

ENTRADAS

Alcachofa a las Brasas K V	\$180
<i>Acompañadas de dip de xcatik y ajo rostizado.</i>	
Tostadas de Atún (2) K V +C GF	\$180
<i>Spicy mayo y fritura de poro.</i>	
Guacamole K V +C	\$190
<i>Con toque de frutos.</i>	
Cazuelita de Fideo Seco	\$140
<i>Fideo seco con un toque de chorizo español, queso panela y pesto de la casa.</i>	
Chicharrón de Rib Eye K GF	\$450
<i>250 gr. de chicharrón de rib eye con guacamole.</i>	
Infartitos 130°^R K +C GF	\$145
<i>Huevos pochados en asiento de rib eye.</i>	
Remolacha a las Brasas V	\$180
<i>En cama de jocoque con pepino, almendra y miel.</i>	
Tacos de Salmón al Pastor(3) K +C	\$245
<i>Servidos con tortilla azul recién hecha.</i>	
Tacos de Castacán (4) K GF	\$180
<i>En salsa verde tatemada a las brasas.</i>	
Queso Fundido K +C	\$190
<i>Con un toque de longaniza de Valladolid.</i>	
Platón de Tuétanos K +C	\$320
<i>En su hueso con sal del himalaya.</i>	

ENSALADAS

César K V	\$185
<i>Anchoas y crutones.</i>	
+ Pollo	\$245
Ensalada 130° V GF	\$160
<i>Mix de lechugas, requesón y frutas a la plancha</i>	

Callos Asados con Tuétano K	\$380
<i>Callos de hacha asados sobre tuétano, crema de pimientos, láminas de queso parmesano y aros de guajillo.</i>	
Volcano Hamachi K	\$390
<i>Hamachi laminado sobre espejo de aceite de chile pasilla, rabo de cebolla cambray y salsa usuzukuri.</i>	
Taco de Filete c/ Tuétano (4) K +C GF	\$570
<i>300 gr. de filete con un toque de tuétano.</i>	
Volcán de Filete (3)	\$390
<i>Tostadas al carbón con filete en cama de frijoles, con queso gratinado y aceite de xcatik.</i>	
Almejas de Fuego K	\$230
<i>Almejas chocolate con callo a la mantequilla.</i>	
Carpaccio de Camarón K +C	\$235
<i>Finas láminas con oliva, cebollín y arúgula.</i>	
Coliflor en Horno al Carbón V GF	\$180
<i>Horneado lentamente acompañado de nuestro aderezo de cilantro y chile ancho.</i>	
Setas Silvestres al Carbón K V GF	\$245
<i>Setas tatemadas al carbón sobre espejo de crema de chile pasilla, mousse de queso de cabra y epazote.</i>	
Rocas de Camarón	\$255
<i>Camarones tempurizados bañados en salsa spicymassago, cebolleta y hojuelas de atún seco.</i>	
Sampler de Niguiris NUEVO	\$290
<i>Selección de Pescados Premium con Arroz de Sushi y Salsa Para Cada Bocado.</i>	

SOPAS

Lentejas	\$130
<i>Xcatik, laurel y trocitos de platano macho.</i>	
Crema de frijol negro	\$130
<i>Epazote y trocitos de queso panela.</i>	
Crema de cebolla NUEVO	\$180
<i>Con Perlas de Queso de Cabra, Tomate Uva, Rabano Sandia y Crouton de Parmesano.</i>	

