

Las PEDAS con Pan son MENOS

PAL' CENTRO

SOPECITOS \$129
4 pz de sopecitos (20 gr. C/u) asada, lengua en salsa verde, chicharrón en salsa, crema de rancho, queso fresco, frijoles refritos, salsa macha, verdolaga y cilantro fresco.

CHICHARRÓN REGIO \$199
200 gr. De chicharrón de pork belly cocinado por largo tiempo, pico de gallo con salsa macha, guacamole y cilantro. Se acompaña con tortillas de maíz criollo.

AGUACHILE DE RES \$149
150 gr. De Rib Eye al punto, salsa de piña asada con habanero, clamato casero, piña asada, aguacate fresco, cebolla fresca, cilantro y aceite de olivo.

AGUACHILE NEGRO \$149
100 gr. De camarón blanqueado, salsa de chiles quemados, clamato casero, jitomate cherry fresco, cebolla fresca, pepino fresco, rábano fresco, cilantro y aceite de olivo.

CECINA CON GUACAMOLE \$219
80 gr. De cecina estilo jalisco, 150 gr. De guacamole y pico de gallo en salsa macha. Se acompaña con totopos.

TOSTADA DE PULPO \$149
100 gr. De pulpo, alioli de habanero quemado & jengibre, pepinillos caseros, cebolla encurtida, aguacate fresco, cilantro y aceite de olivo.

TOSTADA DE ATÚN \$139
100 gr. De atún, salsa ponzu & kimchi, mango fresco, pepino fresco, cebolla fresca, jícama encurtida y cilantro.

PANELA CON CHISTORRA \$169
200 gr. De panela oréada asada, 150 gr. De chistorra asada a la parrilla, guacamole y pico de gallo en salsa macha. Se acompaña con tortillas.

COLIFLOR ROCA \$99
200 gr. De coliflor en tempura, salsa búfalo fermentada, cebollín fresco y salsa tártara.

PATATAS BRAVAS \$89
150 gr. De papa cambray frita, salsa española picosa, alioli de ajo y perejil.

RIBS DE ELOTE \$109
Elote amarillo rostizado, polvo cajún, crema de rancho, queso fresco y salsa macha. (180g)

EDAMAMES \$89
150 gr. De edamames fritos, salsa ponzu & kimchi, togarashi y ajonjolí.

GORDITA DE CHICHARRÓN \$79
2 pz de gordita con chicharrón en salsa (30 gr c/u), ensalada del huerto, queso fresco, crema de rancho, salsa de jitomate, salsa macha y cebolla encurtida

LOS TACOS

DE PULPO \$129
80 gr. de pulpo adobado, cebolla poro frito, guacamole y cilantro. Se acompaña de salsa martajada.

DE LENGUA \$119
80 gr. de lengua en salsa verde, cilantro y rábano fresco. Se acompaña de salsa martajada.

DE PASTOR \$89
80 gr. de Rib Eye adobado, piña asada y cilantro. Se acompaña de salsa martajada.

DE PORK BELLY \$89
80 gr. de pork belly cocinado por largo tiempo, guacamole, cebolla encurtida y cilantro. Se acompaña de salsa martajada.

DE CHICHARRÓN DE ATÚN \$89
80 gr. de atún marinado, nabo daikon & jalapeño fresco y cilantro. Se acompaña de salsa martajada.

DE ASADA \$79
80 gr. de asada, frijoles refritos, nopales asados y cilantro. Se acompaña de salsa martajada.

GOBERNADOR \$79
80 gr. de camarón y sofrito de pimienta roja, guacamole y rábano fresco. Se acompaña de salsa martajada.

OLVIDADO \$59
40 gr de frijol refrito, 40 gr. de chicharrón en salsa y verdolaga. Se acompaña de salsa martajada

VILLAMELON \$89
80 gr. campechano de chorizo casero y cecina estilo Yecapixtla en salsa, cilantro y cebolla asada. Se acompaña de salsa martajada

PA' COMPARTIR

LOS CORTES (1-2 personas) \$349
300 gr. de rib eye o arrachera a la parrilla, chimichurri, ensalada del huerto y vegetales del huerto asados.

LA TAQUIZA (3-4 personas) \$389
Armala a tu gusto con 8 tacos de nuestro menú se acompaña con salsa martajada y el complemento de cada taco.

PARILLADA DE CORTES (6-8 personas) \$1,490
300 gr. de Rib Eye asado, 300 gr. de Arrachera asada, 300 gr. de Chistorra, 300 gr. de Salchicha casera y 300 gr. de Chorizo casero. Se acompaña de tortillas, guacamole, cebollas asadas y chimichurri.

