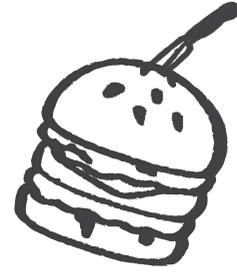




MENÚ



★ RECOMENDACIÓN DE LA CASA

BURGERS DEL RANCHO

RODEO \$8.95

Pan artesanal de la casa, mix de carne Punta Toro, queso fundido, aros de cebolla crujientes y su salsa especial barbacoa.

CHILTEPE \$8.95

Pan artesanal de la casa, mix de carne Punta Toro, queso fundido, guacamole, chicharrón, cebolla curtida y salsa de chiltepe.

DEL CORRAL \$8.95

Pan artesanal de la casa, mix de carnes Punta toro, queso fundido, salsa de queso, tocino crocante y hongos.

TORO TORO \$8.95

Pan artesanal de la casa, mix de carnes Punta Toro con chorizo de Cojute, frijoles fritos, costra de queso, aguacate fresco y cebolla curtida especial.



*REFILL DE PAPAS NO SE PUEDEN COMPARTIR
Cambio de papas francesas a papas de camote
\$1.00 adicional

CLÁSICA \$8.95

Pan artesanal de la casa, mix de carnes Punta Toro, queso fundido, lechuga, tomate, cebolla y nuestra espectacular salsa de la casa.

DE LA GRANJA \$8.95

Pechuga de pollo a la parrilla, queso mozzarella fundido, aguacate, tomate asado y salsa de albahaca.

LA LATINA ★ \$11.95

Pan artesanal de la casa, mix de carne Punta Toro, queso fundido, piña asada y fusión de salsa tamarrindo jalisco por el chef Carlos Morán.

LA CENTENNIAL ★ \$11.95

Hongo Portobello a la parrilla con mantequilla de la casa, aros de cebolla crujientes y nuestro alioli de albahaca por el chef Carlos Morán.

MILLENNIAL ASPIRACIONAL★ \$11.95

Hongo Portobello con mantequilla de la casa, aros de cebolla, pimientos rojos a la parrilla y un toque más casero por el chef Carlos Morán.

BURGER DE BIRRIA ★ \$10.95

Escoge entre Res o Cerdo
Jugosa burger compuesta por pan artesanal de la casa, acompañada de finas lascas de carne premium, queso mix, abanico de aguacate, cebolla curtida y un toque de chirimol para que lo mojés en nuestro caldo de birria de la misma especialidad de la burger.

TACO BURGER ★ \$10.99

Deliciosa burger cubierta totalmente de una exquisita costra de queso donde guarda los sabores más explosivos y fusionados de sus 4 tipos de carne premium, acompañados de guacamole, casamiento borrachos, chirimol y un plus crocante.

* + 10% de servicio*



BEBIDAS



RECOMENDACIÓN DE LA CASA

Naranjada tradicional/ c soda	\$2.70	Limonada tradicional/ c soda	\$2.70
★ Naranja con fresa	\$3.50	Limonada con fresa	\$3.10
★ Naranjada piña cilantro	\$3.50	★ Limonada con hierbabuena	\$3.10
Malteada de piña	\$3.50	Limonada de coco	\$3.50
★ Sunrise (zanahoria, naranja y piña)	\$3.50	Frozen natural	
★ Sinfonía de fruta (naranja, melón y piña)	\$3.50	(Fresa, melón, piña, sandía, coco o limón)	\$2.50
		Gaseosa enlatada	\$2.50
		Té helado	\$3.50
		Milk Shake de Oreo	\$2.50
		Café Americano	\$2.50
		Chocolate Artesanal	\$2.50

LAS MERAS MERAS

LA MERA MANGO **\$3.50**
Deliciosa michelada con mango twist.

LA MERA FRESA **\$3.50**
¡La especialidad de la casa! Nuestra espectacular michelada de fresa.

POSTRES

FLAN DE COCO **\$3.99**
Delicioso flan de coco con exquisita salsa maracuyá de la casa.

EL DELICIOSO **\$4.50**
Rebanada de pan bríoche grillada con mantequilla, acompañada de guineo y fresas de estación, fusionado con sorbete de vainilla terminado con nutella de la casa.

* + 10% de servicio*

ENTRADAS

NACHOS DEL RANCHO \$7.95

Espectaculares nachos montados con pollo a la parrilla, frijoles, crema, aguacate, chirimol y queso.

CHICHARRONERA \$8.95

Chicharrones con guacamole, chirimol, limón y tortillas.

PAPAS DEL VOLCÁN \$7.95

Papas especiales, salsa de queso, trocitos de pollo y tocino.

MENÚ INFANTIL

PECHUGUITAS \$7.95

Crocantes pechuguitas de pollo, acompañados de papas fritas.

QUESOBURGUESA \$7.95

Pan artesanal de la casa, mix de carnes Punta Toro y queso fundido acompañado de papas fritas.

PLATOS FUERTES

BOMBONES DE COSTILLA \$17.99

Suaves y espectaculares bombones de costilla bañados en nuestra salsa BBQ, acompañados con papas gajo.

PUNTA JALAPEÑA \$19.95

Punta de Lomo de aguja al carbón (10 oz) con nuestra salsa jalapeña, papa asada, frijoles y guacamole.

POLLO AL CARBÓN \$14.95

Pechuga de pollo a la parrilla (8 oz.) acompañado de chirimol, guacamole, frijoles fritos y pan.

CHURRASCO \$18.95

Lomo de aguja al carbón (10 oz.) acompañado de chorizo, aguacate, chirimol, frijoles y un delicioso pan.

EL PARRILLERO \$21.95

4 onz. de pechuga de pollo, 4onz. de churrasco, pan, guacamol, frijol frito y chorizo de Cojute.

EXTRAS

CARNE EXTRA \$3.95

- Costra de queso
- Aros de Cebolla
- Aguacate
- Guacamole
- Papa Asada

- Salsa Jalapeña
- Salsa Chiltepe
- Salsa de Hongos
- Salsa de Queso
- Salsa de Albahaca
- Salsa Chipotle Maracuyá
- Hongos
- Tocino
- Cebolla Curtida
- Orden de Pan

- Orden de Tortilla
- Frijoles Fritos
- Chirimol

\$1.95

* + 10% de servicio*



CERVEZAS Y CÓCTELES

Regia Chola	\$3.85	Caipiroska Maracuyá	\$6.00
Corona	\$3.50	Mojito	\$5.40
Stella Artois	\$3.50	Margarita	\$5.40
Pilsener	\$2.95	Cuba Libre	\$5.00
Golden	\$2.95	Piña Colada	\$5.50
Suprema	\$2.95	Sangría	\$5.50
Michelob Ultra	\$3.25	Gin Clásico	\$5.50
		Gin frutos rojos	\$6.00
		Gin maracuyá	\$6.00
		Gin romero	\$6.00
		Copa de Vino Tinto	\$6.00

TRAGOS

	SENCILLOS / DOBLES	
Ron	\$5.00	\$9.00
Vodka	\$5.00	\$9.00
Tequila	\$5.00	\$9.00
Whisky	\$5.00	\$9.00

* + 10% de servicio*