00
SANTO TOMAS MERLOT	485.00
SANTO TOMÁS CABERNET	485.00
INCÓGNITO	595.00
BALERO	730.00
BALERO ROSADO	570.00
LA. CETTO NEBBIOLO	550.00
LA. CHETTO CHENIN BLANC	415.00
LABERINTO MALBEC	795.00
CASA MADERO 3V	795.00
CASA MADERO CHARDONNAY	550.00
ALA ROTA	1,040.00
DATUM	690.00
VINO BLANCO CASA MADERO CHARDONNAY	550.00
VINO ROSADO SAN JUANITO	465.00

CHAMPAGNE (BOTTLE)

MOET IMPERIAL (750 ml)	1720.00



CLASSIC COCKTAIL *Price* / *Glass*

APEROL SPRITZ	125.00
OLD FASHION	125.00
SANGRÍA	110.00
CARAJILLO	145.00
ALFONSO XIII	115.00
CLERICOT	115.00
PIÑA COLADA	115.00
LUCES DE LA HABANA	115.00
SEX ON THE BEACH	115.00
BULL	115.00
NEGRONI	125.00
CLASSIC MOJITO	115.00
FLAVORED MOJITO <i>(Berries, mango y lychee)</i>	115.00
CAIPIRINHA	115.00
FLAVORED CAIPIRINHA	120.00
MARGARITA	110.00
FLAVORED MARGARITA	115.00
BLOODY MARY	110.00

MEZCAL COCKTAIL

MEZCALINA	110.00
ZAPATA	110.00
DECEPCIÓN	110.00

GIN COCKTAIL

TANGERINE AND RED FRUITS	155.00
LEMON	155.00
CARDAMOMO	155.00
STRAWBERRY	155.00
CUCUMBER	155.00
FRAMBISH	155.00
GRAPEFRUIT AND GINGER	155.00
ROSEMARY	155.00
MARACUYA	155.00

MARTINI *Price* / *Glass*

ALEXANDER	135.00
COSMOPOLITAN	135.00
DRY MARTINI	135.00
EXTRA DRY MARTINI	135.00
SWEET MARTINI	135.00
MANHATTAN	135.00
TEQUILA ESPRESSO	135.00
WATERMELON MARTINI	135.00

SHOTS

ABC	135.00
STICKY FINGER	135.00
BALA DE PLATA	135.00
BALA DORADA	135.00
BUFANDA NEGRA	135.00
HADA VERDE	145.00
U2	135.00

BEER

NATIONAL	55.00
STELLA	70.00
ULTRA	70.00
VOPPER <i>(Handmade)</i>	90.00
HÉRCULES <i>(Handmade)</i>	120.00

ALCOHOL-FREE

SODA	40.00
TOPO CHICO	55.00
PERRIER	65.00
CIEL BLUE	55.00
LEMONADE OR ORANGEADE	44.00
B:OOST	73.00
RED BULL	73.00
BLACK COFFEE	44.00
CAPUCCINO	45.00
FLAVORED CAPUCCINO	50.00
ESPRESSO	40.00

By official order, the sale of alcoholic beverages mixed with energy drinks is prohibited.
www.alcoholinformate.org.mx