



SOBRE MADEROS

— GRILL —

ENTRADAS

Tabla de quesos y jamón serrano (4 personas / 440 g aprox.)	\$550
Queso provoleta, queso roquefort, queso de cabra, jamón serrano, fruta de temporada y pan tomate.	
Provoleta ahumado al Josper (200 g aprox.)	\$265
Con aceite de oliva, orégano y jitomate	
Queso Fundido (250 g aprox.)	\$180
Queso manchego fundido sobre iron cast pan	
Queso Fundido con Chistorra (250 g / 100 g aprox.)	\$210
Queso manchego fundido sobre iron cast pan	
Tuétanos Sobre Maderos (700 g / 20 g aprox.)	\$220
Al Josper con tlatitos de res	
Empanada (150 g aprox.)	\$65
De carne, queso ó espinacas acompañada de chimichurri	
Carpaccio de Salmón (100 g aprox.)	\$260
Con vinagreta de la casa y láminas de queso parmesano	
Carpaccio de Res (100 g aprox.)	\$265
Con aderezo César y jugo de limón revolcado en cenizas de chile	
Chicharrón de Rib-Eye (200 g aprox.)	\$300
Sobre una cama de guacamole	
Chapulines Revolcados (120 g aprox.)	\$210
Sobre una cama de guacamole	

SOPAS

Jugo de Carne de la Casa (350 ml aprox.)	\$135
Perfumado con vino tinto y hierbas de la casa	
Sopa Azteca (450 ml aprox.)	\$115
Julianas de tortilla frita, queso fresco, aguacate, chicharrón, crema y rodajas de chile fríto	
Caldo Loco (450 ml aprox.)	\$115
De pollo con fettuccine, queso manchego, aguacate, huevo cocido y jardín	
Sopa de Cebolla (450 ml aprox.)	\$145
Tipo francés, con croutones y gratinada con queso manchego	

PASTAS

Spaghetti, Fettuccine o Fusilli

Al Burro (200 g) *	\$180
Mantequilla, queso parmesano, perejil y croutones	
Alfredo (200 g) *	\$195
Crema, aceite de oliva, ajo, queso parmesano, perejil y croutones	
Cuatro Quesos (200 g) *	\$210
Salsa de cuatro quesos (parmesano, mozzarella, manchego y azul) y croutones	
Lasagna (200 g)	\$265
Salsa de jitomate, carne molida de res, queso parmesano y perejil	
Spaghetti a la Bolognesa (200 g)	\$215
Salsa de jitomate, carne molida de res, queso parmesano y perejil	

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

ENSALADAS

Burrata (380 g aprox.)	\$235
Queso burrata, arúgula, jitomate confitado, jamón serrano crujiente y frutos secos	
Pampera (350 g aprox.)	\$205
Mix de lechugas, pera mantequilla, queso azul, nuez caramelizada, arándanos y aderezo de miel y mostaza	
Cítrica (350 g aprox.)	\$195
Espinacas baby, supremas de toronja, naranja y mandarina, nuez caramelizada y queso de cabra	
César (350 g aprox.)	\$179
Mix de lechugas, anchoas, huevo tibio, queso parmesano, aceite de oliva y ajo	



CORTES HIGH CHOICE AL JOSPER

Arrachera	(400 g)	\$430	(800 g)	\$810
Rib-Eye	(400 g)	\$695	(800 g)	\$1,380
New-York	(400 g)	\$690	(800 g)	\$1,350
Centro de Filete	(400 g)	\$600	(800 g)	\$1,200
Picaña	(400 g)	\$490	(800 g)	\$950
Short-Rib	(400 g)	\$460	(800 g)	\$800
T-Bone	(800 g)	\$990		
Costillar (30% carne, 70% hueso)	(1 kg)	\$735		
Cowboy	(500 g)	\$890		
Tomahawk	(1.200 kg)	\$1600		

Todos nuestros cortes son USDA CHOICE (categoría de calidad Restaurantería) que presenta marmoleo a lo largo del corte fino de res dando mejor jugosidad y mordida al steak.



