

# 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

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

## CLERICOT Y COCTELES CON VINO

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

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

## VINOS DE MESA

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

