



RESTAURANTE

"EL BARRIL GRILL"

ASADOR

Y

CERVEZA ARTESANAL



ENTRADAS

TERINA DE PATÉ CASERO CAMPIRANO	\$40
SALCHICHA ARTESANAL	\$45
GUACAMOLE	\$50
PIERNITAS BBQ	\$65
PIERNITAS FUEGO	\$65
FONDUE DE QUESOS (Cheddar, gouda, azul, mozzarella)	\$70
PLATO DEGUSTACIÓN 4/6 PERSONAS (Terina de paté casero, guacamole, salchicha artesanal, fondue de quesos)	\$165

EL GRILL

Las salchichas artesanales

Embutido casero 100% cerdo de 200gramos, acompañadas de papas fritas y ensalada mixta

A LAS HIERBAS Y AJO	\$70
ENCHILADA	\$75
QUESO CHEDDAR Y JALAPEÑO	\$80

Las Hamburguesas

Carne de res sirloin, acompañadas de papas fritas y ensalada

HAMBURGUESA SENCILLA (Carne 150G)	\$75
HAMBURGUESA "CORAZÓN" (Tocino, carne 200G rellena de 3 quesos)	\$85
HAMBURGUESA "CORAZÓN" AZUL (Corazón relleno con 3quesos+queso azul)	\$95

Las especialidades

PECHUGA DE POLLO "LA DAMA" (250G, Con salsa de queso azul y champiñones, acompañado de papa al gratin y vegetales al grill)	\$90
COSTILLAS "EL BARRIL" (250G, Con salsa BBQ casera a base de cerveza oscura, servido con papas fritas y ensalada mixta)	\$95
ARRACHERA NATURAL O YUCATECA (Carne de res suave y jugosa (275G) acompañada de papa al gratin y vegetales al grill, la opción yucateca es marinada con axiote)	\$130
FILETE DE ATÚN SELLADO "LA SIRENA" (Filete confitado (175G) y sellado al grill, servido con papa al gratin y vegetales al grill)	\$145
MOLCAJETE GRILL "LA CORONA" (PARRILLADA)	*2 PERSONAS \$225
*(Salchichas, costillas, arrachera, piernitas, guarniciones mixtas, (**guacamole, fondue de queso))	**4 PERSONAS \$550

ENSALADAS/VEGETARIANO

TABOULÉ MEDITERRÁNEO (Sémola de trigo sazonado con tomate, cebolla, morrón, cilantro, menta, limón)	\$65
CROTONES DE QUESO CABRA (Lechuga, zanahoria rallada, tomates cherry, aceitunas con sus crotones de queso)	\$70
TORTA VEGETARIANA (Pan con queso cabra y vegetales asados, papa al gratin, ensalada y salsa de crema de hierbas)	\$75
CÉSAR (Lechuga, tomate, aceitunas, pechuga de pollo al grill con hierbas finas, aderezo césar, crotones)	\$80

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