

PA‘ SONSEAR

Frijoles con asado de puerco \$138

Delicioso asado de costilla de puerco con hueso sobre cama de frijoles refritos y queso fresco.

Guacamole norteño con chicharrón de cachete \$256

Asadera tatemada con miel de chile morita \$176

Asadera tatemada del 30, cebolla encurtida y nopales.

Queso Fundido con chorizo de rancho \$236 | Chicharrón en salsa \$236

Esparragos Botaneros \$220 ★NUEVO

7 Deliciosos esparragos empanizados con aderezo de la casa.

Carpaccio de Betabel \$228 ★NUEVO

Deliciosas laminas de betabel, durazno tatemado y frutos sobre cama de queso de cabra con vinagreta de balsámico.

Tiradito de salmón(220g) \$280 ★NUEVO

Refrescante tiradito de salmón con chutama casera y aderezo de cilantro, ideal para acompañar con un buen vino.

Mollejas asadas \$248

Mollejas de res asadas con cebollas tatemadas y salsa de la casa.

Machitos asados \$287

Machitos asados con cebolla tatemada y salsa de la casa.

Aguachile de Ribeye \$380

Ribeye a la parrilla fileteado en agua chile de salsas negras con aguacate y cebolla empanizada.

La Güera Salomé \$180

Deliciosa coliflor bañada en aderezo de la casa.

GUISOS DE RANCHO

Boda de rancho \$234

Asado negro de costilla de puerco con hueso, arroz amarillo y frijoles en bola.

Asadura de cabrito \$320

Sabrosa asadura de cabrito con arroz amarillo y frijoles refritos.

Cabrito en salsa \$420

Clásico cabrito en salsa con arroz amarillo y frijoles refritos.

Asado de costilla de puerco \$245

Asado de costilla de puerco rojo con frijoles refritos y arroz amarillo.

TACOS Y CUMBIAS

Tacos Matamoros \$245

3 Taquitos de arrachera con queso fresco y aguacate.

*** Todos nuestros tacos son en tortilla de harina o maíz recién hechas directas del comal.**

Tacos Tiesos \$180

5 Tacos dorados de pollo adobado sobre cama de frijoles con veneno, lechuga, tomate, aguacate, crema y queso fresco.

Empalme de lechón \$290

Empalme de lechón con queso asadero del 30 y frijoles refritos.

Tostadas de arrachera \$230

3 Tostadas fritas de arrachera con mix de queso blanco y amarillo.

Papa asada con carne y tostadas tiznadas \$256

Hamburguesa norteña con veneno \$287

Hamburguesa de res, con asado de puerco, queso asadero, tomate, cebolla y mayonesa de chile serrano hecha en casa.



Escanear codigo para ver fotos del menú

Pregunta por nuestras tarjetas para empresas.



Los platillos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

LO MERO BUENO

Pollo en horno de leña \$298

Medio pollo de granja horneado a la leña, bañado en salsa estilo Río Ramos.

Tampiqueña \$385

180g de arrachera asada, tres enchiladas, guacamole y frijoles negros refritos.

Carne asada (400g)

Acompañada de papa asada, cebollita asada y frijoles charros.

Arrachera: \$430 | Rib Eye: \$490

Camarones Tampico \$332

Camarones con fettuccini en crema con espinaca, tocino y cebolla caramelizada.

Costillas de cerdo en horno de leña \$470

Deliciosas costillas de cerdo en horno de leña, acompañado de papitas cremosas y elote amarillo asado.

Fettuccini Asalmonado(180g) \$340 ★NUEVO

Cremosa pasta Fettuccini con salmón en cubos, bites de esparragos y toques de tocino.

Chamorro de cerdo ahumado \$360 ★NUEVO

Jugoso chamorro ahumado por 4 horas con leña de mezquite y cerezo.

Aguja Norteña \$328 ★NUEVO

Deliciosa aguja norteña con glase aromático de ajo negro y papitas galeana cremosas.

PARRILLADAS

2 Personas \$820

300g de arrachera, 300g de costilla short rib, Salchicha polaca, frijoles charros, cebollita asada, 2 empalmes.

4 Personas \$1598

500g de arrachera, 500g de costilla short rib, Salchicha polaca, frijoles charros, cebollita asada, 4 empalmes.

ENSALADAS Y CALDOS

Frijoles charros estilo San Fernando \$116

Deliciosos frijoles charros con carne asada y queso Chihuahua.

Sopa de fideo con queso y frijol en bola \$84

Ensalada verde con pollo \$255

Mezcla de espinaca baby, lechuga sangría, lechuga orejona, bañada en vinagreta de miel y semillas de calabaza garapiñadas.

Ensalada de salmón (180g) \$320 ★NUEVO

Deliciosa ensalada de salmón con aguacate, frutos, perlas de queso de cabra y aderezo de higo.

PA‘ LOS HUERCOS

Quesadillas de Constanza \$96

3 Quesadillas de harina o maíz de queso asadero del 30.

Tenders de pollo \$128

Tenders de Pechuguita de Pollo hechos en casa con papitas a la francesa

Sopita de fideo \$86

Clásica sopita de fideo con pollo de la abuela.