CERTIFIED PRIME BEEF

PARA COMPARTIR 2 - 3 PERSONAS

Cowboy K GF	\$52 oz.
<i>Rib Eye con hueso.</i>	
Rib Eye K GF	\$55 oz.
New York K GF	\$49 oz.
New York en Costra de Café K GF	\$53 oz.
<i>Marinado en rub de café.</i>	
Cowboy 130°^R K GF	\$55 oz.
<i>Tuétano y cama de perejil a la mantequilla.</i>	
Lomo de Rib Eye K GF	\$85 oz.
<i>Corte central del rib eye.</i>	
Porterhouse K GF	\$53 oz.
Corazón de Filete K GF	\$64 oz.
<i>Sobre espejo de puré de la casa.</i>	
Farmer Roast K GF	\$115 oz.
<i>Tapa de rib eye (Verificar Existencia).</i>	
Tomahawk K GF	\$56 oz.
<i>Incluye Ensalada 130°</i>	
Barbacoa de Short Rib K GF	\$41 oz.
<i>Short Rib cocinado a las brasas 10 hrs, flameado con mezcal, acompañado de tortillas y salsa de chile de árbol.</i>	
Tomahawk Escorpión K GF	\$64 oz.
<i>El tomahawk de la casa. Una experiencia única. Sin palabras.</i>	

Precios por onza en crudo. El peso aproximado de nuestros cortes es de 35oz. (994 gr). y se cobra el precio exacto en base a la selección del corte del cliente. Ponemos a su disposición una báscula calibrada para corroborar el peso de los cortes. La temperatura perfecta para disfrutar el sabor de nuestros cortes importados es de 130 grados.

TÉRMINOS DE COCCIÓN

- Black & Blue** 115-120°F - Bien hecho por fuera, crudo por dentro
- Rojo** 125-130°F - Mayormente rojo
- 130 Grados** 130-140°F - Mayormente rosa con un centro rojo
- Medio** 140-150°F - Rosa por completo
- 3/4** 150-155 - En su mayoría color marrón, con centro rosa
- Bien Cocido** 160-200°F - Marrón por completo

Gracias a nuestros hornos de cerámica Big Green Egg® y a los termómetros de precisión Igrill® podemos garantizar el término exacto en los cortes.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Filete Wellington	\$499
<i>Corazón de filete con hongos silvestres envuelto en hojaldre al horno.</i>	
Barbacoa de Lengua K +C GF	\$530
<i>Cocinada lentamente y envuelta en hoja de plátano.</i>	
Salmón Noruego 130°^R K GF	\$420
<i>Caramelizado a las brasas sobre tabla de cedro marinada con single malt The Macallan 12.</i>	
Rack de Cordero Francés GF	\$1,100
<i>Acompañado de nuestra salsa de menta con habanero rostizado.</i>	
Rib Cut Pork Chops 900gr.	\$600
<i>Cocinado lentamente al carbón y ahumado con leña de nogal, Rub de especias y chiles secos.</i>	
Rib Eye a la Piedra K GF	\$850
<i>Láminas de rib eye acompañada de una piedra de río con temperatura superior a los 500°F.</i>	
Pulpo Zarandeado K	\$450
<i>Tentáculos de pulpo zarandeado al carbón con sofrito de cebolla, papa cambray y tomate.</i>	

COMPLEMENTOS

Esquite	\$150
<i>Con toque de epazote, picante, queso de cabra y mayonesa o crema ácida.</i>	
Papa al Horno	\$140
<i>Crema, queso y cebollín picado.</i>	
Puré de Papa	\$140
<i>Poro, frito, mantequilla, nuez moscada y tocino.</i>	
Verduras Braseadas V K GF	\$175
<i>Pimiento, calabaza, cebolla, berenjena y tomate.</i>	
Salsa de Tuétano NUEVO	\$280
<i>Tatemada con Tuetanos en Molcajete Caliente, hecha en tu mesa.</i>	

Tortilla Keto (4 pz)	\$100
<i>Tortilla hecha de chicarron de cerdo y salsa guajillo.</i>	

130°
.....
STEAKHOUSE



Sushi Salmón NUEVO	\$170
<i>Rollito Tempurizado Relleno de Vegetales, Tartar de Salmón, Tanuki con Spicy Mayo y Cebollina.</i>	
Sushi Hamachi NUEVO	\$250
<i>Hosomaki Relleno de Vegetales, Topping de Hamachi con Mayonesa de Aguacate</i>	
<i>Chile Serrano y Poro Frito.</i>	
Carpaccio de Alcachofa NUEVO	\$320
<i>Finas Láminas de Alcachofa, Aros de Morrón en Aceite de Oliva, Aguacate a la Brasa Sobre Vinagreta de Piña, Balsámico y Piñones Tostados.</i>	
Carpacccio de Res NUEVO	\$370
<i>Laminas de Filete Premium con Aderezo de Anchoas y Balsámico Ajo Frito, Tomates Confitados, Lajas de Parmesano, Arúgula , Ponzu con Foccacia de Pimiento y Aceituna.</i>	

