



SOBRE MADEROS

— G R I L L —

Los alimentos pueden contener lácteos, gluten, nueces, etc. Si es alérgico a algún tipo de alimento ó tiene un requerimiento dietético especial, informe a un miembro del personal.

GUARNICIONES

Papas Gajo (280 g aprox.)	\$65
Papas a la Francesa (280 g aprox.)	\$65
Papa al Horno (360 g aprox.)	\$95
Papa Preparada (360 g aprox.)	\$95
Rellena de jamón, queso manchego gratinado y tocino	
Verduras al Jospers (350 g aprox.)	\$65
Champiñones al Ajillo (250 g aprox.)	\$95
Guacamole (250 g aprox.)	\$65
Espinacas a la Crema (250 g aprox.)	\$95
Espárragos al Jospers (200 g aprox.)	\$95
Elote Dulce (250 g aprox.)	\$65

ENTRADAS

Tabla de Charcutería (4 personas / 440 g aprox.)	\$350
Queso provoleta, queso roquefort, queso de cabra, jamón serrano, fruta de temporada y pan tomate.	
Provoleta ahumado al Jospers (200 g aprox.)	\$189
Con aceite de oliva, orégano y jitomate	
Queso Fundido (250 g aprox.)	\$145
Queso manchego fundido sobre iron cast pan	
Queso Fundido con Chistorra (250 g / 100 g aprox.)	\$175
Queso manchego fundido sobre iron cast pan	
Tuétanos Sobre Maderos (700 g / 20 g aprox.)	\$190
Al Jospers con tlalitos de res	
Empanada (150 g aprox.)	\$55
De carne, queso ó espinacas acompañada de chimichurri	
Carpaccio de Salmón (100 g aprox.)	\$210
Con vinagreta de la casa y láminas de queso parmesano	
Carpaccio de Res (100 g aprox.)	\$210
Con costra de ceniza de Tlayuda y ensalada fresca	
Chicharrón de Rib-Eye (200 g aprox.)	\$220
Revolcado en polvo de chiles sobre una cama de guacamole	
Chapulines Revolcados (120 g aprox.)	\$190
En polvo de tres chiles sobre una cama de guacamole	

SOPAS

Jugo de Carne de la Casa (350 ml aprox.)	\$110
Perfumado con vino tinto y hierbas de la casa	
Sopa Azteca (450 ml aprox.)	\$110
Julianas de tortilla frita, queso fresco, aguacate, chicharrón, crema y rodajas de chile fríto	
Sopa de Cebolla (450 ml aprox.)	\$110
Tipo francés, con croutones y gratinada con queso manchego	
Caldo Loco (450 ml aprox.)	\$110
De pollo con fettuccine, queso manchego, aguacate, huevo cocido y jardín	

PASTAS

Spaghetti, Fettuccine o Fusilli

Al Burro (200 g) *	\$145
Mantequilla, queso parmesano, perejil y croutones	
Alfredo (200 g) *	\$169
Crema, tocino, aceite de oliva, ajo, queso parmesano, perejil y croutones	
Cuatro Quesos (200 g) *	\$169
Salsa de cuatro quesos (parmesano, mozzarella, manchego y azul), perejil y croutones	
Lasagna o Spaghetti a la Bolognesa (200 g)	\$179
Salsa de jitomate, carne molida de res, queso parmesano y perejil	

* Con pollo \$80 extra
* Con camarones \$140 extra

ENSALADAS

Burrata (380 g aprox.)	\$185
Queso burrata, berros, jitomate cherry confitado, jamón serrano y pistache	
Pampera (350 g aprox.)	\$139
Mix de lechugas, pera mantequilla, queso azul, nuez caramelizada, arándanos y aderezo de miel y mostaza	
Cítrica (350 g aprox.)	\$139
Espinacas baby, supremas de toronja, naranja y mandarina, nuez caramelizada y queso de cabra	
César (350 g aprox.)	\$139
Mix de lechugas, anchoas, huevo tibio, queso parmesano, aceite de oliva y ajo	



CORTES HIGH CHOICE AL JOSPER

Arrachera (400 g)	\$355	(800 g)	\$710
Rib-Eye (400 g)	\$675	(800 g)	\$1,350
New-York (400 g)	\$547	(800 g)	\$1,094
Centro de Filete (400 g)	\$600	(800 g)	\$1,200
Picaña (400 g)	\$414	(800 g)	\$828
T-Bone (400 g)	\$475	(800 g)	\$950
Short-Rib (400 g)	\$375	(800 g)	\$750
Costillar (30% carne, 70% hueso) (1 kg)	\$395		
Cowboy (500 g)	\$790		
Tomahawk (1.200 kg)	\$1535		

