

# LA TERRAZA

BURGERS | CEVICHEs | BEER

**Trilogía de hamburguesas** \$300

*Pavo, Crodero, Res*

**La Kobe** \$320

*Jugosa carne kobe, queso Gouda, tocino ahumado, pan negro, aros de cebolla*

**La del Valle** \$245

*Pavo, queso zucchini al Grill, cebolla caramelizada, lechuga, pan rustico*

**La Texana** \$230

*Portobello, pimientos asados, BBQ, tomate, queso cheddar, pan ajonjolí*

**La de Tocino** \$230

*Carne choice, queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada, aguacate, pan rustico*

**La griega** \$305

*Cordero, aderezo griego, queso de cabra, pepino, tomate, cebolla morada, pan artesanal*

**Quesaburger** \$165

*Tortilla de harina, carne de res, tocino, salsa picosa, aguacate, lechuga*

## Los Dogos

**El clásico (21c.m.)** \$170

*Salchicha de res, cebolla, tomate, delicioso pan con ajonjolí negro*

**Cachanilla (21c.m.)** \$170

*Salchicha de res, queso de cabra, zucchini al grill, pimientos asados, pan recién horneado con ajonjolí negro*

**El Sureño (21c.m.)** \$170

*Salchicha de res, queso gouda rallado, chilli beans, pan artesanal*

**The Spicy (21 c.m.)** \$170

*Salchicha de res, tocino, cebolla caramelizada*

**Godzilla (para compartir (40c.m.))** \$215

*Salchicha polaca, cebolla crujiente, chile güero, tomate, cebolla, pan baguete con ajonjolí*

**Boneless** \$210

*Pechuga de pollo, papas gajo*

**Orden de aros** \$65

**Papas a la francesa** \$65

**Papas gajo con queso** \$95

**Ceviche de pescado** \$175

*Pescado fresco, cebolla morada, limón, cilantro, mango*

**Aguachile de camarón** \$219

*Camarón fresco, cebolla morada, pepino*

**Trio de ceviches** \$210

*Pescado, pulpo, camarón*

**Ceviche de camarón** \$210

*Cebolla morada, cilantro, mango y camarón*

**Nachos con carne a la baja** \$195

*Queso fundido, arrachera, salsa mexicana*

**Alitas de pollo** \$195

*Apio, zanahoria, salsa búfalo, ranch*

**Platón terraza** \$510

*Alitas marinadas, nachos, papa gajo, tiras de pollo, dedos de queso*

**Tacos de rib eye** \$235

*Ribe ye Premium a la parrilla*

**Tacos gobernador** \$190

*Carnes a la parrilla, queso, tortillas de harina*

**Tacos de pulpo (3pzas.)** \$215

*Pulpo a la parrilla, ajo, aceite de olivo, aguacate, salsa de chile manzano*

## Pizzas

**Pepperoni** \$257

**Camarón** \$310

**Arrachera** \$280

**Hawaiian** \$257

**Margarita** \$270

Our prices are in pesos, tax included.

Nuestros precios incluyen IVA y son en M.N.

# LA TERRAZA

BURGERS | CEVICHEs | BEER

## Trilogía de hamburguesas \$300

*Pavo, Crodero, Res*

## La Kobe \$320

*Jugosa carne Kobe, queso Gouda, tocino ahumado, pan negro, aros de cebolla*

## La del Valle \$245

*Pavo, queso zucchini al grill, cebolla caramelizada, lechuga, pan rustico*

## La Texana \$230

*Portobello, pimientos asados, BBQ, tomate, queso cheddar, pan ajonjolí*

## La de Tocino \$230

*Carne choice, queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada, agua cate, pan rustico*

## La griega \$305

*Cordero, aderezo griego, queso de cabra, pepino, tomate, cebolla morada, pan artesanal*

