TERRAZA Granada

MARGARITAS

Flight

GUAYABA, SERRANO, REYES & FRIDA.

$450 M.N

REYES

Tequila, licor de naranja, ancho reyes, jugo de limón, jugo de naranja y jarabe de chiles.

Tequila, orange liquor, ancho reyes, lime juice, orange juice, & chile syrup.

$220 M.N

GUAYABA

Tequila, licor de naranja, puré de guayaba y limón.

Tequila, orange liquor, guava puree and lime.

$220 M.N

SERRANO

Tequila, licor de naranja, chile serrano, pepino y limón.

Tequila, orange liquor, serrano chile , cucumber and lime.

$220 M.N

FRIDA

Tequila, Grand Marnier, cítricos, chile pasilla y menta.

Tequila, Grand Marnier, citrus, pasilla chile, mint.

$220 M.N

GRANIZADO CON FRESA — $250 M.N

Vodka de tamarindo, licor de naranja, fresas y escarchado con tamarindo.

Tamarind vodka, orange liqueur, strawberries, frosted with tamarind.

PAKILISTLI — $220 M.N

Vodka de tamarindo, extracto de pepino persa y escarchado con tamarindo.

Tamarind vodka, persian cucumber extract, frosted with tamarind.

MARGARITA CLÁSICA — $200 M.N

Tequila blanco y licor de naranja.

White tequila and orange liqueur.

BACANORA LATTE — $240 M.N

Bacanora, licor de café, café espresso con un toque de leche evaporada.

Bacanora, coffee liqueur, espresso coffee with a touch of evaporated milk.

MIMOSA — $250 M.N

Vino espumoso y jugo de naranja.

Sparkling wine with orange juice.

CANTARITO — $200 M.N

Tequila blanco, licor de naranja y cítrico.

White tequila, orange liqueur and citrus.

CANTARITO PINTADO — $280 M.N

Tequila blanco, licor de naranja y cítrico.

White tequila, orange liqueur, and citrus.

WHISKY SOUR — $220 M.N

Un clásico sour, kentucky straight bourbon whisky con un toque de amargo angostura en su cremosa espuma.

A classic sour, Kentucky straight bourbon whiskey, with a touch of angostura bitters in its creamy foam.

SANGRIA DE LA CASA — $220 M.N

Vino tinto, licor de naranja y cítricos.

Red wine, orange liqueur, citrus.

GRANADA SAGRADA — $250 M.N

Variación de sour con tequila y granada.

Variation of a sour with tequila and pomegranate.

MOJITO — $220 M.N

Ron, menta y limón.

Rum, mint and lime.

APEROL SPRITZ — $220 M.N

Aperol, prosecco.

Aperol, prosecco.

CARAJILLO — $220 M.N

Licor 43 y café espresso.

Licor 43 and espresso coffee.

SPICY MARGARITA — $220 M.N

Infusión de tequila con chile chipotle, licor de naranja, escarchado con tamarindo y chile en polvo.

Tequila infused with chipotle chili, orange liqueur, frosted with tamarind and powdered chilies.

CERVEZAS / *BEERS*

TAP WENDLANDT

VERANIEGA ***Mexican Ale***
IBU 20 ABV 4.7%

$150 M.N

AGUA MALA

MAKO ***Pale Ale***
IBU 63 ABV 4.9% | 355ml

$140 M.N

TAP AGUA MALA

SIRENA ***Pilsner***
IBU 23 ABV 5.2%

FUGU ***Japanese Lager***
IBU 25 ABV 4%

$150 M.N

Flight

FUGU, VERANIEGA, SIRENA.

$250 M.N

VINOS/*WINE*

YO TE CIELO *VINO BLANCO* Chenin Blanc 100%	$150MXN	$600MXN
LATIDOS *VINO TINTO* Syrah 100%	$150MXN	$700MXN
AL DESNUDO *VINO TINTO* Cabernet Sauvignon 60%, 40% Merlot.	$200MXN	$800MXN
SECRETO MÍO *VINO TINTO* Tempranillo, Mourvedre, Grenache.	$200MXN	$800MXN
CHAVELA *VINO TINTO* Syrah 90%, Viognier 10%	$200MXN	$900MXN
DIEGO *VINO TINTO* Nebbiolo 60%, Barbera 40%	$210MXN	$900MXN

GINEBRA/*GIN*

TANQUERAY SECO	$220 MXN	$2,500 MXN
TANQUERAY TEN	$220 MXN	$2,800 MXN
BEEFEATER	$220 MXN	$2,500 MXN
HENDRICKS	$220 MXN	$3,900 MXN
BOMBAY SAPPHIRE	$220 MXN	$3,000 MXN
MONKEY GINEBRA SECO	$350 MXN	$5,500 MXN

