

Entradas

Molcajete Carranza **G**

De chicharrón de RibEye y carnitas de atún con guacamole, nopales, queso y jitomate asado

\$295

Huarache de Sirloin

\$195

Memela de Cochinita Pibil

\$135

Quesadillas Coyoacán **G V**

Fritas al estilo CDMX, de rajadas de chile poblano, elote y mezcla de quesos

\$145

Alcachofas Asadas **V**

Acompañadas de mayonesa negra de ajo y crema holandesa de naranja

\$170

Portobello **V**

Marinado con mostaza francesa, miel de agave y jengibre, queso feta y germinados mixtos con reducción de balsámico

\$120

Queso Fundido con Chorizo

Con verdolagas y salsa verde de hoja santa

\$155

Croquetas de Chorizo **G**

\$135

Queso Panela Asado **V**

A las brasas con salsa de molcajete

\$135

Papas Coronel

Papas gajo sazonadas con páprika y hierbas finas

\$110

Guacamole

\$120

Coliflor Frita **V**

Servida sobre un espejo de salsa ranchera con mantequilla, costra de queso menonita y queso parmesano rallado

\$120

Tostadas del Puerto

De atún fresco marinado en soya con jengibre, pico de gallo y frutos de agua, mayonesa de chipotle y guacamole

\$195

Tostones de Plátano Macho **G**

Rellenos de queso menonita sobre espejo de caldillo de jitomate con crema estilo chiapaneco

\$120

Ceviche Viajero

Tradicional preparación peruana con leche de tigre, camote, maíz, cebolla morada, chile serrano y aguacate

\$190

Tostada de Arriero **I**

Tradicional tostada del municipio de amecalco, con ensalada de nopales y barbacoa de conejo

\$150

Carne Tártara de Cecina

Con pico de gallo, aceituna, mostaza, miel de agave y jengibre con polvo de chicharrón y aguacate

\$210

G Gluten

V Vegetariano

G Receta de Querétaro

I Ingredientes Queretanos

Entradas

Acamayas de Río en Cazuela

Al ajillo, perfumados con jeréz, acompañados con papas cambray

\$210

Esquites con Tuétano

Elote desgranado en caldo de res con tuétano, mayonesa de chiles secos, queso cotija y limón

\$95

Sopas y Pastas

Reviolos de Requesón y Espinaca con Hongos

Tradicional tostada del municipio de amecalco, con ensalada de nopales y barbacoa de conejo

\$195

Pasta de Milpa **G V**

Con pesto de quintonil, verdolagas y chile poblano, con calabaza, jitomate y queso parmesano

\$150

Crema de Frijol

Frijoles en su caldo sazonados con chorizo, tocino y chicharrón de cerdo, perfumados con epazote

\$70

Jugo de Carne

Reducción de res estofada en su jugo con verduras y perfumado de hierbas finas

\$95

Sopas y Pastas

Lentejas de la Jefa

Sazonadas con tocino, chorizo, manzana verde, plátano macho, y un toque de especias con caldo de res

\$80

Ensaladas

Ensalada César Negra

Tradicional aderezo de anchoas con ajo rostizado al carbón con camarones a la parrilla, cubos de pan con ajo y parmesano

\$210

Ensalada de Rancho **V**

Jitomate bola y queso fresco asados con finas hierbas, acompañado de arúgula y cebolla morada aderezada con chile serrano

\$80

Ensalada Cuatro Ciénegas

De requesón agrio con betabél y zanahorias asadas, germinado mixto, arúgula, vinagreta de mostaza y reducción de balsámico

\$95

Ensalada Don Venustiano

Mezcla de lechugas con quesos de la casa y aderezo de queso azul y reducción de vino tinto

\$135

Ensalada de Habas y Chapulines **V Q**

Acompañada de jitomate y aguacate, aceite de oliva, polvo de chiles y chapulines

\$110

Fuertes

Albondigas del Coronel **G**

Molida de res, salsa de chiles tatemados, chile chipotle, arroz cremoso y huevo perfecto