PAL' DESENPACE

PAY DE QUESO CON FRUTOS ROJOS \$119

PASTEL SORPRESA \$210

Las PEDAS con Pan son MENOS

PAL CENTRO

SOPECITOS \$185

4 pz de sopecitos (20 gr. C/u) asada, lengua en salsa verde, chicharrón en salsa, crema de rancho, queso fresco, frijoles refritos, salsa macha, verdolaga y cilantro fresco.

CHICHARRÓN REGIO \$270

200 gr. De chicharrón de pork belly cocinado por largo tiempo, pico de gallo con salsa macha, guacamole y cilantro. Se acompaña con tortillas de maíz criollo.

AGUACHILE DE RES \$195

150 gr. De Rib Eye al punto, salsa de piña asada con habanero, clamato casero, piña asada, aguacate fresco, cebolla fresca, cilantro y aceite de olivo.

AGUACHILE NEGRO \$195

100 gr. De camarón blanqueado, salsa de chiles quemados, clamato casero, jitomate cherry fresco, cebolla fresca, pepino fresco, rábano fresco, cilantro y aceite de olivo.

CECINA CON GUACAMOLE \$240

80 gr. De cecina estilo jalisco, 150 gr. De guacamole y pico de gallo en salsa macha. Se acompaña con totopos.

TOSTADA DE PULPO \$165

100 gr. De pulpo, alioli de habanero quemado & jengibre, pepinillos caseros, cebolla encurtida, aguacate fresco, cilantro y aceite de olivo.

TOSTADA DE ATÚN \$160

100 gr. De atún, salsa ponzu & kimchi, mango fresco, pepino fresco, cebolla fresca, jícama encurtida y cilantro.

PANELA CON CHISTORRA \$230

200 gr. De panela oreada asada, 150 gr. De chistorra asada a la parrilla, guacamole y pico de gallo en salsa macha. Se acompaña con tortillas.

COLIFLOR ROCA \$115

200 gr. De coliflor en tempura, salsa búfalo fermentada, cebollin fresco y salsa tártara.

PATATAS BRAVAS \$110

150 gr. De papa cambray frita, salsa española picosa, alioli de ajo y perejil.

RIBS DE ELOTE \$120

Elote amarillo rostizado, polvo cajún, crema de rancho, queso fresco y salsa macha. (180g)

EDAMAMES \$130

150 gr. De edamames fritos, salsa ponzu & kimchi, togarashi y ajonjolí.

GORDITA DE CHICHARRÓN \$120

2 pz de gordita con chicharrón en salsa (30 gr c/u), ensalada del huerto, queso fresco, crema de rancho, salsa de jitomate, salsa macha y cebolla encurtida.

TACOS (100g pza)

DE PULPO \$140

80 gr. de pulpo adobado, cebolla poro frito, guacamole y cilantro. Se acompaña de salsa martajada.

DE LENGUA \$125

80 gr. de lengua en salsa verde, cilantro y rábano fresco. Se acompaña de salsa martajada.

DE PASTOR \$89

80 gr. de Rib Eye adobado, piña asada y cilantro. Se acompaña de salsa martajada.

DE PORK BELLY \$89

80 gr. de pork belly cocinado por largo tiempo, guacamole, cebolla encurtida y cilantro. Se acompaña de salsa martajada.

DE CHICHARRÓN DE ATÚN \$95

80 gr. de atún marinado, nabo daikon & jalapeño fresco y cilantro. Se acompaña de salsa martajada.

DE ASADA \$79

80 gr. de asada, frijoles refritos, nopales asados y cilantro. Se acompaña de salsa martajada.

GOBERNADOR \$95

80 gr. de camarón y sofrito de pimiento rojo, guacamole y rábano fresco. Se acompaña de salsa martajada.

OLVIDADO \$65

40 gr de frijol refrito, 40 gr. de chicharrón en salsa y verdolaga. Se acompaña de salsa martajada

VILLAMELÓN \$89

80 gr. campechano de chorizo casero y cecina estilo Yecapixtla en salsa, cilantro y cebolla asada. Se acompaña de salsa martajada.

CORTES

ARRACHERA \$375 / RIB-EYE \$450 (1- 2 personas)

300 gr. de rib eye o arrachera a la parrilla, chimichurri, ensalada del huerto y vegetales del huerto asados.

PA' COMPARTIR

LA TAQUIZA \$590 (3-4 personas)

Ármala a tu gusto con 9 tacos de 40 gr de nuestro menú se acompaña con salsa martajada y el complemento de cada taco.