Todos nuestros cortes incluyen chiles toreados



PARRILLADAS

Parrillada SM (3 - 4 personas, 1.530 kg aprox.)	\$1,150
Arrachera (200 g), Rib-Eye (200 g), Picaña (200 g), Pollo (200 g), Chorizo (150 g), Chistorra (150 g), Papa al horno (280 g) y Nopal baby	
Parrillada Mar y Tierra (3-4 personas, 1.580 kg aprox.)	\$1,350
5 Camarones SM (350 g), Rib-Eye (200 g), Arrachera (200 g), Pulpo al Jospers (350 g), Papa al horno (280 g) y Papas gajo (200 g)	

TACOS AL JOSPER

Tacos Gobernador (3 pzas / 200 g aprox.)	\$235
De camarones tempura, ensalada de col morada y mayonesa de chiles	
Tacos de Pulpo (3 pzas / 200 g aprox.)	\$222
Con chiles toreados, cebollas cambray y guacamole	
Tacos de Arrachera (3 pzas / 200 g aprox.)	\$210
Con cebollas cambray y nopal baby asado	
Tacos de Rib Eye (3 pzas / 200 g aprox.)	\$230
Con cebollas cambray y nopal baby asado	
Tacos de Filete de Res (3 pzas / 200 g aprox.)	\$279
Con cebollas cambray y nopal baby asado	

AVES, PESCADOS Y MARISCOS

Suprema de Pollo al Grill (350 g aprox.)	\$245
Acompañada de ensalada verde y papas a la francesa	
Filete de Huachinango ó Robalo (300 g aprox.)	\$371
Al mojo de ajo / al ajillo / a la talla	
Salmón en Costra de Pistache (250 g aprox.)	\$371
Acompañado de ensaladilla de la casa	
Salmón Azafranado (250 g aprox.)	\$371
Con salsa blanca de azafrán y camarón	
Tostadas de Atún fresco (3 pzas / 300 g aprox.)	\$295
Trocitos de atún fresco marinado al limón con juliana de melón chino y pera, aderezo de la casa y aceite picante	
Tiradito de Atún (200 g aprox.)	\$345
Marinado en salsa ponzu acompañado de germen de alfalfa	
Pulpo Adobado ó al Jospers (350 g aprox.)	\$510
Acompañado de ensalada verde	
🔪 Ceviche de Pulpo (150 g aprox.)	\$220
Con salsa ponzu y citricos	
Camarones Sobre Maderos (5 pzas / 350 g aprox.)	\$400
Camarones gigantes envueltos en tocino crujiente rellenos de queso philadelphia	
🔪 Camarones a la Diabla (5 pzas / 350 g aprox.)	\$400
Casse de tomate con chipotle y guindillas con vino blanco	
Camarones Tempura (5 pzas / 350 g aprox.)	\$400
Acompañados de ensalada verde	

AGUACHILES Y CÓCTELES

🔪 Aguachile Sobre Maderos (120 g aprox.)	\$200
Camarón 26/30, lemon grass, aguacate, pepino, cilantro, aceite de oliva, cebolla cambray y brotes de temporada	
🔪 Aguachile Amarillo (120 g aprox.)	\$200
Camarón 26/30, mango, chile de árbol, aguacate, cebolla morada, cilantro, rábano, aceite de oliva y brotes de temporada	
🔪 Aguachile Negro (120 g aprox.)	\$200
Camarón 26/30, ceniza de chiles, aguacate, cebolla morada, rábano, mango, cilantro y brotes de temporada	
Cóctel de Camarón (120 g aprox.)	\$200
El clásico con especias, salsas, jugo de limón y verduras (jitomate, cebolla y cilantro)	
Cóctel Mixto (120 g aprox.)	\$200
Con camarón y pulpo, especias, salsas, jugo de limón y verduras (jitomate, cebolla y cilantro)	

HAMBURGUESAS AL JOSPER

De Pollo (250 g aprox.)	\$180
Con lechugas mixtas, jitomate asado y mezcla de quesos, acompañada de papas a la francesa	
De Res (250 g aprox.)	\$220
De Sirloin con lechugas mixtas, cebolla caramelizada, rodaja de jitomate bola, y mezcla de quesos, acompañada de papas a la francesa	