RON/*RUM*

HAVANA CLUB 7 AÑOS	$220MXN	$2,000MXN
ZACAPA 12	$220MXN	$3,000MXN
ZACAPA 23	$280MXN	$4,000MXN

VODKA

SMIRNOFF TAMARINDO	$220 MXN	$2,300 MXN
GREY GOOSE		$3,000 MXN
TITO'S VODKA	$220 MXN	$2,500 MXN
ABSOLUT AZUL	$220 MXN	$2,500 MXN

WHISKY

MAKER´S MARK	$200 MXN	$3,000 MXN
JOHNNIE WALKER *ETIQUETA NEGRA/ BLACK LABEL*	$210 MXN	$3,300 MXN
MACALLAN 12	$300 MXN	$4,500 MXN

MOCKTAIL /*ALCOHOL FREE*

ARROZ Y COCO *RICE & COCONUT*	$80MXN
TAMARINDO Y PILONCILLO *TAMARIND & PILLONCILLO*	
PEPINO Y ALBAHACA *CUCUMBER & BASIL*	

COCKTAIL

ARROZ Y COCO (RON) *RICE & COCONUT (RUN)*	$120MXN
TAMARINDO Y PILONCILLO (TEQUILA) *TAMARIND & PILLONCILLO (TEQUILA)*	
PEPINO Y ALBAHACA (TEQUILA) *CUCUMBER & BASIL (TEQUILA)*	

TEQUILA

BLUE NÉCTAR SILVER	$150 MXN	$1,000 MXN
BLUE NÉCTAR REPOSADO	$150 MXN	$1,200 MXN
MAESTRO DOBEL 700 ML.	$220 MXN	$3,000 MXN
DON JULIO 70	$220 MXN	$3,800 MXN
CASA DRAGONES BLANCO	$300 MXN	$4,700 MXN
MAESTRO DOBEL 1.750L.		$5,000 MXN
DON JULIO 1942	$650 MXN	$8,000 MXN

MEZCAL

MONTELOBOS *(ESPADÍN)*	$220 MXN	$2,500 MXN
AMARÁS *(JOVEN ESPADÍN)*	$220 MXN	$2,500 MXN
AMARÁS *(REPOSADO ESPADÍN)*	$220 MXN	$2,500 MXN
400 CONEJOS *(JOVEN ESPADÍN)*	$220 MXN	$2,000 MXN
OJO DE TIGRE *(ESPADÍN TOBALÁ)*	$220 MXN	$2,500 MXN

FLIGHT DE MEZCAL/ *MEZCAL FLIGHT*

400 CONEJOS *(ESPADÍN JOVEN)* **AMARÁS** *(ESPADÍN JOVEN)* **OJO DE TIGRE** *(ESPADÍN JOVEN)* **AMARÁS** *(ESPADÍN REPOSADO)*	$350MXN

CHAMPAGNE

MOET IMPERIAL	$3,000 MXN
MOET NECTAR	$3,500 MXN
MOET ROSE	$3,700 MXN
VEUVE DE CLICQUOT BRUT	$3,800 MXN
MOET ICE	$4,000 MXN
MOET ICE ROSE	$4,800 MXN

AGUA/*WATER*

REFRESCO	$35MXN
TEHUACÁN Natural/ Mineral	$65MXN
HETHE Natural 750 ML.	$180MXN

ENTRADAS / *APPETIZERS*

TABLA DE QUESO CLÁSICA — $370 M.N

CHEESE PLATTERS CLASSIC

130 gr. De queso de albahaca y 130 gr. de queso oreado, ate de guayaba, aceitunas preparadas y pretzels. Acompañado de mermelada de piña habanero y frutos rojos; pan vendimia, centeno y mediterráneo.

130 g. Basil cheese and 130 g. of oreado cheese, guava paste, prepared olives and pretzels. Served with pineapple habanero and berry jam ,vintage bread, rye, and mediterranean

PAPA GRATÍN — $80 M.N

POTATO GRATIN

Láminas de papas, crema, queso y mantequilla.

Thin-sliced potatoes, cream, cheese and butter.

FRESCOS / *FRESH*

OSTIONES PIONERO 2 SALSAS — 6PZ | $280 M.N / 12PZ | $450 M.N

OYSTERS PIONERO 2 SAUCES

Salsa a elegir:
Soya limón | Pera y cilantro.

Soy sauce lemon | Pear and coriander.