LA PARILLADA \$1,600 (6- 8 personas)

300 gr. de Rib Eye asado, 300 gr. de Arrachera asada, 300 gr. de Chistorra, 300 gr. de Salchicha casera y 300 gr. de Chorizo casero. Se acompaña de tortillas, guacamole, cebollas asadas y chimichurri.

POSTRES

PAY DE QUESO CON FRUTOS ROJOS \$125

PASTEL SORPRESA \$295

Pal'(Des)Ahogo dePENAS

TEQUILA

	BOTELLA	COPA 45ml
Don Julio 70 700ml	\$3,300	\$210
Don Julio Blanco 700ml	\$2,950	\$190
Don Julio Reposado 700ml	\$3,200	\$220
Don Julio 1942 750ml	\$8,000	\$490
Maestro Tequilero Blanco 700ml	\$2,500	\$170
Maestro Dobel Diamante 700ml	\$3,200	\$200
Herradura Plata 700ml	\$2,400	\$180
Herradura Blanco 700ml	\$2,850	\$200
Herradura Reposado 700ml	\$3,700	\$240
7 Leguas Blanco 700ml	\$2,900	\$190
Tradicional Reposado 695ml	\$2,100	\$150
1800 Cristalino 700ml	\$3,200	\$200
Patrón Cristalino 700ml	\$3,350	\$210
Patrón Silver 700ml	\$2,950	\$190
Casa Dragones Blanco 750ml	\$5,400	\$360
Clase Azul Reposado 750ml	\$9,900	N/A

GINEBRA

	BOTELLA	COPA 45ml
Tanqueray Ten 700 ml	\$3,100	\$230
Hendrick's 750 ml	\$3,400	\$210
Bombay 750 ml	\$2,800	\$190
Tanqueray London 750 ml	\$2,850	\$210
Beefeater 750 ml	\$2,300	\$170
Monkey 47 500 ml	\$3,900	\$390

COGNAC

	BOTELLA	COPA 45ml
Hennessy VSOP 700 ml	\$3,800	\$240
Martell VSOP 700 ml	\$2,500	\$190

CHAMPAGNE

	BOTELLA	COPA 45ml
Moët & Chandon 750 ml	\$3,300	N/A
Moët Ice 750 ml	\$3,800	N/A
Moët Rose 750 ml	\$3,500	N/A
Dom Perignon Green Luminous 750 ml	\$13,000	N/A
Dom Perignon Rose Luminous 750 ml	\$17,000	N/A
Armand de Brignac Gold 750 ml	\$18,000	N/A

VODKA

	BOTELLA	COPA 45ml
Grey Goose 700 ml	\$3,200	\$220
Stolichnaya 750 ml	\$2,400	\$160
Absolut Azul 750 ml	\$2,100	\$150
Absolut Citron 750 ml	\$2,100	\$150
Smirnoff 750 ml	\$2,050	\$140
Smirnoff Tamarindo 750 ml	\$2,050	\$140

RON

	BOTELLA	COPA 45ml
Bacardí Blanco 700 ml	\$1,900	\$120
Matusalén Platino 750 ml	\$2,100	\$130
Zacapa 23 750 ml	\$3,700	\$220
Matusalem Clásico 750 ml	\$2,050	\$140

MEZCAL

	BOTELLA	COPA 45ml
Montelobos Espadin 750 ml	\$2,500	\$180
400 Conejos Joven 700 ml	\$2,300	\$170
Ojo de Tigre Espadin 750 ml	\$2,500	\$180
Creyente Espadin 750 ml	\$2,700	N/A

WHISKY

	BOTELLA	COPA 45ml
Johnnie Walker Black Label 750 ml	\$3,300	\$220
Johnnie Walker Blue Label 750 ml	\$13,000	\$890
Macallan 12 años 700 ml	\$3,800	\$410
Macallan 15 años 700 ml	\$7,000	\$725
Macallan 18 años 700 ml	\$13,500	\$1,720
Jack Daniel's 700 ml	\$2,950	\$200
Buchanan's 12 años 750 ml	\$3,100	\$200
Buchanan's 18 años 750 ml	\$6,000	\$370
Chivas 12 años 750 ml	\$3,200	\$210
Chivas 18 años 750 ml	\$5,900	\$360

BRANDY

	BOTELLA	COPA 45ml
Torres 10 700 ml	\$1,900	\$120
Torres 20 700 ml	\$3,450	\$240

LICORES

	BOTELLA	COPA 45ml
Jägermeister 700 ml	\$2,100	\$180
Bailyes 700 ml	\$1,900	\$140
Hypnotic 750 ml	\$2,500	\$170

