

“Fuego, Sabor y Momento”



NORTEÑO GRILL

Steak House

MENÚ

MENÚ

NORTEÑO
GRILL
Steak House

ENTRADAS

Aguachile de Rib Eye \$280
Corazón de rib eye sellado, cebolla morada, pepino, aguacate, salsa negra y salsa de tomatillo.

Aguachile Negro de Camarón \$260
Camarones encurtidos en limón, ceniza de chile serrano y ajo. Muy picoso.

Chicharrón de Rib Eye \$290
Sobre guacamole y queso panela a la plancha.

Tostada de Atún Caramelo \$230
Tiras de atún bañadas con salsas negras y cítricos sobre tostada de maíz, alioli de cilantro, arúgula terminado con echalote en reducción de vino tinto y aguacate.

Camarones Puercos \$261
Camarones y chicharrón de la ramos revolcados en salsa a base de ajo, cebolla morada, cilantro, cítricos, salsas negras y un toque de habanero.

Guacamole con Chicharrón de la Ramos \$239
Auténtico de Monterrey servido con queso fresco.

Tostadas de Atún \$220
De maíz quebrado, mayonesa de chile manzano, aguacate y cebolla frita.

Queso Fundido \$160
Servido con tortillas de harina o maíz y salsa picante.
+ Chicharrón de la Ramos 100g \$142
+ Camarón 100g \$88
+ Arrachera 150g \$143
+ Chorizo 100g \$78
+ Chistorra 100g \$78

Coliflor Rostizada \$177
Bañada en salsa de queso parmesano.

Tronadora de Chicharrón de la Ramos - 2pz \$180
Tortilla de maíz tostada a la parrilla con chorizo, queso fundido y el tradicional "Chicharrón de la Ramos".

Tostada Brava \$155
Camarones fritos y bañados con una salsa macha servido sobre tostadas de maíz azul, mayonesa de cilantro, cebolla crocante y cilantro criollo.

Frijoles con Veneno \$140
Carne de cerdo dorada en adobo de chiles, sobre frijoles refritos.

Mollejas de Res \$310
Mollejas de res sobre una plancha de hierro caliente, acompañada de salsa verde, cilantro y cebolla morada.



SOPAS

Crema de Chicharrón Crema de chicharrón de cerdo, jitomate y chiles secos servida sobre tiras de tortilla, cubos de aguacate, panela y toque de crema.	\$149	Sopa de Tortilla Chicharrón, queso, aguacate, crema y polvo de chiles.	\$119
Crema de Elote Dulce Queso fresco, elote baby, tocino, cebollín y parmesano.	\$149	Fideo Seco Crema, queso panela, cebollín, parmesano y aguacate.	\$119



ENSALADAS

Betabel Rostizado Glaseado con balsámico, naranja, pepita garapiñada, queso de cabra, emulsión de betabel.	\$180	Duraznos Parrillados Mezcla de lechugas orgánicas, ejotes, parmesano, tocino, tomates confitados, vinagreta de mostaza antigua y miel.	\$190				
Capresse Burrata Burrata rellena de pesto de albahaca montada sobre gajos de jitomate bola aliñados con aceite de olivo, almendras y sal de grano.	\$210	César Corazones de legucha romana, aderezo de ajo, parmesano, anchoas y crutones.	\$170				
Agregue alguna proteína en su ensalada <table><tr><td>Pechuga de pollo en fajitas 100g.</td><td>\$62</td></tr><tr><td>Camarón 100g.</td><td>\$88</td></tr></table>				Pechuga de pollo en fajitas 100g.	\$62	Camarón 100g.	\$88
Pechuga de pollo en fajitas 100g.	\$62						
Camarón 100g.	\$88						



PARA COMPARTIR

Parrillada Aurelias (1Kg) 350g Rib Eye 250g Picaña 400g Arrachera, acompañado de papas a la provenzal.	\$1,239	Molcajete Mar y Tierra Pulpo, arrachera y camarones envueltos en tocino sobre salsa cremosa de queso y chipotle. Acompañados de cebollas y chiles toreados. Con tortillas mixtas.	\$554
Parrillada Mixta High Choice (1Kg) 400g Arrachera 400g Short Rib 125g Chorizo Argentino 100g Chistorra Certified Angus Beef.	\$1,010	Molcajete Norteño Grill Arrachera, chorizo argentino y chistorra sobre salsa cremosa de queso y chipotle, acompañados de cebollas y chiles toreados. Con tortillas mixtas.	\$418
Parrillada de Arrachera (1Kg) Kilo de arrachera fileteada acompañada de chiles toreados, guacamoles y tortillas mixtas.	\$990	Chamorro al Horno Chamorro de cerdo cocinado en sus propios jugos a fuego lento acompañado de una salsa verde picosita, aguacate terminado con cebollita encurtida y tortillas de maíz.	\$437
Parrillada de Rib Eye con Queso (575g) 350g Rib Eye 125g Chorizo Argentino 100g Chistorra, acompañado de queso fundido y papas gajo.	\$774	Parrillada de Vegetales Premium Betabel, portobello, calabaza italiana, jitomates cherry, col china, zanahoria y mantequilla de ajo.	\$399



