

Menú Alberca

ENTRADAS

| | |
|--|----------|
| Alitas | \$180.00 |
| Buffalo, BBQ, BBQ Chipotle, Suave Chipotle, Ajo Parmesano (Acompañadas con aderezo blue cheese, ranch y crudites) | |
| Nachos | \$140.00 |
| Nachos con chilli beans <i>Servidos con nuestra deliciosa receta de chilli con carne</i> | |
| Crudites | \$90.00 |
| Acompañados de aderezo blue cheese o ranch | |
| Orden de frutas | \$75.00 |
| Cocteles y ceviches | |
| Cocktail de cameron o plum (100g) | \$190.00 |
| Ceviche tropical | \$205.00 |
| <i>(Pescado del día con frutas de la estación)</i> | |
| Ceviche Veracruzano | \$205.00 |
| <i>(Tradicional receta Veracruzana)</i> | |
| Ostiones en su concha (docena) promo | \$130.00 |
| Aguachile de camarón o pulpo | \$240.00 |
| Camarones para pelar (250g) \$259.00 (500g) | \$435.00 |



DEL CARRITO

| | |
|---|----------|
| Hamburguesa Mexicana* | \$230.00 |
| Guacamoles, Chorizo, Cebolla caramelizada al tequila y queso, servida en nuestro pan de la casa con un toque de epazote | |
| Hamburguesa Mobley* | \$240.00 |
| Queso cheddar y champiñones salteados, servida en nuestro pan de la casa con ajonjolí negro | |
| Hamburguesa Bacon* | \$245.00 |
| Quesos mixtos, tocino crujiente y honey mustard servida en muffin inglés | |

*100%carne de res calidad Angus. Incluyen papas a la francesa y refresco de lata de 355 ml.

| | |
|---|----------|
| Club Sandwich | \$220.00 |
| Pollo a la parilla, jamón de pavo, jitomate, tocino, queso, lechuga y papas a la francesa | |
| Hot dog | \$150.00 |
| 2 Piezas acompañados c/papas Francesa | |





Papas

| | |
|--|----------|
| Papas a la francesa | \$99.00 |
| Papas gajo con queso cheddar | \$119.00 |

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Tacos de Sirloin o Rib eye | \$285.00 |
| Tacos de Arrachera | \$285.00 |
| Tacos de Camarón | \$260.00 |

ENSALADAS

| | |
|--|----------|
| César | \$150.00 |
| Fresca lechuga con aderezo cesar, crutones y queso parmesano | |
| Opcional con pechuga de pollo a la parrilla | \$185.00 |
| Opcional con 6 camarones sazonados al ajo limón | \$240.00 |
| Opcional con 150g de salmón a la parrilla | \$240.00 |

Garden

| | |
|--|----------|
| Fresca lechuga acompañada de granos de elote, zanahoria, | \$150.00 |
| jitomate, pepino, aguacate y tiritas de tortilla con aderezo de tu elección (ranch, italiano, mil islas y blue chesse) | |
| Opcional con pechuga de pollo a la parrilla | \$185.00 |
| Opcional con 6 camarones sazonados al ajo limón | \$240.00 |
| Opcional con 150g de salmón a la parrilla | \$240.00 |

PIZZAS

(2 ingredientes)

| | |
|-----------------------------|----------|
| Individual: | \$185.00 |
| Grande: | \$280.00 |
| Ingrediente extra | \$35.00 |

| | |
|------------------|-----------------|
| Jamón | Pimiento morrón |
| Salami | Cebolla |
| Lomo canadiense | Elote |
| Tocino | Chile poblano |
| Chorizo | Pollo |
| Pepperoni | Champiñones |
| Piña | Extra queso |
| Aceitunas negras | Salchicha |

ESPECIALIDADES

| | |
|--|----------|
| Paella a la Valenciana para 2 personas | \$350.00 |
| (con 2 copas de vino tinto de cortesía) | |

| | |
|---|-----------------------|
| Filete de robalo al gusto | \$295.00 |
| (acompañado de 2 guarniciones al gusto) | |
| Robalito al gusto | (Precio según tamaño) |

POSTRES

| | |
|------------------------|----------|
| Chesse cake | \$99.00 |
| Brownie | \$99.00 |
| Tres Marias | \$99.00 |
| Banana split | \$110.00 |