

# STRIKERS

## ENTRADAS



<b>BONELESS</b>	\$229	<b>TOSTADAS DE ATÚN</b>	\$199
300 g. de pechuga de pollo crujientes acompañados de bastones de apio, zanahoria y aderezo ranch bañados con la salsa de su elección (buffalo o BBQ).		Atún fresco con marinado estilo oriental montado sobre tostada de ajonjolí con aderezo mayo-chipotle, aguacate, cebollas fritas y espolvoreadas con furikake. (3 pzas.)	
<b>ALITAS</b>	\$259	<b>SAMPLER STRIKERS</b>	\$399
450 g. de alitas bañadas en salsa buffalo o BBQ acompañadas de bastones de apio, zanahoria y aderezo ranch.		300 grs de costillitas BBQ, 2 sliders americanas, 2 deditos de queso y papas sazonadas. (Sugerido para dos personas)	
<b>SLIDERS</b>	\$259	<b>ENSALADAS</b>	
Sampler de 3 hamburguesas de 60 g. cada una: american cheese burger, pulled pork y Strikers.		<b>ENSALADA DE FRUTOS ROJOS</b>	\$259
<b>KUSHIAGUES DE QUESO</b>	\$189	Mix de lechugas con aderezo honey mustard, blueberries, frambuesas, fresas, arándanos, nuez caramelizada y queso de cabra.	
Queso guoda empanizado con panko y acompañados de salsa pomodoro.		<b>ENSALADA DE ATÚN SELLADO</b>	\$229
<b>PAPAS TRUFADAS</b>	\$179	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.	
400 g. de papa delgada con una cobertrura krispy, sazonadas con sal trufada, aceite de trufa y espolvoreadas con queso parmesano.		<b>ENSALADA BUFFALO</b>	\$249
<b>NACHOS CON ATROPELLADO</b>	\$279	Lechuga lisa con aderezo ranch y boneless de pollo bañados en salsa buffalo, zanahoria rallada, trocitos de aguacate y tomate cherry.	
Totopos con frijoles, gratinados con queso gouda, cubiertos de atropellado y acompañados de guacamole al centro.		<b>ENSALADA CÉSAR</b>	\$229
<b>FIDEO SECO</b>	\$189	Lechuga lisa con aderezo César de la casa, croutones, 180 g. de pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano rallado y tomate cherry.	
Con un ligero toque de chile morita, acompañado con queso fresco, chorizo de papada, cuadritos de aguacate, crema ácida y cebollita morada encurtida.		<b>PIZZAS ARTESANALES</b>	
<b>CHICHARRÓN DE RIB EYE</b>	\$289	ELABORADAS EN MASA MADRE EN HORNO DE PIEDRA, DELGADITAS Y CRUJIENTES TAMAÑO 12"	
300 g. de rib eye bañado en salsas negras con un toque de ajo acompañado de guacamole.		<b>PIZZA DE PEPPERONI Y TOCINO</b>	\$309
<b>QUESO FUNDIDO</b>	\$209	<b>PIZZA DE PESTO CON ALBAHACA</b>	\$309
300 g. de mix de queso chihuahua y asadero, acompañamiento a elegir entre: chorizo de papada, rajas poblanas o champiñones a la mexicana.		<b>PIZZA DE PROVOLONE CON ARÚGULA</b>	\$389
<b>QUESO PANELA</b>	\$109	<b>ZONA KIDS</b>	
200 g. de panela asado con una costra especiada acompañado de tomates asados.			
<b>GUACAMOLE AL PIQUÍN</b>	\$159	PLATILLO INFANTIL A ESCOGER, LIMONADA Y HELADO HÄAGEN-DAZS. VÁLIDO PARA NIÑOS DE HASTA 12 AÑOS.	
Exquisito guacamole mezclado con chile piquín y un toque de limón, acompañado de chicharrón de cerdo crujiente.		<b>CHICKEN SOLDIERS</b>	\$139
<b>BOTONES DE COLIFLOR FRITA</b>	\$219	150 g. de cubos de pechuga de pollo empanizados acompañados de papas a la francesa.	
Horneados con un aliño de ajo, para después freír y aderezar con mayo-sriracha, roceados con bits de tocino y cebollín.		<b>MINI HAMBURGUESA</b>	
<b>BETABEL ROSTIZADO</b>	\$169	80 g. de carne y queso cheddar acompañada de papas fritas.	
200 g. de betabel horneado acompañado de jocoque al piquín con trocitos de pistaches salteados con sal de trufa.		<b>DEDOS DE QUESO</b>	
<b>TRÍO DE CORN RIBS</b>	\$129	Bastones de queso gouda empanizados con panko y acompañados de papas fritas.	
Deliciosas costillas de elote bañadas en 3 tipos de salsa, mayo chipotle, salsa buffalo y chile de elote, espolvoreadas con queso fresco.		<b>Go big, or go home!</b>	
<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.			

# FUERTES



# GUARNICIONES

## 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

300 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.

## CAMARONES CROCANTES

\$299

Camarones crujientes al Panko acompañados de cous cous de coliflor fresca y mayo chipotle.

## TACOS DE MACHACA DE CAMARÓN

\$289

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

## TACOS BAJA DE CAMARÓN

\$289

Camarones rebosados en tempura cerveza montados sobre tortilla amarilla acompañados de col morada y zanahoria bañados con mayo sriracha.

## 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 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.

## VERDURAS ASADAS

\$109

## CEBOLLA ASADA

\$39

## PAPAS A LA FRANCESA

\$59

## ENSALADA REGIA

\$89

# POSTRES



## CHEESECAKE CAMPECHANA

\$209

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

## CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

\$209

Pay de queso bañado en coulis de frutos rojos

## 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.

## ICE CREAM

\$99

Cono con helado Häagen-Dazs servido con dulce de leche o chocolate.



Show them what you are made of

# BEBIDAS

## REFRESCO

\$55

## LIMONADA O NARANJADA

\$39

## LIMONADA O NARANJADA MINERAL

\$44

## AGUA EMBOTELLADA

\$39

# CAFÉS

## CAFÉ AMERICANO

\$45

## CAPUCCINO

\$68

## ESPRESSO

\$55

GO FOR IT!

