



# SOBRE MADEROS

— GRILL —

## ENTRADAS

<b>Tabla de quesos y jamón serrano</b> (4 personas / 440 g aprox.)	\$550
Queso provoleta, queso roquefort, queso de cabra, jamón serrano, fruta de temporada y pan tomate.	
<b>Provoleta ahumado al Jospier</b> (200 g aprox.)	\$210
Con aceite de oliva, orégano y jitomate	
<b>Queso Fundido</b> (250 g aprox.)	\$160
Queso manchego fundido sobre iron cast pan	
<b>Queso Fundido con Chistorra</b> (250 g / 100 g aprox.)	\$199
Queso manchego fundido sobre iron cast pan	
<b>Tuétanos Sobre Maderos</b> (700 g / 20 g aprox.)	\$190
Al Jospier con tlalitos de res	
<b>Empanada</b> (150 g aprox.)	\$60
De carne, queso ó espinacas acompañada de chimichurri	
<b>Carpaccio de Salmón</b> (100 g aprox.)	\$230
Con vinagreta de la casa y láminas de queso parmesano	
<b>Carpaccio de Res</b> (100 g aprox.)	\$235
Con aderezo César y jugo de limón revolcado en cenizas de chile	
<b>Chicharrón de Rib-Eye</b> (200 g aprox.)	\$300
Sobre una cama de guacamole	
<b>Chapulines Revolcados</b> (120 g aprox.)	\$190
Sobre una cama de guacamole	

## SOPAS

<b>Jugo de Carne de la Casa</b> (350 ml aprox.)	\$130
Perfumado con vino tinto y hierbas de la casa	
<b>Sopa Azteca</b> (450 ml aprox.)	\$110
Julianas de tortilla frita, queso fresco, aguacate, chicharrón, crema y rodajas de chile frito	
<b>Caldo Loco</b> (450 ml aprox.)	\$110
De pollo con fettuccine, queso manchego, aguacate, huevo cocido y jardín	
<b>Sopa de Cebolla</b> (450 ml aprox.)	\$140
Tipo francés, con croutones y gratinada con queso manchego	

## PASTAS

*Spaghetti, Fettuccine o Fusilli*

<b>Al Burro</b> (200 g) *	\$150
Mantequilla, queso parmesano, perejil y croutones	
<b>Alfredo</b> (200 g) *	\$170
Crema, aceite de oliva, ajo, queso parmesano, perejil y croutones	
<b>Cuatro Quesos</b> (200 g) *	\$190
Salsa de cuatro quesos (parmesano, mozzarella, manchego y azul) y croutones	
<b>Lasagna</b> (200 g)	\$250
Salsa de jitomate, carne molida de res, queso parmesano y perejil	
<b>Spaghetti a la Bolognesa</b> (200 g)	\$199
Salsa de jitomate, carne molida de res, queso parmesano y perejil	

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

## ENSALADAS

<b>Burrata</b> (380 g aprox.)	\$215
Queso burrata, arúgula, jitomate confitado, jamón serrano crujiente y frutos secos	
<b>Pampera</b> (350 g aprox.)	\$180
Mix de lechugas, pera mantequilla, queso azul, nuez caramelizada, arándanos y aderezo de miel y mostaza	
<b>Cítrica</b> (350 g aprox.)	\$175
Espinacas baby, supremas de toronja, naranja y mandarina, nuez caramelizada y queso de cabra	
<b>César</b> (350 g aprox.)	\$160
Mix de lechugas, anchoas, huevo tibio, queso parmesano, aceite de olivo y ajo	



## CORTES HIGH CHOICE AL JOSPER

<b>Arrachera</b> (400 g)	\$430	(800 g)	\$810
<b>Rib-Eye</b> (400 g)	\$695	(800 g)	\$1,380
<b>New-York</b> (400 g)	\$690	(800 g)	\$1,350
<b>Centro de Filete</b> (400 g)	\$600	(800 g)	\$1,200
<b>Picaña</b> (400 g)	\$490	(800 g)	\$950
<b>Short-Rib</b> (400 g)	\$460	(800 g)	\$800
<b>T-Bone</b> (800 g)	\$990		
<b>Costillar</b> (30% carne, 70% hueso) (1 kg)	\$730		
<b>Cowboy</b> (500 g)	\$890		
<b>Tomahawk</b> (1.200 kg)	\$1600		

