



Cambia a Complementos Keto por costo adicional (consultar sección complementos)

ENTRADAS

Alcachofa a las Brasas	\$180
<i>Acompañadas de dip de xcatik y ajo rostizado.</i>	
Tostadas de Atún (2)	\$180
<i>Spicy mayo y fritura de poro.</i>	
Guacamole	\$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	\$450
<i>250 gr. de chicharrón de rib eye con guacamole.</i>	
Infartitos 130°[®]	\$145
<i>Huevos pochados en asiento de rib eye.</i>	
Remolacha a las Brasas	\$180
<i>En cama de jocoque con pepino, almendra y miel.</i>	
Tacos de Salmón al Pastor (3)	\$245
<i>Servidos con tortilla azul recién hecha.</i>	
Tacos de Castacán (4)	\$180
<i>En salsa verde tatemada a las brasas.</i>	
Queso Fundido	\$190
<i>Con un toque de longaniza de Valladolid.</i>	
Platón de Tuétanos	\$320
<i>En su hueso con sal del himalaya.</i>	

ENSALADAS

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

Callos Asados con Tuétano	\$380
<i>Callos de hacha asados sobre tuétano, crema de pimientos, láminas de queso parmesano y aros de guajillo.</i>	
Volcano Hamachi	\$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)	\$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	\$230
<i>Almejas chocolate con callo a la mantequilla.</i>	
Carpaccio de Camarón	\$235
<i>Finas láminas con oliva, cebollín y arúgula.</i>	
Coliflor en Horno al Carbón	\$180
<i>Horneado lentamente acompañado de nuestro aderezo de cilantro y chile ancho.</i>	
Setas Silvestres al Carbón	\$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>	

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>	

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	\$52 oz.
<i>Rib Eye con hueso.</i>	
Rib Eye	\$55 oz.
New York	\$49 oz.
New York en Costra de Café	\$53 oz.
<i>Marinado en rub de café.</i>	
Cowboy 130°[®]	\$55 oz.
<i>Tuétano y cama de perejil a la mantequilla.</i>	
Lomo de Rib Eye	\$85 oz.
<i>Corte central del rib eye.</i>	
Porterhouse	\$53 oz.
Corazón de Filete	\$64 oz.
<i>Sobre espejo de puré de la casa.</i>	
Farmer Roast	\$115 oz.
<i>Tapa de rib eye (Verificar Existencia).</i>	
Tomahawk	\$56 oz.
<i>Incluye Ensalada 130°</i>	
Barbacoa de Short Rib	\$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	\$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	\$530
<i>Cocinada lentamente y envuelta en hoja de plátano.</i>	
Salmón Noruego 130°[®]	\$420
<i>Caramelizado a las brasas sobre tabla de cedro marinada con single malt The Macallan 12.</i>	
Rack de Cordero Francés	\$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	\$850
<i>Láminas de rib eye acompañada de una piedra de río con temperatura superior a los 500°F.</i>	
Pulpo Zarandeado	\$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	\$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>	

Mac&Cheese 130°	\$160
<i>Topping de Pork Belly.</i>	
Papas Francesas Trufadas	\$155
<i>Parmesano y aceite de trufa.</i>	
Espinacas a la Crema	\$155
<i>Toque de queso azul.</i>	
Espárragos a las Brasa	\$140
Mar y Tierra NUEVO	\$90 oz
<i>Topping de Langosta Baby.</i>	

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

Totopos Keto (200grs)	\$75
<i>Hechos de queso Oaxaca.</i>	

EL TIEMPO DE COCCIÓN ES DE 45 MINUTOS



130°
STEAKHOUSE

POSTRES

- Key lemon pie

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

Papaya con queso de bola.
- Cheesecake de Guayaba

Guayaba con queso de bola.
- Cheesecake de Manzana

Manzana caramelizada.

- Cheesecake Sides

Rebanada de nuestro cremoso cheesecake acompañado de los tres toppings de la casa.

\$220
- Brownie Keto

Hecho con harina de almendra, cocoa, nuez y helado de queso crema con blueberry.

\$220
- Bomba de Chocolate

Espejo de frutos rojos, volcán de chocolate, quenel de helado cubierto con domo de chocolate obscuro.

\$220

- Alaska 130

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.

\$250
- Elote **NUEVO**

Mousse de Elote Relleno de Cajeta, Crumble de Vainilla y Chocolate Semi Amargo.

