



GRILL

&

CRAFT BEERS/HOMEBREWS

BIERES ARTISANALES ET MAISON



STARTERS/ENTRÉES

| | |
|--|-------|
| COUNTRY PATÉ /PATÉ DE CAMPAGNE MAISON | \$40 |
| HOMEMADE SAUSAGE/SAUCISSE MAISON GRILLÉE | \$45 |
| GUACAMOLE | \$50 |
| CHICKEN LEGS BBQ/PILONS DE POULET BBQ | \$65 |
| CHICKEN LEGS FUEGO (HOT)/PILONS DE POULET PIQUANT | \$65 |
| CHEESES FONDUE/FONDUE DE FROMAGES (Cheddar, gouda, blue, mozzarella) | \$70 |
| MIXED STARTERS/ENTRÉES MIXTES (4PEOPLES/PERSONNES) (paté, guacamole, ((sausage/saucisse)),fondue) | \$165 |

GRILL

The homemade sausages/les saucisses maison

200g homemades charcuterie served with fries and salads/servies avec frites et salade mixte

| | |
|---|------|
| GARLIC AND HERBS/ AUX HERBES ET A L AIL | \$70 |
| CHILI/PIQUANTES | \$75 |
| CHEDDAR CHEESE AND JALAPEÑO CHILI/FROMAGE CHEDDAR ET PIMENTS VERT | \$80 |

Burgers

Sirloin grounded meat with fries and salads/boeuf sirloin haché servi avec frites et salade

| | |
|--|------|
| SIMPLE (150g meat/150g de viande) | \$75 |
| HAMBURGER "CORAZÓN" (bacon, meat filled with 3 cheese/lard,viande fourée aux 3 fromages) | \$85 |
| HAMBURGER "CORAZÓN"AZUL (filled with 3 cheese +blue cheese/fourée 3 fromages+bleu)) | \$95 |

Specialty/specialités

- CHICKEN BREAST/SUPREME DE POULET "LA DAMA" \$90**
(250G, blue cheese and mushrooms sauce, with gratin & grilled vegetables/Sauce aux bleu et champignons, servie avec gratin dauphinois et legumes au grill)
- RIBS/TRAVERS DE PORC "EL BARRIL" \$95**
(250G, homemade BBQ sauce, served with fries and salad/ sauce BBQ maison servie avec frites et salade)
- NATURAL OR YUCATAN STEAK \$130**
(Juicy and tender beef meat (275G) with gratin and grilled vegetables, Yucatan style is marinated with local spices/piece de boeuf tendre et juteuse, servie avec gratin et legumes au grill, l'option Yucatan est marinée avec des epices locales)
- TUNA STEAK/MEDALLÓN DE THON CONFIT "LA SIRENA" \$145**
(Confided tuna in olive oil and herbs (175G) grilled, served with gratin and grilled vegetables/filet de thon confit a l huile d olives et herbes, grillé, servi avec gratin et legumes au grill)
- MIXED GRILL/GRILLADES MIXTES "LA CORONA" (2people/2pers.)\$225 (4 people/4pers.) \$550**
(3 sausages, ribs, arrachera, chicken legs, guacamole, cheeses fondues, mixed vegetables/3 saucisses, travers de porc, pilons de poulet, guacamole, fondue de fromages, accompagnement mixte) 2people option are without guacamole and cheeses fondue/ 1 option 2 pers. N inclue pas le guacamole et la fondue.