\$180

Chamorro al Pastor

Cocido a baja temperatura durante 48hrs, marinado al pastor

\$285

Costillar Ñuxi **Q**

De cerdo cocido a baja temperatura con adobo agridulce de chile ancho, piloncillo y pulque, acompañado de pure de tuna

\$290

Ternera de la Sierra **Q**

Pierna de ternera cocida a baja temperatura con adobo de xoconostle acompañado de puré de garbanzo

\$390

Pollito en Moles

A base de mole poblano y colorado madurados, acompañados de puré de plátano macho y queso de cabra

\$260

Lengua de Res en Pipián Verde

Cocida a baja temperatura, con pipián verde, col encurtida y puré de haba

\$295

Cecina Carranza

Servida con guacamole, chiles toreados y enmoladas

\$245

Sirloin

A la parrilla acompañado de verduras a las brasas y mayonesa de ajo tatemado

\$320

Prime Rib

A la parrilla acompañado de verduras a las brasas y mayonesa de ajo tatemado

\$650

Nuestro Chemita

Caña de filete en salsa de mantequilla y aderezos de la casa

\$310

Pulpo a las Brasas

Marinado con chiles secos, hierbas finas y mantequilla

\$420

Atún Ojo Rasgado **G**

Marinado con salsa de soya con verduras salteadas con jengibre y aderezo de mayonesa de ajo y chipotle

\$260

Hamburguesa Short Rib **G**

Gratinada con queso menonita, mayonesa de ajo y aderezo de mostaza, jengibre y miel de agave

\$185

Hamburguesa Azul **Q**

Con queso azul, uvas, pesto de cilantro y nuez

\$195

Menú de

Insumos Queretanos

Tacos del Barrio **G**
\$150

Mole de Garambullo y Res **I**
\$490

Cordero de Huimilpan **Q**
\$220

Postres

Pera al Vino Tinto
\$95

Cheesecake **G**
\$90

Mouse de 3 Chocolates **G**
\$95

Flan
\$85

Buñuelos **G**
\$85

Pastel de Zanahoria **G**
\$95

Pastel de 3 Leches de Cajeta **G**
\$95

Helado de Temporada
\$70

Guarniciones

Papa Gajo

Puré de Camote **V**

Ensalada Mixta

Verduras a las Brasas

Frijoles Charros

\$40 c/u

G Gluten **V** Vegetariano **Q** Receta de Querétaro **I** Ingredientes Queretanos

Café

Americano
\$40

Espresso
\$40

Espresso Doble
\$55

Capuccino
\$50

Late
\$50

Té
\$30

Vinos

MÉXICO

Puerto Nuevo
Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon-Malbec.
\$95 / Copeo 150 ml — \$350 / Botella 750 ml

Península
Espaldera. Valle de Guadalupe.
Sangiovese-Anglianico.
\$420 / Botella de 750 ml

L.A. Cetto
Reserva Privada. Valle de Guadalupe. Nebbiolo.
\$520 / Botella de 750 ml

Armonía de Tintos
Valle de Guadalupe. Merlot, Cabernet Sauvignon,
Shiraz, Cabernet Franc.
\$720 / Botella de 750 ml

La Redonda
Tequisquiapan Querétaro. Malbec.
\$515 / Botella de 750 ml

MÉXICO

Casa Madero 3V
Parras Coahuila. Cabernet Sauvignon,
Merlot-Tempranillo.
\$700 / Botella de 750 ml

Xecue Kummey
San Vicente. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot.
\$600 / Botella de 750 ml

Pionero, Cosecha Selecta
Valle De La Grulla. Cabernet Sauvignon, Merlot.
\$670 / Botella de 750 ml

ARGENTINA

**Navarro Correas
Colección Privada**
Mendoza; Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
\$680 / Botella de 750 ml

Norton Clásico
Mendoza. Malbec.
\$430 / Botella de 750 ml

Vinos

ESPAÑA

Coto

Rioja. Tempranillo.

