

# STRIKERS

<b>ENTRADAS</b>  <b>READY, SET, GO!</b>		<b>AGUACHILE DE CAMARÓN</b> \$339
	<b>BONELESS</b> \$229 300 g. de pechuga de pollo crujientes acompañados de bastones de apio, zanahoria y aderezo blue cheese de la casa bañados con la salsa de su elección (buffalo o BBQ).	300 g. de camarón bañado en salsa a elección, acompañado de pepino, cebolla morada, aguacate y chips de papa.  Verde: 🔥 🔥 🔥 Rojo: 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥
<b>ALITAS</b> \$259 450 g. de alitas bañadas en salsa buffalo o BBQ acompañadas de bastones de apio, zanahoria y aderezo blue cheese de la casa.		<b>ENSALADAS</b>
<b>SLIDERS</b> \$259 Sampler de 3 hamburguesas de 60 g. cada una: american cheese burger, pulled pork y Strikers.		<b>ENSALADA DE FRUTOS ROJOS</b> \$259 Mix de lechugas con aderezo honey mustard, blueberries, frambuesas, fresas, arándanos, nuez caramelizada y queso de cabra.
<b>KUSHIAGUES DE QUESO</b> \$189 Queso guoda empanizado con panko y acompañados de salsa pomodoro.		<b>ENSALADA DE ATÚN SELLADO</b> \$229 Mezcla de lechugas acompañadas de 100 g. de atún sellado con ajonjolí, champiñón blanco y brotes, todo marinado con una mezcla de salsa de soya.
<b>PAPAS TRUFADAS</b> \$179 400 g. de papa delgada con una cobertrura krispy, sazonadas con sal trufada, aceite de trufa y espolvoreadas con queso parmesano.		<b>ENSALADA MIX DE QUESOS</b> \$179 Mezcla de queso azul y queso fresco, acompañado de tomates frescos, variedad de lechugas, brotes y champiñones blancos con aderezo blue cheese de la casa.
<b>NACHOS CON ATROPELLADO</b> \$279 Totopos con frijoles, gratinados con queso gouda, cubiertos de atropellado y acompañados de guacamole al centro.		<b>ENSALADA BUFFALO</b> \$249 Lechuga lisa con aderezo blue cheese de la casa y boneless de pollo bañados en salsa buffalo, zanahoria rallada, trocitos de aguacate y tomate cherry.
<b>FIDEO SECO</b> \$189 Con un ligero toque de chile morita, acompañado con queso fresco, chorizo de papada, cuadritos de aguacate, crema ácida y cebollita morada encurtida.		<b>ENSALADA CÉSAR</b> \$229 Lechuga lisa con aderezo César de la casa, croutones, 180 g. de pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano rallado y tomate cherry.
<b>CHICHARRÓN DE RIB EYE</b> \$289 300 g. de rib eye bañado en salsas negras con un toque de ajo acompañado de guacamole.		<b>SOPAS</b>
<b>QUESO FUNDIDO</b> \$209 300 g. de mix de queso chihuahua y asadero, acompañamiento a elegir entre: chorizo de papada, rajas poblanas o champiñones a la mexicana.		<b>SOPA DE TORTILLA</b> \$139 Exquisita sopa de tomate, acompañada de crujientes de tortilla, cubitos de queso panela, crema ácida, aguacate y chile pasilla frito.
<b>QUESO PANELA</b> \$109 200 g. de panela asado con una costra especiada acompañado de tomates asados.		<b>CREMA POBLANA</b> \$99 Riquísima crema hecha con chiles poblanos y acompañada de queso panela asado.
<b>GUACAMOLE AL PIQUÍN</b> \$159 Exquisito guacamole mezclado con chile piquín y un toque de limón, acompañado de chicharrón de cerdo crujiente.		<b>ZONA KIDS</b>  <b>GET IN THE GAME</b>
<b>BOTONES DE COLIFLOR FRITA</b> \$219 Horneados con un aliño de ajo, para después freír y aderezar con mayo-sriracha, roceados con bits de tocino y cebollín.		<b>PLATILLO INFANTIL A ESCOGER, LIMONADA Y HELADO HÄAGEN-DAZS.</b> \$139
<b>BETABEL ROSTIZADO</b> \$169 200 g. de betabel horneado acompañado de jocoque al piquín con trocitos de pistaches salteados con sal de trufa.		<b>CHICKEN TENDERS</b> 180 g. de tiras de pollo crujientes acompañadas de papas fritas.
<b>TRÍO DE CORN RIBS</b> \$129 Deliciosas costillas de elote bañadas en 3 tipos de salsa, mayo chipotle, salsa buffalo y chile de elote, espolvoreadas con queso fresco.		<b>MINI HAMBURGUESA</b> 80 g. de carne y queso cheddar acompañada de papas fritas.
<b>ESQUITES NORTEÑOS</b> \$149 200 g. de elote desgranado acompañado con trocitos de chicharrón, espolvoreado con rancheritos, topping de mayonesa de sriracha y queso fresco.		<b>MAC N CHEESE</b> Deliciosos macarrones en salsa de quesos cheddar, blanco y amarillo acompañados de bits de tocino.
<b>TOSTADAS DE ATÚN</b> \$199 Atún fresco con marinado estilo oriental montado sobre tostada de ajonjolí con aderezo mayo-chipotle, aguacate, cebollitas fritas y espolvoreadas con furikake. (3 pzas.)		<b>DEDOS DE QUESO</b> Bastones de queso gouda empanizados con panko y acompañados de papas fritas.
		<i>Go big, or go home!</i> 

# FUERTES



# PIZZAS ARTESANALES

## GAONERAS DE RIB EYE

\$299

250 g. de rib eye en corte delgado montado sobre tortilla en costra de queso con cebolla caramelizada y guacamole al centro. (4 pzas.)