Salads&vegan/salades et vegetarien

- MEDITERANEAN TABOULEH/TABOULET MEDITERANÉEN \$65**
(couscous, seasoning with tomatoes, onions, green peppers, coriander, mint and lime/semoule asaisonée de tomates, oignons, poivrons, coriandre, menthe et citron)
- GOAT CHEESE SALAD/SALADE DE CROUTONS DE CHEVRE \$70**
(Lettuce, carrots, tomatoes, olives, crotons bread topping with goat cheese/salade, carottes, olives et crotons de chevre)
- VEGETARIAN SÁNDWICH/SÁNDWICH VEGETARIEN \$75**
(Bread with goat cheese, vegetables on grill, gratin,mixed salad and sour cream sauce/sándwich au chevre avec legumes au grill, gratin, salade mixte et creme fraiche aux herbes)
- CÉSAR \$80**
(Lettuce, tomato, olives, grilled chicken breast with herbs, Cesar dressing, crotons/salade, tomates, olives, supreme de poulet grillé aux herbes, crotons, vinaigrette Cesar)

EXTRAS

- FRIES/FRITES \$35**
GRATIN/GRATIN DAUPHINOIS \$15
GRILLED VEGETABLES,MIXED SALAD/LEGUMES GRILLÉES, BOL DE SALADES MIXTES \$10
EXTRA SAUCES/SAUCES SUPLEMENTAIRES \$5

EXTRAS

| | |
|--|------|
| ORDEN DE PAPAS FRITAS | \$35 |
| ORDEN DE PAPA AL GRATÍN | \$15 |
| BOL DE ENSALADA MIXTA CON VINAGRETA | \$10 |
| VEGETALES AL GRILL | \$10 |
| SALSAS: BBQ, CREMA DE HIERBAS, VINAGRETA, COCTEL | \$5 |

CAFÉS

| | |
|--------------------------|------|
| EXPRESSO/AMERICANO/LUNGO | \$25 |
| CAPPUCCINO/LATTE | \$35 |

¡POSTRE DEL DÍA!

BEBIDAS

| | |
|--|------|
| REFRESCOS: COCA, NARANJA, TORONJA, MANZANA | \$20 |
| AGUAS: JAMAICA, HORCHATA, LIMONADA | \$20 |

CERVEZAS ARTESANALES

PREGUNTEN POR LA SELECCIÓN DE CERVEZAS ARTESANALES DEL MOMENTO

CERVEZAS

| | |
|---------|------|
| CORONAS | \$25 |
| MODELOS | \$30 |

COCTELES

| | |
|-----------------|------|
| MARGARITA | \$45 |
| PIÑA COLADA | \$45 |
| TEQUILA SUNRISE | \$50 |
| BLOODY CÉSAR | \$50 |
| BESO DE PITUFO | \$35 |

LICORES

Whiskies/bourbons

| | |
|--------------------------|------|
| MOONSHINE ARTESANAL | \$40 |
| LABEL 5 | \$40 |
| BUCHANAN'S 12 | \$80 |
| CHIVAS REGAL 12 | \$80 |
| JACK DANIELS /JACK HONEY | \$75 |
| JIM BEAM | \$60 |

Tequilas

| | |
|---------------|------|
| DESTILADOR | \$30 |
| DON RAMÓN | \$40 |
| JIMADOR | \$40 |
| 1800 REPOSADO | \$70 |
| HERRADURA | \$80 |
| CAZADORES | \$50 |
| DON JULIO | \$80 |

Rones

| | |
|-----------------|------|
| BACARDI BLANCO | \$50 |
| BACARDI AÑEJO | \$50 |
| SOLERA | \$60 |
| APPLETON ESTATE | \$60 |
| MATUSALEM | \$50 |
| CAPITÁN MORGAN | \$50 |
| FLOR DE CAÑA | \$50 |

Mezcales

| | |
|------------------------------------|------|
| EL SEÑORIO | \$70 |
| RECUERDO DE OAXACA | \$60 |
| ARTESANAL (según disponibilidades) | |

Vodkas

| | |
|----------|------|
| ABSOLUT | \$60 |
| SMIRNOFF | \$50 |

Otros

| | | | |
|--------------|------|-----------|------|
| XTABENTUM | \$40 | TORRES 10 | \$60 |
| JAGERMEISTER | \$60 | LICOR 43 | \$70 |
| CHINCHON | \$40 | | |

IMPUESTOS INCLUIDOS