\$130 / Copeo 150 ml — \$505 / Botella 750 ml

Valdubon Crianza

Ribera del Duero. Tempranillo.

\$790 / Botella de 750 ml

ITALIA

Lambrusco

Emilia Romagna. Lambrusco.

\$410 / Botella de 750 ml

Prosecco

Piamonte. Glera.

\$130 / Copeo 150 ml — \$550 / Botella 750 ml

Blancos y Rosados

Viña Carossa

Penedés, Moscatel, Macabeo y Parellada.

\$95 / Copeo 150 ml — \$320 / Botella 750 ml

Viento Sur

Lujan De Cuyo. Torrontes.

\$485 / Botella de 750 ml

Blanc de Zinfandel

Valle De Guadalupe. Zinfandel.

\$95 / Copeo 150 ml — \$365 / Botella 750 ml

V Rosado

Parras Coahuila. Cabernet Sauvignon.

\$580 / Botella de 750 ml

Coctelería

Carajillo

\$135

Piña Colada

\$90

Margarita (Limón, Mango, Tamarindo y Fresa)

\$90

Mezcalita (Limón, Mango, Tamarindo y Fresa)

\$90

Mojito Clásico

\$85

Mojito de Frutos Rojos

\$120

Martini Seco

\$135

Bloody Mary

\$90

Jarra de Clericot

\$350

Copa de Clericot

\$135

Sangría

\$90

Sangría Preparada

\$120

Negroni

\$150

Apperol Spritz

\$190

Nuestras Creaciones

Cantarito Carranza

Mezcal GAD, toronja, naranja, limón y sal de gusano

\$110

Gavilán o Paloma

Tequila blanco, licor de chile ancho, limón, toronja, y sal de gusano

\$130

Fresco de Carranza

Ginebra, licor del 43, agua de coco, agua quina, pepino y hierbabuena

\$180

Toro

Bacardí, hércules rye lager y jarabe de la casa

\$95

Destilados

Bacardí Blanco

\$85 / Copeo 45 ml — **\$900** / Botella 750 ml

Matusalem Platino

\$85 / Copeo 45 ml — **\$900** / Botella 750 ml

Capitan Morgan

\$85 / Copeo 45 ml — **\$850** / Botella 750 ml

Appleton Especial

\$85 / Copeo 45 ml — **\$950** / Botella 750 ml

Zacapa 23

\$220 / Copeo 45 ml — **\$2,900** / Botella 750 ml

Destilados

TEQUILA

Cuervo Especial

\$80 / Copeo 45 ml — **\$900** / Botella 695 ml

Centenario Plata

\$95 / Copeo 45 ml — **\$1,250** / Botella 700 ml

Centenario Reposado

\$95 / Copeo 45 ml — **\$1,250** / Botella 700 ml

Tradicional

\$95 / Copeo 45 ml — **\$1,200** / Botella 695 ml

Don Julio Blanco

\$125 / Copeo 45 ml — **\$1,900** / Botella 750 ml

Don Julio Reposado

\$135 / Copeo 45 ml — **\$1,950** / Botella 750 ml

Don Julio 70

\$180 / Copeo 45 ml — **\$2,600** / Botella 750 ml

Maestro Tequilero

\$170 / Copeo 45 ml — **\$2,200** / Botella 750 ml

VODKA

Smirnoff

\$80 / Copeo 45 ml — **\$950** / Botella 750 ml

Stolichnaya

\$95 / Copeo 45 ml — **\$1,200** / Botella 750 ml

Absolut Azul

\$95 / Copeo 45 ml — **\$1,200** / Botella 750 ml

Grey Goose

\$170 / Copeo 45 ml — **\$2,400** / Botella 750 ml