PARRILLADAS

Parrillada SM (3 - 4 personas, 1.530 kg aprox.)	\$1,490
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.)	\$1,700
5 Camarones SM (350 g), Rib-Eye (200 g), Arrachera (200 g), Pulpo al Josper (350 g), Papa al horno (280 g) y Papas gajo (200 g)	





SOBRE MADEROS

— GRILL —

TACOS AL JOSPER

Tacos Gobernador (3 pzas / 200 g aprox.) Gratinados, con salsa mexicana	\$265
Tacos de Pulpo (3 pzas / 200 g aprox.) Con chiles toreados, cebollas cambray y guacamole	\$289
Tacos de Arrachera (3 pzas / 200 g aprox.) Con cebollas cambray y nopal baby asado	\$275
Tacos de Rib Eye (3 pzas / 200 g aprox.) Con cebollas cambray y nopal baby asado	\$299
Tacos de Filete de Res (3 pzas / 200 g aprox.) Con cebollas cambray y nopal baby asado	\$295

AVES, PESCADOS Y MARISCOS

Suprema de Pollo al Grill (350 g aprox.) Acompañada de ensalada verde y papas a la francesa	\$299
Filete de Huachinango ó Robalo (300 g aprox.) Al mojo de ajo / al ajillo / a la talla	\$419
Salmón en Costra de Pistache (250 g aprox.) Acompañado de pure de coliflor y salsa de pimientos	\$489
Salmón Azafranado (250 g aprox.) Con salsa blanca de azafrán y camarón	\$409
Tostadas de Atún fresco (3 pzas / 300 g aprox.) Trocitos de atún fresco marinado al limón con juliana de manzana verde y pera, aderezo de la casa y aceite picante	\$335
Tiradito de Atún (200 g aprox.) Marinado en salsa ponzu acompañado de germen de alfalfa	\$365
Pulpo Adobado ó al Josper (350 g aprox.) Acompañado de ensalada verde	\$530
Ceviche de Pulpo (150 g aprox.) Con salsa ponzu y cítricos	\$299
Camarones Sobre Maderos (5 pzas / 350 g aprox.) Camarones gigantes envueltos en tocino crujiente rellenos de queso philadelphia	\$490
Camarones a la Diabla (5 pzas / 350 g aprox.) Casse de tomate con chipotle y guindillas con vino blanco	\$435
Camarones Tempura (5 pzas / 350 g aprox.) Acompañados de ensalada verde	\$435

AGUACHILES Y CÓCTELES

Agua Chile Sobre Maderos (120 g aprox.) Camarón 26/30, lemon grass, aguacate, pepino, cilantro, aceite de olivo, cebolla cambray y brotes de temporada	\$269
Agua Chile Amarillo (120 g aprox.) Camarón 26/30, mango, chile de árbol, aguacate, cebolla morada, cilantro, rábano, aceite de olivo y brotes de temporada	\$254
Agua Chile Negro (120 g aprox.) Camarón 26/30, ceniza de chiles, aguacate, cebolla morada, rábano, mango, cilantro y brotes de temporada	\$259
Cóctel de Camarón (120 g aprox.) El clásico con especias, salsas, jugo de limón y verduras (jitomate, cebolla y cilantro)	\$254
Cóctel Mixto (120 g aprox.) Con camarón y pulpo, especias, salsas, jugo de limón y verduras (jitomate, cebolla y cilantro)	\$259

GUARNICIONES

Papas Gajo (280 g aprox.)	\$120
Papas a la Francesa (280 g aprox.)	\$110
Papa al Horno (360 g aprox.)	\$125
Papa Preparada (360 g aprox.) Rellena de jamón, queso manchego gratinado y tocino	\$175
Verduras al Josper (350 g aprox.)	\$155
Champiñones al Ajillo (250 g aprox.)	\$155
Guacamole (250 g aprox.)	\$129
Espinacas a la Crema (250 g aprox.)	\$155
Espárragos al Josper (200 g aprox.)	\$155
Elote Dulce (250 g aprox.)	\$155

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.

HAMBURGUESAS AL JOSPER

De Pollo (250 g aprox.) Con lechugas mixtas, jitomate asado y mezcla de quesos, acompañada de papas a la francesa	\$265
De Res (250 g aprox.) De Sirloin con lechugas mixtas, cebolla caramelizada, rodaja de jitomate bola, y mezcla de quesos, acompañada de papas a la francesa	\$265

