

TERRAZA EL OJO



ENTRADAS

Boneless **\$149**

120 gr de cubos de pollo, enharinados con nuestra receta secreta, salteados con salsa de su elección (salsa hot, bbq, piña habanero o habanero) acompañado de aderezo Blue Cheese.

Orden de papas **\$85**

Deliciosas papas fritas con tres estilos a elegir: Francesas, Chips o Gajo, acompañadas de salsa picante. ¡Ideales para compartir!

Chili Fries **\$98**

Deliciosas papas gajo acompañadas de nuestro exquisito Chili Beans, servidos con un espiral de queso amarillo estilo americano.

Nachos San Jacinto **\$94**

Deliciosos Nachos preparados al momento, salteados con sazón de la casa servidos con salsa de frijol con chipotle, guacamole, queso estilo americano y pico de gallo.

Nachos con Chili **\$98**

Deliciosa receta de Chili Beans preparada en casa, acompañada de Nachos recién hechos y salteados con nuestro sazón especial y un espiral de queso americano que les encantará.

ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra y arándanos **\$110**

Mix de lechugas, ajonjolí garapiñado, tocino frito finamente picado, arándanos deshidratados, queso de cabra con ceniza y reducción de vino rosado con frambuesa y romero.

Ensalada de aguacate y zarzamora **\$110**

Mix de lechugas, aderezo de bluecheese, aguacate en laminas, zarzamora, queso panela y jitomate Cherry.

*puede agregar Arrachera, pollo o sirloin en salsa de achiote (60gr c/u) por \$33.00.

M
E
N
U



M E N U

HOTDOGS ESTILO ALEMÁN

Bacon Dog

\$135

Media noche de pan brioche, salchicha de res ahumada de 21 cm envuelta en tocino acompañado de cebolla al cilantro, chicharrón de jalapeños y costra de mix de quesos Monterey Jack y Manchego, acompañado de chips de papas.

Red Pepper Dog

\$135

Media noche de pan estilo Brioche, salchicha estilo Frankfurt de 21 cm, mix de pimientos con cebolla, tocino frito picado y perejil, acompañado de chips de papas.

Chili Dog

\$140

Media noche de pan estilo Brioche, salchicha estilo Frankfurt de 21 cm, Chili Beans, cebolla caramelizada y chicharrón de jalapeños acompañado de chips de papas.

San Jacinto Dog

\$140

Media noche de pan estilo Brioche, salchicha de res con miel y mostaza de 21 cm, arrachera marinada en laminas perfectamente cocidas, cebolla caramelizada y mayonesa a la mostaza acompañado de chips de papas.

HAMBURGUESAS Y PEPITOS

Hamburguesa de pollo

\$139

Pollo enharinado y frito bañado en salsa de tu preferencia (hot, BBQ, piña habanero, habanero), servido en pan Brioche con lechuga, jitomate y aderezo de Bluecheese, acompañada de chips de papa.

Hamburguesa de res con tocino

\$149

Carne de res cocida a la plancha servida con tocino frito con gratinado de mix de quesos Monterey Jack y Manchego servida sobre pan brioche con lechuga, jitomate y cebolla caramelizada acompañada de chips de papas.

Pepito de pollo

\$145

Pechuga de pollo cocida a la plancha servida con aguacate, queso panela, lechuga, jitomate y cebolla sobre pan brioche con aderezo de queso crema acompañado de chips de papas.

COSTRAS

Costra de Arrachera

\$155

Tortilla de harina (3 piezas) con Arrachera confitada con salsa BBQ, mix de queso manchego y queso Monterey Jack en costra, guacamole y cilantro picado.

Costra de Sirloin en salsa de Achiote

\$155

Tortilla de harina (3 piezas) Sirloin marinado en salsa de Achiote, mix de queso manchego y queso Monterey Jack en costra, cebolla cambray, hojas de cilantro y laminas de aguacate.

Costra San Jacinto

\$155

Tortilla de harina (3 piezas) con arrachera confitada en salsa BBQ y Sirloin marinado en salsa de Achiote, cebolla caramelizada y salsa macha.



Pepito de arrachera

\$149

Arrachera marinada cocina a la plancha, servida con guacamole, cebolla morada, lechuga, jitomate y cebolla caramelizada sobre pan brioche con salsa de frijol con chipotle acompañado de chips de papas.