ESPECIALIDADES

Rib Eye (350g) con Tuétano al Piquín - Nacional A la parrilla, acompañado de papas salteadas en aceite de chiles y cebollitas cambray.	\$614	Pulpo a la Romesca Pulpo a las brasas con aceitunas, ajo, papas cambray y salsa de pimientos rostizados.	\$496
Rib Eye (350g) con Tuétano al Piquín - Sterling Silver. A la parrilla, acompañado de papas salteadas en aceite de chiles y cebollitas cambray. Sterling Silver.	\$874	Filete de Res a la Pimienta (330g) Bañado en salsa de pimienta, col de bruselas y zanahorias arcoíris glaseadas.	\$538
Costilla de Cerdo Glaseada en Mole Negro (350g) Costillas de cerdo al grill bañadas en mole negro acompañado de costillas de elote y tortillas de maíz.	\$297	Lomo de Atún Sellado (220g) Con costra de especias, espárragos, aguacate y salsa virgen de ajo, cherry's y albahaca.	\$380
Salmón a la Toscana (220g) Salmón al grill sobre una cama de cous cous, espinaca baby y jitomates rostizados, bañado con una salsa cremosa de parmesano.	\$392	Camarones Sonorenses Gratinados Salsa cremosa de chipotle y pulpo sobre camarones jumbo, gratinados al grill acompañado de vegetales a la parrilla, piña asada y limón rey caramelizado.	\$626



AL CARBÓN

Tomahawk (1.1Kg) Al grill servido con una moneda de mantequilla negra y puré de papa.	\$1,549	Cabrería Nacional (400g) Carnes finas San Juan.	\$524
Rib Eye High Choice (350g) Sterling Silver.	\$861	Filete de Res (330g) Al grill servido con ajos confitados, espárragos, chiles toreados y cherrys asados.	\$538
Porter House Nacional (800g) Carnes finas San Juan.	\$799	Portobello Stake 2pz Parrillado con sal de grano y mix de pimientas servido con papas cambray salteadas con aceite de ajo y perejil.	\$411
Rib Eye Nacional (350g) Visa del Norte.	\$511	Arrachera Choice (350g) Arrachera al grill de Carnes finas San Juan.	\$390
Pulpo a las Brasas Al grill servido con papas cambray salteadas con aceite de ajo y perejil.	\$496	Salmón al Grill (220g) Al grill servido con espárragos, cherrys asados y limon real caramelizado.	\$359
Picaña High Choice (350g) Sterling Silver.	\$529		

GUARNICIONES Y EXTRAS

Espinacas a la Crema Espinacas frescas cocinadas lentamente en una salsa de crema, mantequilla y queso gratinado.	\$125	Espárragos a la Parrilla Al grill con sal y pimienta, sobre reducción de balsámico y terminado con queso parmesano.	\$125
Papas a la Provenzal Papa en cubos frita en mantequilla y aceite de ajo, terminado con perejil fresco y queso parmesano.	\$104	Vegetales al Grill Brócoli, cremini, cebolla morada, zanahoria, calabaza, mix de pimientos sellados al grill y salteados con mantequilla.	\$104
Costillas de Elote Elote en corte tipo costilla, adobado y sazonado con especias.	\$104	Puré de Papa Cremoso puré con tocino, crema y cebollín.	\$104

TACOS

Arrachera (150g) - 3pz	\$224	Tacos Estilo Baja - 3pz	\$208
Cebolla morada, cilantro y aguacate.		Témpura de camarón con ensalada de col, zanahoria, aderezo de chipotle, cilantro y cebolla encurtida.	
Tacos de Rib Eye (150g) - 3pz	\$238	Gobernador - 3pz	\$208
Cebolla crocante, aguacate y cilantro. Acompañado de salsa de jalapeño.		En parrilla de carbón, camarón a la mexicana, tocino, chile poblano y queso asadero.	

HAMBURGUESAS

Hamburguesa al Queso Fundido	\$322	Hamburguesa de Pollo Búfalo	\$287
Hamburguesa sobre espejo de queso fundido, con papas gajo, cebolla crocante, perejil y el toque de tocino crujiente.		Con tocino, lechuga, jitomate, queso y aderezo ranch.	
Rib Eye 100%	\$312		
Salsa BBQ hecha en casa, tocino, cebolla crujiente, queso asadero y arúgula.			

POSTRES

Fresas Maceradas	\$135	Mousse de Triple Chocolate	\$157
Fresas frescas maceradas en jugo de cítricos, balsámico y albahaca con helado de vainilla.		Suave mousse elaborada con chocolate amargo, dulce y blanco.	
Volcán de Chocolate	\$157	Helado	\$141
Bizcocho tibio de chocolate con centro líquido, horneado al momento.		Bowl de helado de vainilla.	
Pie de Queso	\$157		
Cremoso cheesecake estilo vasco, horneado con su característico toque caramelizado.			