\$220

VINOS TINTOS

- Cordus Esamble Esencial Origen

Cienfuegos

130 Grados

Más de 10, Merlot

Anxelin, Shiraz

Santo Tomas 31.8

Roganto, Nebbiolo

Don Leo Cabernet Sauvignon Shiraz

Décima,Nebbiolo

Baloyán Tres Tintos Blend

La Casona, Cabernet, Merlot

Los Nietos Reserva, Bordolesa

Casta Tinta ,Syrah

Ciclo Nebbiolo

Cordus, Nebbiolo

Megacero Blend

Monte Xanic Selección Blend

Roganto Tinta, Tempranillo

Reserva Xecué, Blend

Santos Brujos Tempranillo
- Sokatira, Crianza

Laderas de Cabama, Tempranillo

Museum Reserva, Crianza

Lleiroso Crianza

Novellum, Crianza

Horizonte de Exopto, D.O.Ca Rioja

Dominio del Bendito

Pesquera, Crianza

Quinta Quietud, Tempranillo

Víñas Viejas, Tempranillo, Albillo

Matarromera, Crianza

Carmelo Rodero, Crianza

Fincas de Ganuza

La Planta

Arzuaga Crianza

Mauro, Crianza

Arzuaga Reserva

Alion

Vega, Sicilia Valbuena
- Zuccardi Seria A

Terrazas, Malbec

Medalla Cabernet Sauvignon

Achaval Ferrer, Malbec

Zuccardi José Malbec, Cabernet Sauvignon
- Tortel, Cabernet Sauvignon

Casas Patronales Reserva Privada, Carmenere
- Château de Brandey, Merlot

Château Perillas de Michaud
- Índigo Eye, Cabernet Sauvignon

Gnarly Head, Old vine Zinfandel, Lodi

14 Hands, Merlot

J. Lohr, Merlot

Ironstone Pinot Noir

Silver Buckle, Blend

Bonanza, Cabernet Sauvignon

Emmolo, Merlot

Caymus, Cabernet Sauvignon

Stags' Leap, Cabernet Sauvignon

Opus One

- Valle de Santo Tomas, México
- Rioja, España
- Ribera del Duero, España
- Ribera del Queiles, España
- Valle de Guadalupe, México
- Chihuahua, México
- Baja California, México
- Valle de San Vicente, México
- Parras , Coahuila, México
- Valle de Guadalupe, México
- Valle de Guadalupe, México
- Chihuahua, México
- Valle de Guadalupe, México
- Valle de Guadalupe, México
- Valle de San Jacinto, México
- Chihuahua, México
- Valle de Guadalupe. México
- México
- Valle de Guadalupe, México
- Ensenada, México

- Navarra, España
- Rioja, España
- Cigales, España
- Ribera del Duero, España
- Toro, España
- La Rioja, Laguardia, España
- Toro, España
- Ribera del Duero, España
- Toro, España
- Ribera del Duero, España
- Ribera del Duero, España
- Ribera del Duero, España
- Rioja, España
- Ribera del Duero, España
- Ribera del Duero, España
- Castilla y Leon ,España
- Ribera del Duero, España
- Ribera del Duero, España
- Ribera del Duero, España

- Mendoza, Argentina
- Mendoza, Argentina
- Mendoza, Argentina
- Mendoza, Argentina
- Valle de Uco, Argentina

- Valle del Maule, Chile
- Valle del Maule, Chile

- Bordeaux, Francia
- Medoc, Burdeos, Francia

- California, EEUU
- California, EEUU
- Columbia Valley, Washington, EEUU
- Paso Robles, EEUU
- AVA Lodi, Central Valley, California, EEUU
- California, EEUU
- Napa Valley, EEUU
- California, EEUU
- Napa Valley, EEUU
- Napa Valley, EEUU
- Napa Valley, EEUU

BOTELLA COPA

- \$795
- \$800
- \$850
- \$900
- \$935
- \$990
- \$995
- \$995
- \$1,060
- \$1,160
- \$1,250
- \$1,320
- \$1,470
- \$1,590
- \$1,620
- \$1,660
- \$1,650
- \$1,660
- \$1,790
- \$1,960
- \$2,100
- \$1,050
- \$1,070
- \$1,210
- \$1,280
- \$1,330
- \$1,350
- \$1,480
- \$1,540
- \$1,570
- \$1,690
- \$1,730
- \$1,950
- \$2,310
- \$900
- \$1,990
- \$3,100
- \$2,900
- \$4,790
- \$6,850
- \$990
- \$1,050
- \$1,280
- \$1,560
- \$2,950
- \$690
- \$985
- \$690
- \$720
- \$650
- \$810
- \$890
- \$1,100
- \$1,100
- \$1,230
- \$1,560
- \$2,910
- \$3,450
- \$4,390
- \$23,500
- \$190
- \$200
- \$215
- \$250
- \$305
- \$250
- \$155
- \$290

VINOS BLANCOS

- Château Montgaillard Sauv. Blanc
- Xion 2016, D.O. Rias Baixas (Albariño)
- Sokatira, Chardonnay
- Bogle, Chardonnay
- Castello Do Mar Rias Baixas, Albariño

- Bordeaux, Francia
- Rias Baixas, Val Do Salnes Galicia, España
- Navarra, España
- California, EEUU
- España

- BOTELLA COPA
- \$590
- \$850
- \$920
- \$935
- \$990
- \$140
- \$220

VINOS DE POSTRES

- Moscato, Moscatel de Alejandria
- Late Harvest Pasión y Lujuria, Sauv.Blanc, Riesling

- Tarragona, España
- Valle de Maule, Chile

- BOTELLA COPA
- \$910
- \$1,050
- \$65
- \$95

VINOS ROSADOS

CHAMPAGNES

- Casas Patronales Rosé, Syrah
- Château Montgaillard, Rosé
- Don Leo Zinfandel

- Valle de Maule, Chile
- Bordeaux Superior, Francia
- Coahuila, México

- COPA BOTELLA
- \$590
- \$590
- \$200
- \$840

- Veuve Clicquot
- Brut Imperial
- Nectar Imperial
- Ice Imperial
- Rose Imperial
- Möet & Chandon Ice Rose Imperial

- COPA BOTELLA
- \$2,600
- \$2,350
- \$2,490
- \$2,950
- \$2,900
- \$3,600

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