

PATRÓN

GRILL & BAR

• ENTRADAS •

PAPITAS CANTINERAS (400 g) Fritas y bañadas con aderezo habanero-limón.	\$145	CHORIPANES BOTANEROS (4 pzas.) Mini francés con aderezo de sriracha y guacamole, bañados con chimichurri.	\$180
PANELA ASADA (250 g) Asado en la plancha bañado con mantequilla de chiles.	\$225	PORK BELLY CON GUACAMOLE (280 g) Con cebollitas encurtidas y salsa de habanero con limón.	\$280
QUESO FUNDIDO (160 g) Mix de queso asadero y Oaxaca, natural, con chorizo, champiñones o chistorra.	\$185	AGUACHILE DE RIB EYE (300 g) Láminas de rib eye marinadas en salsas negras con habanero, cebollitas capeadas y aguacate.	\$295
PAPAS TRUFADAS (220 g) Con parmesano y aceite de trufa.	\$165	CHICHARRÓN DE RIB EYE (250 g) Servido con guacamole, pico de gallo y tortillas recién hechas.	\$350
PAPAS TEX-MEX (220 g) Con guacamole, crema, pico de gallo y arrachera.	\$235	AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN (250 g) Curtidos en salsa de ceniza de habanero, pepino, cebolla y aguacate.	\$290
TUÉTANOS ASADOS (3 pzas.) A la parrilla con sal de grano y chicharrón de jalapeño.	\$230	CARPACCIO DE SALMÓN (200 g) Láminas de salmón fresco, con salsa ponzu, alcaparras, aceite de ajonjolí y cebolla morada.	\$275
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA (140 g) Asados con sal de mar, aceite de oliva y parmesano.	\$140	TIRADITO DE ATÚN (200 g) Láminas de atún fresco en cama de pepino, aguacate, habanero, cebolla y salsas negras.	\$255
COLIFLOR ROSTIZADA (230 g) Media coliflor asada y aderezada con alioli de curry, parmesano y ajo.	\$220		

LAS CAZUELAS (250 g)

ASADO DE COSTILLA Jugosa costilla marinada en adobo artesanal de chiles secos, acompañado de tortillas de harina.	\$255	PORKBELLY EN SALSA VERDE Panceta de cerdo sumergida en salsa de tomatillo con chiles frescos y hierbas aromáticas.	\$255	PULPO AL AJILLO Guisados con mantequilla, pimentón, ajo y una pasta de chiles secos.	\$290
BIRRIA ESTILO JALISCO Cortes selectos de res, cocinados a fuego lento en un adobo de chiles secos y especias.	\$255	CAMARONES AL AJILLO Guisados con mantequilla, ajo y una pasta de chiles secos.	\$265	CORTADILLO DE PICAÑA Cubos de picaña y papa guisados con el toque de la cocina norestense.	\$265

TACOS & TORTAS

TACOS DE ARRACHERA (180 g) En tortilla recién hecha, gratinados, con guacamole y cebollitas cambray.	\$220
TACOS GOBERNADOR (180 g) En tortilla de harina, rellenas de camarón con pimientos y una mezcla de quesos.	\$235
TACOS DE FILETE CON TUÉTANO (150 g / 1 tuétano) En tortilla de maíz recién hecha, costra de queso, guacamole y tuétano asado.	\$255
TACO DE ATÚN AL PASTOR (110 g) En tortilla de harina, 90 g de atún marinado con aguacate y cebollitas curtiditas.	\$110
TACO DE CAMARÓN ROCA (110 g) En tortilla de harina, camarón capeado, aguacate, aderezo de chipotle y ajonjolí negro.	\$110
QUESABIRRIAS (3 pzas. / 150 g) En tortilla de harina, con queso y aguacate, acompañado de su consomé.	\$225
GAONERA DE RIB EYE (125 g) En tortilla recién hecha de maíz, costra de queso, aguacate y chimichurri.	\$125
GAONERA DE CAMARÓN (110 g) En tortilla recién hecha de maíz, camarones, ensalada de col morada y aguacate.	\$110
GAONERA ROYAL (125 g) En tortilla recién hecha de maíz, filete de res, papas trufadas y salsa de pimienta.	\$125
TORTA DE PICAÑA (150 g) Jugosa picaña en pan chapata, chorizo argentino, alioli de habanero y chimichurri.	\$230
PANINI DE FILETE Jugosas rebanadas de filete gratinadas con queso manchego, cebollitas caramelizadas y parmesano, mantequilla de ajo, arúgula, tomate y papas fritas.	\$260

PATRÓN

GRILL & BAR

• ENSALADAS •

CRISPY CHICKEN CESAR SALAD (220 g)	\$265
Lechuga orejona con aderezo César de la casa, parmesano y pechuga de pollo con panko.	
ENSALADA PATRÓN	\$235
Mezcla de lechugas, vinagreta balsámica, zanahoria, betabel, nuez, arándanos, queso de cabra y naranja.	
CARPACCIO DE BETABEL	\$210
Láminas de betabel, queso de cabra, nuez, arándanos, arúgula y aceite de oliva extra virgen.	
ENSALADA CAPRESE	\$225
Rodajas de tomate premium, mozzarella, pesto y aceite de oliva.	