Enfrijoladas de Camilo \$84

3 Enfrijoladas de frijol negro con queso fresco del 30.

Orden de papitas fritas \$74

POSTRES

Pan de calabaza (Postre de temporada) \$168 ★NUEVO

Pan de Calabaza con nuez, glaseado de canela, caramelo y helado de calabaza hecho en casa.

Cheesecake de higo \$148

Pan de elote \$149

Clásico pan de elote horneado a la leña con dulce de leche y helado de naranja.

Pay de mango \$169

Hecho con mango del Mante y espuma de mango casera.

Flan de queso de cabra \$178

Cremoso flan de queso de cabra hecho en ahumador con topping de crema al romero y ralladura de limón amarillo.

BEBIDAS

- Refrescos \$40
- Limonada natural \$55
- Limonada mineral \$60
- Limonada de fresa \$60
- Limonada de Litro \$75
- Café americano \$45

CERVEZA

- Carta Blanca Caguamita \$55
- Carta Blanca \$52
- XX Lager \$52
- XX Ambar \$52
- Tecate Light \$52
- Indio \$52
- Bohemia Clara \$52
- Bohemia Oscura \$52
- Amstel Ultra \$52
- Miller Lite \$58
- Miller High Life \$65
- Heineken \$58
- Heineken 0.0 \$58

Sangre de mi tierra \$85

Jugo de tomate, jugo de limón natural, salsas negras y hierbas del monte. Pídelo con tu cerveza favorita.

- Michelada \$55
- Tarro chelado \$45

MIXOLOGIA

Cierva \$145
Mezcal Tamaulipeco El Tinieblo Añejo, pulpa de maracuya y jarabe de frutos rojos.

La Sauteña \$145
Mezcal Tamaulipeco, jarabe de chipotle, pulpa de maracuya y jugo de limón.

La Picota \$135
Tequila Tamaulipeco, extracto de jamaica, jarabe de frutos rojos y jugo de limón.

El Tamaulipeco \$145
Mezcal El Tinieblo Añejo, licor Ancho Reyes, pulpa de tamarindo, jarabe de romero y jugo de limón.

Jacalita \$148 ★NUEVO
Tequila blanco y cremoso afutado de guayaba.

La Norteña \$148 ★NUEVO
Cóctel a base de ron, licor de avellana y pitahaya (dragon fruit).

Piña colada \$128

Margarita tradicional \$128
Margarita tradicional de limón, Mango o fresa.

Margarita frozen \$128
Margarita frozen tradicional de limón, Mango o fresa.

Clericot \$138

VINOS

- Casa Madero 3V
- Botella \$720 Copa \$144
- Casa Madero 2V
- Botella \$610 Copa \$122
- Casa Madero 3V Gran Reserva
- Botella \$1800 Copa \$360
- Don Leo Cabernet - Shiraz
- Botella \$890 Copa \$178
- LA Cetto Blanc Zinfandel
- Botella \$380 Copa \$76
- Beringher White Zinfandel
- Botella \$420 Copa \$84

MEZCAL

- (Incluye 1.5oz cada copa)
- El Tinieblo Joven \$178
(Maguey espadín, Tamaulipas)
- El Tinieblo Reposado \$182
(Maguey espadín, Tamaulipas)
- El Tinieblo Añejo \$188
(Maguey espadín, Tamaulipas)
- 400 Conejos \$133
(Espadín, Oaxaca)
- Amarás Cupreata \$191
(Espadín, Oaxaca)

TEQUILA

- (Incluye 1.5oz cada copa)
- Maestro Dovel \$187
- Herradura Reposado \$128
- Herradura Ultra \$213
- Don Julio Reposado \$190
- Don Julio 70 \$217
- 1800 Añejo \$189
- 1800 Cristalino \$214
- Casa Dragones \$279
- Chinaco Blanco \$143
(Agave Azul, Tamaulipas)
- Chinaco Añejo \$180
(Agave Azul, Tamaulipas)
- Chinaco Reposado \$169
(Agave Azul, Tamaulipas)
- Chinaco Blanco El Cielo \$195
(Agave Azul, Tamaulipas)

WHISKEY /BOURBON

- (Incluye 1.5oz cada copa)
- Buchanan’s 12 \$173
- Buchanan’s 18 \$307
- JW Black Label \$183
- Jack Daniel’s \$138
- Macallan 12 \$331
- Chivas 12 \$183
- Glnefidich 12 \$190
- Glenfidich 15 \$220
- Abasolo \$128

DIGESTIVOS

- (Incluye 1.5oz cada copa)
- Licor 43 \$139
- Baileys \$113
- Kahlúa \$133
- Amaretto Di Saronno \$132
- Frangélico \$119
- Carajillo \$138
- Chinchón seco \$108
- Chinchón dulce \$108

RON

- (Incluye 1.5oz cada copa)
- Bacardí Blanco \$113
- Matusalem Clásico \$132
- Zacapa 23 \$239

VODKA / GIN

- (Incluye 1.5oz cada copa)
- Absolut \$113
- Smirnoff \$113
- Bombay \$143
- Hendrick’s \$227