## Quesaburger \$165

*Tortilla de harina, carne de res, tocino, salsa picosa, aguacate, lechuga*

## Fish ceviche \$175

*Fresh raw fish, red onion, lime, cilantro, mango*

## Shrimp aguachile \$210

*Fresh shrimp, red onion, cucumber*

## Ceviche Trilogy \$210

*Fish, octopus, shrimp*

## Shrimp ceviche \$210

*Fresh shrimp, red onion, lime, cilantro, mango*

## La baja beef nachos \$195

*Flank steak, melted cheese, Mexican sauce*

## Shrimp nachos \$290

*Shrimp, mealted cheese, Mexican sauce*

## Buffalo chicken wings \$195

*Celery, carrot, buffalo sauce, ranch dressing*

## Appetizer Terraza \$510

*Chicken wings, chilli beans, nachos, wedge potatoes, chicken fingers*

## Rib eye tacos \$235

*Grilled rib eye premium*

## Governor tacos \$190

*Grilled shrimp, cheese, flour tortillas*

## Octopus tacos (3pzaz.) \$215

*Grilled octopus, garlic, olive oil, avocado, manzano pepper sauce*

## The Classic (21c.m) \$156

*Beef sauce, onion, tomato, with black sesame bread*

## Cachanilla (21c.m.) \$156

*Beef sauce, goat cheese, grilled zucchini, roasted pepper, freshly baked bread*

## The southern (21 c.m.) \$156

*Beef sauce, grated gouda cheese, chilli beans, artisan bread*

## The spicy (21c.m.) \$156

*Beef sausage, crispy bacon, caramelized onion*

## Godzilla (to share 40c.m.) \$198

*Polish sausage, crispy onion, banana pepper, tomato, sesame baguette bread*

## Chicken bonless \$210

*Onion rings \$65*

*Fresh fries \$65*

*Wedge potatoe with cheese \$95*

## Pizzas

*Pepperoni \$257*

*Shrimp \$310*

*Arrachera Beef \$280*

*Hawaiian \$257*

*Margherita \$270*

**WHISKY / WHISKEY**

Buchananan´s 12	1 1/4 oz	\$146
Buchananan´s 18		\$317
J&B		\$141
Chivas Regal		\$147
Jim Beam		\$141
Johnnie Walker Black Label		\$146
Johnnie Walker Etiqueta Roja		\$125
Jack Daniel´s Tennessee		\$141
Canadian Club		\$130
Macallan 12		\$235

**TEQUILAS**

Don Julio Reposado	1 1/4 oz	\$125
Cuervo Tradicional		\$142
Patrón Silver		\$227
Cazadores		\$125
Herradura Reposado		\$142
Herradura Añejo		\$130
Don Julio 70		\$191
Sauza Hornitos		\$103
1800 Añejo		\$113

**VODKA**

Absolut	1 ¼ oz.	\$119
Grey Goose		\$147
Wiborowa		\$130
Smirnoff		\$102

**GINEBRA / GIN**

Tanqueray	\$125
Bombay	\$147
Beefeater	\$125

**BRANDY**

Don Pedro	\$102
Torres 10	\$142

**COÑAC / COGNAC**

Hennessy VSOP	1 1/4 oz	\$181
Martell VSOP Medaillon		\$171

**RON / RUM**

Appleton Estate	1 1/4 oz	\$125
Appleton Special		\$114
Bacardi Solera		\$102
Bacardi Añejo		\$107
Bacardi Blanco		\$91
Capitan Morgan		\$113

**CERVEZA DE BARRIL / DRAFT BEER**

Tecate Light	16 oz	\$55
Tecate Light	1 lts	\$93
Indio	16 oz	\$55
Indio	1 lts	\$93
Heineken	16 oz	\$63
Heineken	1 lts	\$120

**COCTELERIA / COCKTAILS**

Clamato Con Licor	300 ml	\$119
Clamato Sin Licor	300 ml	\$90

**COCTELERIA / COCKTAILS**

Cuba Libre	10 oz	\$90
Desarmador	10 oz	\$113
Piña Colada	12 oz	\$113
Margaritas	10 oz	\$119
Tom Collins	10 oz	\$119
Sangría Preparada	12 oz	\$97
Pingüino Nac.	10 oz	\$85
Te Loco	10 oz	\$130
Ruso Blanco	6 oz	\$113
Paloma	10 oz	\$90
Mojito	10 oz	\$135
Martini Grey Goose	6 oz	\$255
Mai Tai	10 oz	\$113
MILK ME ME especialidad de la casa	10 oz	\$182

**CERVEZA IMPORTADA / IMPORTED BEER**

Bud Light	355 ml	\$82
Coors Light	355 ml	\$82
Heineken	355 ml	\$82
Ultra Light Michelob	355 ml	\$82
Ultra Amstel	355ml	\$82
Stella	330 ml	\$96

**CERVEZA NACIONAL / DOMESTIC BEER**

Corona	355 ml	\$77
Sol	355 ml	\$77
XX Ambar	325 ml	\$77
Bohemia Obscura	355 ml	\$77
Negra Modelo	355 ml	\$77
Pacífico	355 ml	\$77
XX Lager	325 ml	\$77
Indio	325 ml	\$77
Tecate	325 ml	\$77
Tecate Light	325 ml	\$77
Con Clamato		\$116

**CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER**

Lagunitas IPA	355 ml	\$105
Lagunitas little Sumpim	355 ml	\$105

**DIGESTIVOS / DIGESTIFS**

Amaretto Disaronno	\$119
Baileys	\$130
Anis Dulce o Seco	\$141
Grand Marnier	\$141
Kahlua	\$113
Licor 43	\$141

**APERITIVOS / APÉRITIFS**

Campari	\$107
Drambuie	\$97
Fernet	\$79

**SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC**

Agua Bonafont	600 ml	\$47
Conga	12 oz	\$51
Limonada Natural o Mineral	10 oz	\$51
Naranjada Natural o Mineral	10 oz	\$51
San Pellegrino	250 ml	\$63
Perrier	500 ml	\$63
Sodas Varios	355 ml	\$51

Precios en vivo I.V.A incluido /  
Prohibida la venta de licores a menores de 18 años

Our prices are in pesos, tax included.  
Liquor sale is forbidden to anyone uncer 18 years old

**LA TERRAZA**  
BURGERS | CEVICHEs | BEER