

MENÚ
PM
EL PATIO N°17
SABOR A MEXICO



BOTANERO

Esquite cremoso \$110

Elote, mayonesa, crema, parmesano y tojin

Fideo seco con queso \$120 agrega chicharrón \$55

Fideo seco, queso gratinado y aguacate

Betabel asado \$150

Betabel, espinaca, salsa oriental, jocoque y pistache

Coliflor pita \$150

Coliflor frita bañada en aderezo lemon-garlic

Burrata cherry \$299

Mermelada de tomates cherry, burrata cremosa (4oz) vinagreta balsamica y pan a la mantequilla

Queso fundido \$145

Con champiñón o con chorizo norteño a escoger

Papa asada ahogada \$145

Papa asada, mezcla de quesos, crema, tocino, cebollín y salsa de tu elección. Agrega tu topping favorito!

Matrimonio norteño \$155

Acero con chicharrón a elegir: Verde prensado, Ramos natural o morita, acompañado de frijoles con asado de puerco

Papas de antojo \$180

Papas fritas, pechuga de pollo empanizada, salsa de queso cheddar, buffalo, ranch y cebollín

Molcajete mar y tierra \$420

Arrechera (25Ogr), camarón, nopal, panela frita, aguacate, cebolla asada y salsa tatemada



DEL MAR

Tataki de atún \$170

Atún sellado en soya, poro frito, aguacate y un toque de cebollín

Torre de mariscos en aguachile \$280

Camarón, atún, pulpo, pepino, aguacate, en aguachile tatemado

Salmon oriental \$280

Salmón y verduras (champiñón, calabaza y esparrago) bañados en soya dulce. Acompañado de puré de papa cremoso

Pulpo a las brasas \$400

Pulpo a la parrilla, puré de papa y chipotle cremoso

CARNIVORO

Pollo al limone \$200

Pechuga de pollo bañada en salsa mantequilla-limón, alcaparras y puré de papa cremoso

Chicharrón de Rib-eye

Nacional 300gr

\$350

Prime 420gr

\$600

Trocitos de rib-eye dorados, cama de guacamole, poro frito y aceite limón piquín

Aguachile de ojo de Rib-eye

Nacional 300gr

\$350

Prime 420gr

\$600

Corazón de rib eye, aguacate, cebolla, serrano, poro frito y aguachile tatemado

Arrachera

Incluye: papa asada, cebolla, salsas y tortillas

Personal de 250gr \$300

Por kilo \$950



MIXOLOGÍA¹⁷

Clericot Rose \$95

Beringer white zinfandel, soda de limón, frutos rojos y un toque de menta

Tiki lover \$120

Malibu, Aperol, Ron prohibido, limón, mango-maracuya y mineral

Ginimelon \$120

Gin, aguatonica, limón toronja y esencia de melón

Spicy Sandi \$120

Licor de tequila-tamarindo Gran Malo, sangrita, jugo y extracto de sandia

Mojito de Coco \$120

Ron añejo Bacardi, azúcar mascabada, menta, limón, agua y crema de coco

Agave 17 \$130

Tequila Tradicional, Mezcal 400 conejos, miel de agave limón, esencia de fruta y un toque de agua mineral

Mandarina sunset \$130

Tequila Tradicional, Aperol, mandarina y refresco de limón

Tropical twist \$130

Smirnoff Guava, Aperol, mango-maracuya y agua mineral

Black berry martini \$175

Titos handmade, Chambord, Curazao azul, limón y jugo de frutos rojos.

Berryta Champagne Con Barefoot bubbly \$290 Korbel \$340

Botella de Champagne personal (185ml) Chambord y jugo frutos rojos

Mimosa pasión Con Barefoot bubbly \$290 Korbel \$340

Botella de Champagne personal (185ml) whisky black label, jugo de naranja y mango-maracuya

Frutas y sabores

Pepino, jamaica, melón, sandia, fresa, frutos rojos, coco, mango, mango-maracuya, tamarindo y kiwi



CERVEZAS



Tecate light, xx lager, carta blanca (caguamita) **44**
 Miller lite, indio, Michelob ultra, bohemia (clara o oscura) **55**
 Chelada **17** Michelada **22** Chamochela **40** Clamato para cerveza **41**
 Michelada de sabores **37**
 (mango, fresa, pepino, piña, tamarindo, mango-maracuya, frutos rojos, kiwi, mandarina)
 Cubeta con 6 cervezas **250** con IO **410**
 (tecate light, XX, Carta blanca caguamita)
 Cubeta con 6 cervezas **310** con IO **510**
 (Michelob ultra, miller lite, indio.)

VINOS DE MESA



TEQUILA

	Copa	Botella
Tradicional	88	850/695ml
Tradicional cristalino	109	1300/750ml
Don julio 70	160	2300/700ml
Don julio reposado	130	1650/700ml
Maestro dobel	150	2000/700ml
1800 reposado	110	1370/700ml
1800 añejo	145	2000/700ml
1800 cristalino	145	2000/700ml

WHISKY

Buchanans 12	150	2200/750ml
Buchanans 18	270	2900/750ml
Chivas regal 12	150	2200/750ml
Black label	150	2200/750ml

MEZCAL

400 conejos	115	1500/750ml
Zignum (reposado)	140	2000/700ml
Montelobos Espadín	140	2000/750ml
Los Danzantes	230	2900/750ml

RON

Appleton state	95	750/750ml
Bacardi blanco	95	750/700ml
Bacardi añejo	95	890/750ml
Captain morgan	95	750/700ml
Ron Prohibido	95	770/750ml
Malibu	90	750/750ml

Chardonnay 2V	1100/750ml
Concha Toro selection	550/700ml
Beringer white zinfandel	800/750ml
3V casa Madero	1500/700ml

VODKA

	Copa	Botella
Smirnoff	80	750/750ml
Smirnoff (tamarindo)	80	770/750ml
Absolut	95	950/750ml
Hypnotiq	130	1300/750ml
Tito's Handmade	140	1800/750ml
Grey goose	150	2300/750ml

BRANDY

Azteca de oro	88	750/700ml
Torres IO	110	1200/700ml

COGNAC Y DIGESTIVOS

Martel VSOP	250
Baileys	95
Licor 43	100
Frangelico	95
Disaronno	100
Jagermeister	105



Botellas incluyen 5 mezcladores / la copa incluye 1 mezclador