## VOLCANES DE TOP SIRLOIN

\$229

180 g. de top sirloin en 3 tostadas de maíz con base de frijoles, queso gratinado, acompañadas de pico de gallo y aguacate. (3 pzas.)

## RIB EYE A LA PARRILLA

\$539

350 g. de rib eye acompañado de cebollitas cambray y chiles toreados.

## COSTILLAS BBQ

\$369

500 g. de costillas horneadas bañadas en salsa BBQ morita, acompañadas con elote asado y papas a la francesa.

## SALMÓN BALSÁMICO

\$339

Delicioso salmón a la parrilla con reducción de balsámico y un ligero toque de jamaica, acompañado de verduras asadas.

## TACOS DE MACHACA DE CAMARÓN

\$289

Camarón salteado con cebolla, chile poblano, tocino y queso, colocado en tortilla ribeteada sobre guacamole y acompañados de cebolla encurtida. (3 pzas.)

## PASTA ALFREDO CON CAMARONES

\$359

Pasta rigatoni bañada en salsa alfredo acompañada de 150g. de camarón salteados a la mantequilla y acompañados de bruschetta de tomates.

## PASTA CON POLLO A LA PARMESANA

\$259

Fetuccinni en salsa pomodoro con 180 g. de pechuga de pollo empanizada con queso parmesano, acompañada de pan con ajo.

# BURGERS & MORE

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS VAN ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS

## AMERICAN CHEESE BURGER

\$229

200 g. de carne con doble queso cheddar, lechuga sangría, tomate, cebolla morada y aderezo de la casa sobre pan estilo brioche.

## HAMBURGUESA STRIKERS

\$289

200 g. de carne, queso suizo, aro de cebolla relleno de queso, envuelto en tocino, lechuga sangría, tomate, pepinillos con aderezo de la casa y un toque de BBQ de la abuela sobre pan estilo brioche.

## HAMBURGUESA VEGGIE

\$229

Portobello asado bañado con pesto de albahaca, gratinado con queso suizo, acompañado de espinacas, aguacate y tomates asados sobre pan estilo brioche.

## HAMBURGUESA PORK BELLY

\$289

200 g. de carne de res con queso suizo acompañada de un crocante de pork belly, cebollitas encurtidas, lechuga sangría, tomate, cebolla morada y guacamole sobre pan estilo brioche.

## HAMBURGUESA PULLED PORK

\$229

Pierna de cerdo horneada lentamente al estilo BBQ con aderezo honney mustard acompañada de coleslaw y guacamole sobre pan estilo brioche.

## KRISPY CHICKEN SANDWICH

\$179

180 g. de pollo frito estilo louisiana gratinado con queso suizo, bañado con salsa buffalo, lechuga sangría, tomate, cebolla morada y guacamole en pan estilo brioche.

## PANINI DE ROAST BEEF

\$289

150 g. de roast beef con queso suizo, acompañado de lechuga sangría, rebanadas de tomate, cebolla y pimientos salteados, montados en un pan con ajo y aderezo de mostaza.

## TORTA PIBIL HABANERA

\$199

Pierna de cerdo cocida lentamente en achiote con un toque de habanero, montada en un pan telera con lechuga, tomate, cebolla morada y aguacate, planchada con un adobo.

ELABORADAS EN MASA MADRE EN HORNO DE PIEDRA, DELGADITAS Y CRUJIENTES TAMAÑO 12"

## PIZZA DE PEPERONI Y TOCINO

\$309

## PIZZA DE PESTO CON ALBAHACA

\$309

## PIZZA DE PROVOLONE CON ARÚGULA

\$389

# GUARNICIONES

## VERDURAS ASADAS

\$109

## ESPÁRRAGOS

\$109

## PAPA ASADA

\$59

## ENSALADA DE LA CASA

\$89

## CEBOLLA ASADA

\$39

## MAC N CHEESE

\$59

# POSTRES



## CHEESECAKE CAMPECHANA

\$209

Pay de queso espolvoreado con lluvia de campechanas y pistache, estilo baklava.

## PASTEL DE PISTACHE

\$209

Delicioso pastel de vainilla con relleno crujiente de pistache y dulce de leche, cubierto con pistache tostado.

## PAN DE ELOTE

\$179

Esponjoso pan de elote, receta de la casa acompañado de palomitas de caramelo y bañado en salsa de dulce de leche y nuez caramelizada.

## BROWNIE CON NIEVE

\$119

Suntuoso brownie de chocolate acompañado de helado Häagen-Dazs.

## VOLCÁN DE CHOCOLATE CON NIEVE

\$209

Biscocho caliente relleno de ganache de chocolate espolvoreado con azúcar glass, acompañado de helado Häagen-Dazs.

## ICE CREAM

\$99

Cono con helado Häagen-Dazs servido con dulce de leche, ganache de chocolate y frutos.

# BEBIDAS

## REFRESCO

\$55

## LIMONADA O NARANJADA

\$39

## LIMONADA O NARANJADA MINERAL

\$44

## AGUA EMBOTELLADA

\$39

# CAFÉS

## CAFÉ AMERICANO

\$45

## CAPUCCINO

\$68

## ESPRESSO

\$55



Show them what you are made of