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



## PARRILLADAS

<b>Parrillada SM</b> (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	
<b>Parrillada Mar y Tierra</b> (3-4 personas, 1.580 kg aprox.)	\$1,700
5 Camarones SM (350 g), Rib-Eye (200 g), Arrachera (200 g), Pulpo al Jospier (350 g), Papa al horno (280 g) y Papas gajo (200 g)	



# SOBRE MADEROS

— GRILL —

## AGUACHILES Y CÓCTELES

<b>Aguachile Sobre Maderos</b> (120 g aprox.)	\$230
Camarón 26/30, lemon grass, aguacate, pepino, cilantro, aceite de olivo, cebolla cambray y brotes de temporada	
<b>Aguachile Amarillo</b> (120 g aprox.)	\$220
Camarón 26/30, mango, chile de árbol, aguacate, cebolla morada, cilantro, rábano, aceite de olivo y brotes de temporada	
<b>Aguachile Negro</b> (120 g aprox.)	\$230
Camarón 26/30, ceniza de chiles, aguacate, cebolla morada, rábano, mango, cilantro y brotes de temporada	
<b>Cóctel de Camarón</b> (120 g aprox.)	\$235
El clásico con especias, salsas, jugo de limón y verduras (jitomate, cebolla y cilantro)	
<b>Cóctel Mixto</b> (120 g aprox.)	\$230
Con camarón y pulpo, especias, salsas, jugo de limón y verduras (jitomate, cebolla y cilantro)	

## AVES, PESCADOS Y MARISCOS

<b>Suprema de Pollo al Grill</b> (350 g aprox.)	\$249
Acompañada de ensalada verde y papas a la francesa	
<b>Filete de Huachinango ó Robalo</b> (300 g aprox.)	\$390
Al mojo de ajo / al ajillo / a la talla	
<b>Salmón en Costra de Pistache</b> (250 g aprox.)	\$430
Acompañado de pure de coliflor y salsa de pimientos	
<b>Salmón Azafranado</b> (250 g aprox.)	\$390
Con salsa blanca de azafrán y camarón	
<b>Tostadas de Atún fresco</b> (3 pzas / 300 g aprox.)	\$299
Trocitos de atún fresco marinado al limón con juliana de manzana verde y pera, aderezo de la casa y aceite picante	
<b>Tiradito de Atún</b> (200 g aprox.)	\$350
Marinado en salsa ponzu acompañado de germen de alfalfa	
<b>Pulpo Adobado ó al Jospier</b> (350 g aprox.)	\$530
Acompañado de ensalada verde	
<b>Ceviche de Pulpo</b> (150 g aprox.)	\$275
Con salsa ponzu y cítricos	
<b>Camarones Sobre Maderos</b> (5 pzas / 350 g aprox.)	\$490
Camarones gigantes envueltos en tocino crujiente rellenos de queso philadelphia	
<b>Camarones a la Diabla</b> (5 pzas / 350 g aprox.)	\$395
Casse de tomate con chipotle y guindillas con vino blanco	
<b>Camarones Tempura</b> (5 pzas / 350 g aprox.)	\$399
Acompañados de ensalada verde	

## GUARNICIONES

<b>Papas Gajo</b> (280 g aprox.)	\$99
<b>Papas a la Francesa</b> (280 g aprox.)	\$99
<b>Papa al Horno</b> (360 g aprox.)	\$110
<b>Papa Preparada</b> (360 g aprox.)	\$145
Rellena de jamón, queso manchego gratinado y tocino	
<b>Verduras al Jospier</b> (350 g aprox.)	\$110
<b>Champiñones al Ajillo</b> (250 g aprox.)	\$120
<b>Guacamole</b> (250 g aprox.)	\$110
<b>Espinacas a la Crema</b> (250 g aprox.)	\$130
<b>Espárragos al Jospier</b> (200 g aprox.)	\$140
<b>Elote Dulce</b> (250 g aprox.)	\$120

*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

<b>De Pollo</b> (250 g aprox.)	\$225
Con lechugas mixtas, jitomate asado y mezcla de quesos, acompañada de papas a la francesa	
<b>De Res</b> (250 g aprox.)	\$230
De Sirloin con lechugas mixtas, cebolla caramelizada, rodaja de jitomate bola, y mezcla de quesos, acompañada de papas a la francesa	

