



LO IMPORTANTE NO ES LO QUE
SE COME, SINO CÓMO SE COME.

CHEF ALFREDO GONZÁLEZ

ENTRADAS

TIRADITO DE SALMÓN	\$295.00
160 Grs. DE LAMINAS DE SALMÓN CON LECHE DE TIGRE Y AJI AMARILLO, CEBOLLA MORADA, ALCAPARRAS FRITAS SERRANO ROJO, CILANTRO Y FIDEOS DE PEPINO.	
TIRADITO DE ATÚN	\$285.00
160 Grs. DE LÁMINAS DE ATUN CON SALSA DE CENIZA DE CHILES, SANDIA, PEPINO, PERLAS DE AGUACATE, CHILE SERANO Y PORO FRITO.	
CARPACCIO DE RES	\$290.00
140 Grs. DE FILETE DE RES, CREMOSO DE MOSTAZA DIJON, CHICHARON DE JAMON SERRANO, ALCAPARRAS BABY, QUESO PARMESANO Y CEBOLLA MORADA.	
AGUACHILE DE CAMARON, VERDE O NEGRO	\$310.00
180 Grs. DE CAMARON CON LA TRADICIONAL PREPARACION Y EL SABOR DE TU ELECCION.	
AGUACHILE DE RIB EYE	\$345.00
250 Grs. DE PROTEINA, LAMINAS DE RIB EYE PREPARADAS CON CEBOLLA, CILANTRO, PERLAS DE AGUACATE, PORO FRITO Y BAÑADAS CON NUESTRA SALSA ESPECIAL.	

PLATOS FUERTES

RIB EYE HIGH CHOICE	\$590.00
500 Grs. DE PROTEINA, ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA, ESPARRAGO ENVUELTO DE TOCINO, CHIMICHURRY, Y PAN DE OREGANO.	
VACIO HIGH CHOICE	\$590.00
500 Grs. DE PROTEINA, ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA, ESPARRAGO ENVUELTO DE TOCINO, CHIMICHURRY, Y PAN DE OREGANO.	
SALMÓN AJILLO	\$430.00
250 Grs. DE PROTEINA, ACOMPAÑADO DE CHAMPIÑONES AL AJILLO, Y PURE DE PAPA.	
PECHUGA DE POLLO	\$285.00
300 Grs. DE PROTEINA A LA PLANCHA CON SALSA MENIER DE AJO Y LIMON ACOMPAÑADO CON VEGETALES AL VAPOR.	
TABLA DE CARNES Y QUESOS	\$475.00
VARIEDAD DE 4 QUESOS Y 4 CARNES FRIAS ACOMPAÑADAS DE FRUTOS SECOS, Y FRUTA DE TEMPORADA.	
PIZZA DE NEW YORK	\$310.00
100 Grs. DE PROTEINA, MEZCLA DE QUESOS, CHAMPIÑONES, CEBOLLA, CHILE SERRANO Y PIMIENTO ROJO.	
PIZZA DE CAMARÓN	\$310.00
100 Grs. DE PROTEINA, MEZCLA DE QUESOS, CAMARÓN, TOCINO Y ACEITUNAS NEGRAS.	
PIZZA CARNES FRIAS	\$295.00
80 Grs. DE CARNES FRIAS, MEZCLA DE QUESOS, SALAMI, PEPPERONI Y CARNES FRIAS.	
PIZZA FIKON	\$295.00
HIGO, DURAZNO, JITOMATE CHERRY, JAMON SERRANO, QUESO DE CABRA, ARUGULA Y GLACE DE BALSAMICO DE ARANDANO.	

PLATOS FUERTES

CAMARONES ROCA 180 Grs. DE CAMARÓN CRUJIENTE CREMOSO DE CHIPOTLE Y ARUGULA.	\$295.00
CHICHARRON DE NEW YORK 150 Grs. DE NEW YORK, CON UNA BASE DE GUACAMOLE, ACOMPAÑADO DE TORTILLAS Y SALSA MARTAJADA.	\$285.00
TACOS DE CAMARÓN 100 Grs. DE CAMARÓN, ORDEN DE 3 TACOS, TORTILLA DE HARINA, ENSALADA DE COL, CREMOSO DE AGUACATE Y CREMOSO DE HABANERO (CREMOSOS SE SIRVEN APARTE).	\$270.00
TACOS DE NEW YORK 180 Grs. DE NEW YORK, ORDEN DE 3 TACOS, TORTILLA DE MAIZ, QUESO GRATINADO, PICO DE GALLO, CEBOLLA CAMBRAY Y SALSA MARTAJADA.	\$280.00
HAMBURGUESA DE RES 200 Grs. DE CARNE DE RES, PAN BRIOCHE, TOCINO, QUESO, CEBOLLA MORADA, LECHUGA, JITOMATE, CREMOSO DE BBQ Y 200G DE PAPAS GAJO.	\$295.00
PEPITO DE ARRACHERA 100 Grs. DE PROTEINA, MEZCLA DE QUESOS, CHAMPIÑONES, CEBOLLA, CHILE SERRANO Y PIMIENTO ROJO.	\$285.00
PASTA FETTUCCINE 150 Grs. DE PROTEINA POLLO O CAMARON, SALSA DE SU ELECCION: ALFREDO, POMODORO O ARRABIATA, QUESO PARMESANO Y CROTON.	\$295.00

EXTRAS DE GUARNICIONES

PAPAS GAJO 300 Grs.	\$135.00
PAPAS A LA FRANCESA 300 Grs.	\$135.00
EXTRA DE AGUACATE 150 Grs.	\$120.00
EXTRA DE CAMARÓN O POLLO 150 Grs.	\$160.00

POSTRES

VOLCAN DE DULCE DE LECHE CON RELLENO LIQUIDO, HELADO DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS.	\$170.00
CREME BRULEE TRADICIONAL FRANCESA, ACOMPAÑADO DE FRUTOS ROJOS.	\$175.00
HELADOS DE TEMPORADA. VAINILLA, CHOCOLATE Y FRESA DE LECHE (200 Grs.).	\$145.00

“MI COCINA ES UN ACTO DE INNOVACIÓN DONDE CADA PLATILLO ES UN EXPERIENCIA ÚNICA PARA DELEITAR TUS SENTIDOS”.

CHEF CHRISTOPHER HUERTA LOZANO



RSVP. 33 2785 7317
AV. LÁZARO CÁRDENAS 3898



WWW.THEMENSCLUB.COM.MX