VINOS DE MESA

	BOTELLA	COPA 45ml
Casa Madero 2v Blanco 750 ml	\$1,300	N/A
Casa Madero V Rosado 750 ml	\$1,300	N/A
Casa Madero 3v Tinto 750 ml	\$1,500	N/A
Casa Madero 3v GR Tinto 750 ml	\$2,800	N/A

MISILES

	BOTELLA
Maestro Dobel Diamante 3000ml	\$13,000
Maestro Dobel Diamante 1750ml	\$7,500

CoctelesDeLaCasa

PAQUITA \$260
Tequila Maestro Blanco, frambuesa, concentrado de lichi, jugo arándano y de limón, jarabe natural (250ml)

DR. SIMI \$260
Vodka Absolut, vino tinto y refresco de lima-limón (400ml)

VAMPIRITO \$260
Tequila Maestro Blanco, jugo de naranja y de limón, sangrita y refresco de toronja (400ml)

NALGAS ALEGRES \$260
Bacardi Blanco, Cantera Verde, vino tinto, jugo de limón y Orange Crush (400ml)

LUISMI \$260
Tequila Patrón Silver, azúcar mascabado, jugo de limón, jugo de naranja, jugo de toronja (250ml)

(Des)AhogoCompartido

RIOPAN SHOTS \$800
Botiquín de 6 Shots. Preparado de Baileys, cacao blanca y Jäger (80ml c/u)

CAJA DE MAZAPÁN \$1,200
10 Shots. Vodka Smirnoff, Mazapán, Baileys, licor de café y leche Carnation (45ml c/u)

ClásicosDeCantina

HIERBABUENA \$160
Vodka Smirnoff, concentrado de hierbabuena, jugo de limón y agua mineral (400ml)

TAMARINDO \$160
Mezcal 400 conejos, piña asada, mix de tamarindo, jugo de toronja y jugo de piña (200ml)

LIMA \$160
Vodka Smirnoff, jugo de lima, jarabe natural, agua mineral (400ml)

CAZUELA \$250
Tequila Herradura Plata, jugos de naranja, toronja y limón con refresco de toronja (500ml)

APEROL SPRITZ \$160
Aperol, proseco y agua mineral. (250ml)

CARAJILLO \$190
Licor 43 y Shot de espresso (400ml)

MARTINI AGUACATE \$160
Mezcal 400 conejos, aguacate, jugo de piña, jugo de limón y jarabe natural (200ml)

MARTINI COSMOPOLITAN \$160
Vodka Smirnoff, Controy, jugo de limón y jugo de arándano (200ml)

MARTINI SECO \$160
Gin Bombay y Vermuth seco (200ml)

MOJITO \$160
Ron Bacardí, hierbabuena, azúcar, jugo de limón y agua mineral (350ml)

PIÑA COLADA \$160
Ron Bacardi, leche evaporada, crema de coco y jugo de piña (400ml)

NEGRONI \$160
Gin Bombay Sapphire, Vermuth Rosso y Campari (150ml)

UnasShots

BUFANDA \$140
Hpnotiq + Jäger (45ml)

DUVALÍN \$140
Licor 43 de Horchata + Jäger (45ml)

MAZAPÁN \$170
Vodka Smirnoff, Mazapanes, Baileys, Licor de café, leche carnation (45ml)

RIOPAN \$170
Preparado de Baileys, cacao blanca y Jäger (80ml)

STICKY FINGERS \$140
Amaretto + Jim Bean (45ml)

CAÍDA ROSA \$140
Ron Bacardí, crema batida jugo de piña, crema de coco, leche carnation, granadina (45ml)

LA CUCARACHA \$140
Hornitos plata + licor de café + Controy (60ml)

PERLA NEGRA/AZUL (163ml) \$210
Hpnotiq + Boost / Jäger + Boost

MINI PERLA (139ml) \$210
Jäger + Boost

Mezcladores&Cervezas

AGUA EMBOTELLADA 355ml	\$50
REFRESCOS / AGUA MINERAL 355ml	\$50
NARANJADA / LIMONADA 400ml	\$50
BOOST 235ml	\$110
PERRIER 355ml	\$75
TOPO CHICO 355ml	\$65
REDBULL 250ml	\$129
JARRA DE JUGO 1000ml	\$129
CLAMATO PREPARADO 400ml	\$60

VICTORIA 355 ml	\$100
CORONA 355 ml	\$100
NEGRA MODELO 355 ml	\$100
MODELO ESPECIAL 355 ml	\$100
ULTRA 355 ml	\$100
STELLA 355 ml	\$100