Destilados

WHISKY

JW Etiqueta Roja
 \$100 / Copeo 45 ml — \$1,300 / Botella 750 ml

Jack Daniel's
 \$130 / Copeo 45 ml — \$1,500 / Botella 700 ml

JW Etiqueta Negra
 \$160 / Copeo 45 ml — \$2,500 / Botella 750 ml

Buchanan's 12
 \$180 / Copeo 45 ml — \$2,500 / Botella 750 ml

Chivas Regal 12
 \$175 / Copeo 45 ml — \$2,400 / Botella 750 ml

GINEBRA

Tanqueray
 \$150 / Copeo 45 ml — \$1,600 / Botella 750 ml

Bombay Sapphire
 \$150 / Copeo 45 ml — \$1,700 / Botella 750 ml

Hendrick's
 \$195 / Copeo 45 ml — \$2,500 / Botella 750 ml

MEZCAL

GAD Espadín Joven
 \$110 / Copeo 45 ml — \$1,800 / Botella 750 ml

Bruxo #1
 \$150 / Copeo 45 ml — \$1,800 / Botella 750 ml

GAD Reposado
 \$160 / Copeo 45 ml — \$2,100 / Botella 750 ml

Danzantes
 \$230 / Copeo 45 ml — \$3,200 / Botella 750 ml

GAD Tobaalá
 \$195 / Copeo 45 ml — \$2,900 / Botella 750 ml

Bicalu
 \$160 / Copeo 45 ml — \$1,900 / Botella 750 ml

Destilados

BRANDY

Terry
 \$105 / Copeo 45 ml — \$1,300 / Botella 700 ml

Torres 10
 \$95 / Copeo 45 ml — \$1,300 / Botella 700 ml

COGNAC

Martel VS
 \$180 / Copeo 45 ml — \$2,200 / Botella 700 ml

LICORES

Kahlúa
 \$85 / Copeo 60 ml

Frangelico
 \$120 / Copeo 60 ml

Sambuca Negro
 \$120 / Copeo 60 ml

Bailey's
 \$125 / Copeo 60 ml

Jägermeister
 \$110 / Copeo 60 ml

Chinchón Dulce
 \$95 / Copeo 60 ml

Chinchón Seco
 \$95 / Copeo 60 ml

Licor Strega
 \$170 / Copeo 60 ml

Amaretto Disaronno
 \$140 / Copeo 60 ml

Licor 43
 \$130 / Copeo 60 ml

Campari
 \$95 / Copeo 60 ml

Cervezas

Bohemia Clara

\$55 / 355 ml

Bohemia Oscura

\$55 / 355 ml

Tecate

\$50 / 355 ml

Tecate Light

\$50 / 355 ml

XX Lager

\$50 / 355 ml

XX Ambar

\$50 / 355 ml

Indio

\$50 / 355 ml

Heineken

\$70 / 355 ml

Tarro Michelado

\$15

Tarro Chelado

\$15

Tarro Con Clamato

\$20

Clamato Natural

\$50

Cervezas Artesanales

Hércules-Hombre Pájaro

\$110 / 355 ml de barril

Hércules-Macanuda

\$110 / 355 ml de barril

Hércules-Terrícola

\$120 / Lata 473 ml

Hércules-Pie Grande

\$150 / Lata 473 ml

Carranza Lager

\$95

Carranza Red

\$110

Carranza Stout

\$110

Sin Alcohol

Jugos (Naranja, Piña, Arándano)

\$35 / 355 ml

Limonada

\$40 / 355 ml

Naranjada

\$40 / 355 ml

Piñada

\$65 / 355 ml

Conga

\$50 / 355 ml

Agua Embotellada

\$40 / 355 ml

Agua Mineral Perrier

\$70 / 355 ml

Agua Quina

\$40 / 237 ml

Ginger Ale

\$40 / 237 ml

Refrescos

\$40 / 355 ml

Boost

\$70 / 237 ml

Agua del Día

\$40

Jarra de Agua

\$120

Las botellas incluyen servicio de 5 refrescos de 355 ml c/u.

Los precios incluyen I.V.A.