Lentejas	\$130
<i>Xcatik, laurel y trocitos de platano macho.</i>	
Crema de frijol negro	\$130
<i>Epazote y trocitos de queso panela.</i>	
Crema de cebolla NUEVO	\$180
<i>Con Perlas de Queso de Cabra, Tomate Uva, Rabano Sandia y Crouton de Parmesano.</i>	



130°

STEAKHOUSE

POSTRES

- Key lemon pie

\$180
- Limón, merengue y crujiente base de galleta.
- Cheesecake de Papaya

\$180
- Papaya con queso de bola.
- Cheesecake de Guayaba

\$180
- Guayaba con queso de bola.
- Cheesecake de Manzana

\$180
- Manzana caramelizada.

- Cheesecake Sides

\$220
- Rebanada de nuestro cremoso cheesecake acompañado de los tres toppings de la casa.
- Brownie Keto

\$220
- Hecho con harina de almendra, cocoa, nuez y helado de queso crema con blueberry.
- Bomba de Chocolate

\$220
- Espejo de frutos rojos, volcán de chocolate, quenel de helado cubierto con domo de chocolate oscuro.

- Alaska 130

\$250
- Pan de chocolate, helado con nuez y galletas oreo cubierto de merengue italiano flameado con licor de naranja salseado con ganach de chocolate frutos rojos y papel comestible de oro.
- Elote **NUEVO**

\$220
- Mousse de Elote Relleno de Cajeta, Crumble de Vainilla y Chocolate Semi Amargo.

VINOS TINTOS

Origen 43,
Cienfuegos
130 Grados
Surco 2.7 Cabernet Sauvignon
Anxelin, Shiraz
Baron Balche Mezcla de tintos
La Casona, Cabernet, Merlot
Baloyán Tres Tintos Blend
Ciclo Nebbiolo
Monte Xanic Selección
Don Leo Cabernet Sauvignon Shiraz
Megacero Blend
Santos Brujos Tempranillo
Monteabellon 5 meses
Laderas de Cabama, Tempranillo
Arzuaga la Planta Tempranillo
Novellum, Crianza
Horizonte de Exopto, D.O.Ca
Quinta Quietud, Tempranillo
Magnum Montebellon 5 meses
Monteabellon 14 meses
Lleiroso Crianza
Matarromera, Crianza
Pesquera, Crianza
Arzuaga Navarro Crianza
Ijalba, Graciano
Carmelo Rodero, Crianza
Monteabellon 18 meses Fincas Matambres
Magnum Montebellon 14 meses
Arzuaga Navarro Reserva
Mauro, Crianza
Pago de Carraovejas Cabernet Merlot
Remirez de Ganuza Reserva, Tempranillo
Alion
Arzuaga Navarro Gran Reserva
Vega Sicilia Valbuena
Unico Vega Sicilia
Zuccardi Seria A
Terrazas, Malbec
Achaval Ferrer, Malbec
Zuccardi José Malbec, Cabernet Sauvignon
Red Schooner
Zuccardi Aluvional, la Consulta, Malbec
Corralillo, Pinot Noir
El Avión de Juguete
El Trompo de Juguete
Juguete Cabernet Shiraz
Chateau Seglady D’ Hubert de Bouard
Chiaro Primitivo
Índigo Eye, Cabernet Sauvignon
Gnarly Head, Old vine Zinfandel, Lodi
Ironstone Pinot
14 Hands, Merlot
Conundrum Red, Crianza
Bonanza, Cabernet Sauvignon
J. Lohr, Merlot
Silvia Cellars, Old Zinfandel
Emmolo, Merlot
Stags' Leap, Cabernet Sauvignon
Caymus Zinfandel
Caymus, Cabernet Sauvignon
Caymus Selección Especial, Cabernet Sauvignon
Opus One