AGUACHILE NEGRO — $320 M.N

BLACK SHRIMP AGUACHILE

Camarón en salsa negra, cebolla y limón.

Shrimp in black sauce and lemon.

AGUACHILE ROJO — $320 M.N

RED SHRIMP AGUACHILE

Camarón en salsa de chile chiltepín y salsas negra.

Shrimp in chiltepín chili sauce and black sauce.

CEVICHE VERDE — $270 M.N

GREEN CEVICHE

Pesca del día marinada en salsa verde.

Catch of the day, marinated in green sauce.

PLATILLOS CALIENTES / *HOT DISHES*

QUESATACOS DE CAMARÓN — $250 M.N

SHRIMP QUESATACOS

3Pz. Tortilla de harina, guisado de camarón con tomate y cebolla, queso real del castillo.

3pcs. Flour tortilla, shrimp stew with tomatoe and onion and cheese.

TACOS DE LECHÓN — $250 M.N

LECHON TACOS

3pz. Tortilla de maíz azul, cebolla encurtida y vinagreta de chile.

3pcs. Blue corn tortilla, pickled onion and chilli vinaigrette.

COSTILLAS BBQ — $420 M.N

BABY BACK RIBS

Costilla de cerdo bañada en salsa BBQ. Acompañada de papa gratín.

Pork rib bathed in BBQ sauce. Accompanied by graten potato.

HAMBURGUESA — $270 M.N

HAMBURGER

250gr. Carne de res, pan brioche artesanal, tocineta, queso monterrey, tomate, lechuga y ¼ de elote.

250g. Beef, artisan brioche bread, bacon, Monterrey cheese, tomato, lettuce and ¼ corn.

TORTA DE COSTILLA — $250 M.N

RIB TORTA

Pan artesanal, costilla, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, aguacate, ¼ de elote and mostaza dulce.

Artisan bread, rib, lettuce, tomato, caramelized onion, avocado, ¼ corn and sweet mustard.

PIZZETA PEPPERONI — $150 M.N

PEPPERONI PIZZETA

Pepperoni y queso.

Pepperoni and cheese

PIZZETA DE QUESO — $150 M.N

CHEESE PIZZETA

Mezcla de quesos, salsa de tomate.

Mixed cheeses, tomato sauce.

PULPO EN ADOBO — $580 M.N

OCTOPUS IN ADOBO

200gr. De pulpo a las brasas en adobo, acompañado de puré de papa y vegetales de temporada.

200g. Of grilled octopus in adobo, with a side of mashed potatoes and seasonal veggies.

PLATILLOS CALIENTES / *HOT DISHES*

TOSTADA DE VERDURA FRESCOS — $200 M.N
FRESH VEGETABLE TOAST

3pz. Cama de aguacate y verdura fresca.

3pcs. Avocado and fresh vegetables.

RAVIOLIS DE ESPINACAS — $220 M.N
SPINACH RAVIOLI

Queso ricota con espinaca en salsa de tomate.

Ricotta cheese with spinach in tomato sauce.

TACOS DE BORREGO — $250 M.N
LAMB TACOS 3

3pz. Tortilla, borrego, pico de gallo.

3pcs. Tortilla, lamb, pico de gallo

RAVIOLIS DE COLA RES CON SALSA DE VINO Y TRUFAS — $270 M.N
COLA DE RES RAVIOLIS WITH WINE AND TRUFFLE SAUCE

Pasta fina rellena de cola de res.

Thin pasta stuffed with beef tail.

MEGA BURRO — $280 M.N
MEGA BURRITO/ BURRO

Tortilla de harina 30 cm., carne, frijoles, queso manchego, lechuga.

30 cm flour tortilla, meat, beans, manchego cheese, lettuce.

CAMARONES AL AJILLO — $320 M.N
GARLIC SHRIMPS.

Camarones, chile guajillo, ajo. Acompañado de pan.

Shrimp marinade with guajillo chiles and garlic. Paired with bread.

TACOS DE ARRACHERA — $400 M.N
SKIRT STEAK TACOS

4 pz. Tortilla, arrachera, guacamoles, pico de gallo.

4pcs. Tortilla, skirt steak, guacamole, pico de gallo.

CHAMORRO EN ADOBO — $400 M.N
MARINATED PORK SHANK

Chamorro de cerdo en salsa de chile morita. Acompañado de puré de papa.

Pork shank in morita chile sauce. Served with mashed potatoes.

POSTRE / *DESSERT*

CHOCOLATE BROWNIE — $140 M.N
Con helado de vainilla

With vainilla ice cream

#FRIDAEXPERIENCE