- ★ ESPECIALES ★ -

RIBEYE EN CENIZA DE CHILES Ribeye de 500 g envuelto en cenizas de chiles con una salsa negra de habanero y limón.	\$565	ENMOLADAS DE CHAMORRO (220 g) Tortilla recién hecha, rellena de nuestro clásico chamorro y bañadas en mole poblano.	\$290										
SALMÓN CON ESQUITES (230 g) Salmón chileno a la plancha con una base de esquites preparados con receta de la casa.	\$365	MILANESA DE RES PATRÓN (220 g) Empanizada con panko, bañada con salsa de chorizo y gratinada con queso manchego.	\$270										
CHAMORRO DE CERDO (700 g) Cocido por más de 8 horas en su jugo con adobo de chiles secos, cerveza y especias.	\$335	MEDALLÓN DE ATÚN EMPANIZADO (260 g) Atún del Pacífico empanizado con panko, chimichurri y una ensalada de arúgula.	\$290										
COSTILLAS AL HORNO (250 g) Cocidas por más de 3 horas con una cama de puré y bañadas en salsa Teriyaki.	\$290	CARNE A LA TAMPIQUEÑA (220 g) El tradicional platillo del puerto, arrachera, enchiladas, guacamole, queso panela y frijoles.	\$315										
PULPO ZARANDEADO (320 g) Dorado y bañado con su salsa zarandeada con sabor nayarita.	\$415	== CORTES == <table><tr><td>ARRACHERA 400 g</td><td>\$495</td></tr><tr><td>NEW YORK 400 g</td><td>\$495</td></tr><tr><td>RIB EYE 500 g</td><td>\$565</td></tr><tr><td>COWBOY</td><td>S/P</td></tr><tr><td>TOMAHAWK</td><td>S/P</td></tr></table>		ARRACHERA 400 g	\$495	NEW YORK 400 g	\$495	RIB EYE 500 g	\$565	COWBOY	S/P	TOMAHAWK	S/P
ARRACHERA 400 g	\$495												
NEW YORK 400 g	\$495												
RIB EYE 500 g	\$565												
COWBOY	S/P												
TOMAHAWK	S/P												
FILETE DE RES (250 g) • Cherry: Salsa de reducción de vino tinto y cerezas. • Trufado: Salsa de champiñones con esencia de trufa. • A la pimienta: Salsa de reducción de caldo de res, mix de pimientas y pomodoro.	\$480												
NEW YORK MAR Y TIERRA (300 g) Con camarones (110 g), a la parilla, bañados con salsa de whisky aromatizado con arúgula.	\$480												
LASAÑA EMILIANA (390 g) Con salsa boloñesa y costra de parmesano.	\$315												
HAMBURGUESA PATRÓN 250 g de carne Angus, queso manchego, tomate, cebolla caramelizada, aros de cebolla y aderezo de pepinillos.	\$285												
EMPIPIANADAS GOBERNADOR (185 g) Tortilla recién hecha, rellena con guiso de camarón gobernador y bañadas en pipián poblano.	\$285												
CAMARONES ROCKEFELLER (185 g) Con salsa de espinaca, tocino, queso crema, vino blanco y parmesano.	\$285												

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE	\$190
Pan semi húmedo con relleno y cubierta de nuestro betún casero elaborado con auténtica cocoa Hershey's.	
PASTEL DE ZANAHORIA	\$190
Esponjoso pan de zanahoria relleno con betún de queso Philadelphia, cubierto con crema batida a base de queso crema y decorado con trocitos de nuez.	
CHEESECAKE PATRÓN	\$185
Cremoso y suave, sobre una base crujiente de galleta, con cobertura de plátano macho caramelizado y dulce de leche.	
ESPRESSO CHEESECAKE	\$185
Cremoso, suave e infusionado con café, sobre una base crujiente de galleta, con cobertura de cocoa y chocolate.	
SÁNDWICH DE CHURRO CON HELADO	\$190
Delicioso sándwich con masa de churro relleno de helado bañado con chocolate, nuez y azúcar glass.	



Menú

DESAYUNOS

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN PAN DE ELOTE, CAFÉ RELLENABLE.

HUEVOS AL GUSTO (OMELETTE O REVUELTO)

- JAMÓN
- CHORIZO
- ESPINACA
- A LA MEXICANA

\$ 199

INCLUYEN:

FRIJOLES REFritos CON QUESO FRESCO, TOTOPOS, AGUACATE, SALSAS Y TORTILLAS RECIÉN HECHAS.

DESAYUNOS ESPECIALES

- HUEVOS MOTULEÑOS
- ENCHILADAS VERACRUZANAS
- HUEVOS DIVORCIADOS
- HUEVOS PATRÓN
- ESTRUJADAS PATRÓN
- CORTADILLO NORTEÑO
- CAZUELA DE BIRRIA

\$ 220

DESAYUNOS PREMIUM (6 SALSAS A ESCOGER)

- CHILAQUILES CON ARRACHERA O POLLO
- ENCHILADAS CON ARRACHERA O POLLO

\$ 259

INCLUYEN:

200 g DE CHILAQUILES O 4 ENCHILADAS CON SALSA AL GUSTO, FRIJOLES REFritos CON QUESO FRESCO, TOTOPOS, AGUACATE, CREMA ACOMPAÑADOS CON 200 g DE ARRACHERA O POLLO.

EXTRAS

- CAFÉ ESPRESSO
- REFRESCOS 350 ml
- CAFÉ CAPUCHINO
- CHOCOLATE
- PAN CON MANTEQUILLA
- JUGO DE NARANJA
- LIMONADA O NARANJADA
- PAN DE DULCE

PATRÓN
GRILL & BAR