Rioja, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Queiles, España
Ensenada, México
Chihuahua, México
Valle de Guadalupe, México
Chihuahua, México
Valle de Guadalupe, México
Valle de Guadalupe, México
Valle de Guadalupe, México
Parras , Coahuila, México
Chihuahua, México
Ensenada, México
Ribera del Duero, España
Rioja, España
Ribera del Duero, España
Toro, España
La Rioja, Laguardia, España
Toro, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
España
Rioja, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
España
Castilla y Leon, España
Ribera del Duero, España
Rioja, España
Ribera del Duero, España
España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
Mendoza, Argentina
Mendoza, Argentina
Mendoza, Argentina
Valle de Uco, Argentina
Mendoza, Argentina
Tupungato, Argentina
San Antonio, Chile
Australia
Australia
Australia
Saint Emilion, Francia
Selento, Italia
California, EEUU
California, EEUU
AVA Lodi, Central Valley, California, EEUU
Columbia Valley, Washington, EEUU
California, EEUU
California, EEUU
Paso Robles, EEUU
Sonoma, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU

BOTELLA

COPA

\$800	\$190
\$850	\$200
\$900	\$215
\$795	
\$1,015	
\$1,050	
\$1,170	
\$1,230	
\$1,285	
\$1,285	
\$1,285	
\$1,285	
\$1,440	
\$1,820	\$420
\$790	
\$965	
\$1,035	
\$1,175	
\$1,125	
\$1,285	
\$1,300	
\$1,310	
\$1,335	\$320
\$1,485	
\$1,485	
\$1,485	
\$1,590	
\$1,765	
\$1,825	
\$1,930	
\$2,038	
\$2,820	
\$2,945	
\$3,480	
\$4,170	
\$5,440	
\$6,950	
\$17,460	
\$810	\$260
\$1,125	
\$1,710	
\$2,290	
\$2,850	
\$3,990	
\$1,110	
\$1,050	
\$1,050	
\$1,485	
\$1,570	
\$685	
\$695	\$170
\$910	
\$1,060	
\$1,070	
\$1,170	
\$1,490	
\$1,550	
\$1,615	
\$2,880	
\$3,690	
\$3,860	
\$4,720	
\$7,220	
\$23,500	

VINOS BLANCOS

Château Montgaillard Sauv. Blanc
Magoni Chardonnay Vermentino
Magoni Fiano Viogner
Xion 2016, D.O. Rias Baixas (Albariño)
Sokatira, Chardonnay
Bogle, Chardonnay
Santos Brujos, Chardonnay

Bordeaux, Francia
Ensenada, México
Ensenada, México
Rias Baixas, Val Do Salnes Galicia, España
Navarra, España
California, EE.UU
Ensenada, México

BOTELLA

COPA

\$590	\$145
\$630	\$150
\$635	
\$810	
\$1,050	
\$1,120	
\$1,440	

VINOS DE POSTRES

Malamado, Malbec

Mendoza, Argentina

BOTELLA

COPA

\$1,050	\$260
---------	-------

VINOS ROSADOS

CHAMPAGNES

Château Montgaillard, Rosé
Prosecco botter Chiaro Rosado
Don Leo Zinfandel
Santos Brujos Rosé

Bordeaux Superior, Francia
Italia
Coahuila, México
Ensenada, México

	COPA	BOTELLA
		\$580
		\$790
\$200		\$810
		\$910

Prosecco botter Chiaro Brut
Veuve Clicquot
Dom Perignon
Möet & Chandon
Brut Imperial
Nectar Imperial
Ice Imperial
Rose Imperial
Ice Rose Imperial

Italia

Champagne, Francia

COPA	BOTELLA
	\$795
	\$2,570
	\$8,650
	\$2,400
	\$2,400
	\$2,950
	\$2,900
	\$3,310

Precios en Pesos Mexicanos, IVA incluido. El contenido de las botellas de vino es de 750 ml.