***Todos los platillos que tienen acompañamiento de chips de papas, se pueden cambiar a papas a la francesa por \$19 pesos.**



M E N U

DESAYUNOS

***Todos llevan un vaso de jugo a elegir (naranja, arándano o piña) ** Desayunos hasta las 13:00 hrs.**

Tlacoyos de frijol **\$135**

4 tlacoyos de frijol hechos a mano cubiertos de cebolla morada, crema, queso y cilantro. Con opción a elegir: Arrachera marinada, sirlon en salsa de achiote o tinga de pollo.

Quesadillas fritas **\$135**

4 quesadillas fritas hechas a mano, con opciones de relleno a elegir: queso, arrachera marinada o tinga de pollo, cubiertas de crema, cebolla morada y queso.

Sandwich de la Casa **\$135**

1 pieza de huevo frito servida con tiras de tocino, lechuga, jitomate y cebolla morada sobre pan artesano con mayonesa al chipotle, guacamole y mix de queso Cheddar, manchego y Monterey Jack en costra, acompañado de chips de papas.

Grilled Cheese **\$135**

Gratinado de queso Cheddar y Monterey Jack servido sobre pan artesano a la mantequilla, acompañado de chiles toreados y chips de papas.

Sandwich Vegetariano **\$135**

Pan artesano con aderezo de mostaza, lechuga, jitomate, albahaca, cebolla morada, germen de soya y champiñones acompañado de chips de papas.

Sincronizada de Jamón y cremoso de champiñones **\$135**

2 sincronizadas rellenas de jamón Virginia y mix de quesos Monterey Jack y Manchego, acompañado de cremoso de champiñones y chips de papas.



POSTRES

Flan Napolitano **\$79**

Exquisito flan de vainilla con queso Philadelphia acompañado de una ligera capa de caramelo.

Carlota de Limón **\$60**

Suave crema de limón acompañada de galletas de vainilla trituradas con mantequilla.



BEBIDAS

***Cerveza y Vino de mesa es hasta las 17:00hrs**

Cerveza Artesanal 473 ml **\$138**

Cerveza Artesanal 355 ml **\$125**

Stella Artois **\$70**

Cerveza Nacional **\$56**

Bohemia Clara, Bohemia Oscura, Bohemia Weizen, Modelo Negra, Modelo Pura Malta, Modelo Especial, Modelo Ambar, Heineken, Michelob Ultra, Victoria, Corona.



M E N U

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua embotellada	\$30
Refresco en lata Coca Cola, Coca Light, Coca Sin Azucar, Sprite, Sidral.	\$43
Topo chico 355 ml	\$47
Perrier 355 ml	\$60
Sodas de Frutos Guanabana, Maracuyá, Frutos Rojos, Fruta de temporada, Limonada, Naranjada.	\$49
Piñada	\$90

CLERICOT Y COCTELES CON VINO

Blanco Frutal Vino blanco, manzana verde, piña, fresa, jugo de piña, refresco de limón.	Copa \$90 Jarra \$395
Rosado Frutos Rojos Vino rosado, fresa, frambuesa, zarzamora, refresco de limón, jugo de arándanos.	Copa \$90 Jarra \$395
Tinto Frutal Vino tinto, fruta mixta en almibar, jugo de naranja, refresco de manzana.	Copa \$90 Jarra \$395
Sangría Jugo de limón, jarabe natural, agua mineral y vino tinto.	\$69
Calimocho Coca Cola, vino tinto	\$69

*Todos nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA.

VINOS DE MESA

Vino Blanco Batiste de Vignac, Francia, Año 2020, Bordeaux.	Copa \$96 Botella \$470
Trapiche Argentina, Año 2021, Torrontés.	Copa \$96 Botella \$470
Vino Rosado Rosé d'Anjou, Francia, Año 2020, 60% Cabernet Franc, 20% Grolleau, 20% Gamay.	Copa \$105 Botella \$530
Vino Tinto L.A. Cetto, México, Año 2020, Merlot.	Copa \$96 Botella \$470
Yellow Tail, Australia, Año 2021, Shiraz. Copa \$125 Botella \$603	Copa \$125 Botella \$603
Las Moras Reserva, Argentina, Año 2020, Malbec.	Copa \$125 Botella \$603
Las Moras Reserva, Argentina, Año 2020, Cabernet Syrah.	Copa \$145 Botella \$692

