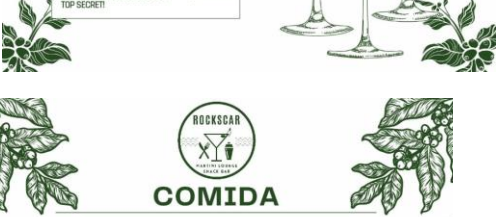




BEBIDAS

MARTINIS		ESPECIALES	
MARTINI SECO \$150.00 Gin o Vodka, Vermouth seco.	MANHATTAN \$150.00 Bourbon, Vermouth Rosso, Amargo Angostura.	OLD FASHIONED \$150.00 Bourbon, Azúcar, Amargo Angostura.	SMOKED OLD FASHIONED \$180.00 Bourbon, Azúcar, Amargo Angostura, Smoked on top.
MARTINI SUCIO \$150.00 Gin o Vodka, Vermouth seco, Jugo de cocahuto.	NEW YORK SOUR \$150.00 Bourbon, Jugo de Limón, Top de Vino Tinto.	NEGRONI \$150.00 Gin, Vermouth Rosso, Campari.	AMERICANO \$150.00 Agua Mineral, Vermouth Rosso, Campari.
MARTINI PERFECTO \$150.00 Gin o Vodka, Vermouth Rosso, Vermouth seco.	BOULEVARDIER \$150.00 Bourbon, Vermouth Rosso, Campari.	THING-A-LING \$150.00 Vodka, Licor de Sándalo, Sweet & Sour, Limón, Ginger Ale.	CARAJILLO \$150.00 Licor de 43, Café Espresso.
LEMON DROP \$150.00 Vodka, Triple Sec, Jugo de Limón.	ALEXANDER \$150.00 Brendy, Licor de Cacao, Leche Evaporada.	CHOCOLATE MARTINI \$150.00 Vodka, Licor de Cacao, Bailey's.	GREEN VELVET \$150.00 Vodka, Licor de Cacao, Licor de Menta.
COSMOPOLITAN \$150.00 Vodka, Triple Sec, Jugo de Arándano.	SANDIA MARTINI \$150.00 Vodka, Licor de Sándalo, Sweet & Sour.	SMOOTH OPERATOR \$150.00 Vodka, Licor de Cacao, Grand Marnier.	ESPRESSO MARTINI \$150.00 Vodka, Licor de Café, Café Espresso.
MELONBALL \$150.00 Vodka, Licor de Melón, Jugo de Naranja.	APPLETINI \$150.00 Vodka, Licor de Manzana, Sweet & Sour.	HAKUNA MATATA \$150.00 TOP SECRET!	



COMIDA

CAMARON (SHRIMP)	
Ceviche de Camaron (Shrimp Ceviche) \$150 Camarón mezclado con tomate, cebolla, cilantro, jugo de limón, jugo de tomate y un toque de salsas negras. <i>Shrimp mixed with tomato, onion, cilantro, lime juice, tomato juice and a touch of dark sauces.</i>	
Aguachile de Camaron (Green Sauce Shrimp Aguachile) \$150 Preparado en salsa de chile serrano, cilantro y limón acompañado de pepino, cebolla y rodajas de chile serrano. <i>Sauce made with serrano, cilantro and lime with a side of cucumber, onion and serrano pepper slices.</i> ¡Muy picante! Very spicy!	
ATUN (TUNA)	
Curricanes de Atún (Tuna Curricanes) (6) \$180 Aguacate, pepino y cangrejo envueltos en atún. <i>Avocado, cucumber and crab inside of a tuna roll.</i>	
Sashimi de Atún (Tuna Sashimi) \$180 Acompañado de pepino, cebolla, y chile serrano. <i>With a side of cucumber, onion and serrano pepper slices.</i>	
Tostadas de Atún Spicy (Spicy Tuna Tostadas) (4) \$200 Tostadas Wonton con cuadritos de atún spicy y top de aguacate con chile serrano. <i>Crispy Wonton tostadas with diced spicy tuna and top of avocado and serrano.</i>	
ARRACHERA (FLANK STEAK)	
Arrachera Aguacate (Avocado Flank Steak) 250g \$350 Arrachera con cebolla caramelizada en cama de guacamole acompañado de salsa, tortillas y limones. <i>Flank Steak with caramelized onion in a guacamole bed with a side of sauce, tortillas and limes.</i>	
Aguachile de Arrachera (Flank Steak Aguachile) 250g \$350 Preparada en salsas negras con limón, cebolla y variedad de chiles. <i>Prepared on dark sauces with lime, onion and variety of chillies.</i>	



COMIDA

SUSHI	
California Roll \$150 Cangrejo, pepino, aguacate y queso crema. <i>Crab, cucumber, avocado and cream cheese.</i>	
Mango Roll \$200 Cangrejo, pepino, aguacate, queso crema y top de mango con rodaja de serrano. <i>Crab, cucumber, avocado, cream cheese and top of mango with a slice of serrano.</i>	
Vaquero Roll Empanizado (Breaded Cowboy Roll) \$220 Carne asada, pepino, aguacate y queso crema, empanizado y top de tampico. <i>Grilled beef, cucumber, avocado and cream cheese with top of crab salad.</i>	
Cheese Chicken Roll Empanizado (Breaded) \$220 Pollo a la plancha, jamon, queso manchego, empanizado y top de queso gratinado con salsa BBQ. <i>Grilled chicken, ham, manchego cheese with top of melted cheese and BBQ sauce.</i>	
Spicy Tuna Roll \$250 Atún, pepino, aguacate, con top de atún al spicy y serrano. <i>Tuna, cucumber, avocado, with top of spicy tuna and serrano.</i>	
Yakimeshi (Fried Rice)	
-Pollo (Chicken) \$200 -Res (Beef) \$200 -Mixto (Mixed) \$220	
Arroz frito con calabazita y zanahoria, top de tampico, aguacate y queso crema. <i>Fried rice with diced zucchini and carrot, with top of crab salad, avocado and cream cheese.</i>	
Timbalito de Atún (Tuna Timbalito) \$220 Torre de arroz con cuadritos de atún spicy y top de aguacate y pepino. <i>Tower of sushi rice and diced spicy tuna with top of avocado and cucumber.</i>	



BEBIDAS

TEQUILA		MEZCAL	
Jose Cuervo Tradicional \$120	Cazadores Blanco \$120	400 Conejos Joven \$150	400 Conejos Reposado \$180
Cazadores Reposado \$120	Hornitos Reposado \$130	Montelobos \$220	
Hornitos Black Barrel \$150	Don Julio Blanco \$150	WHISKEY	
Don Julio Reposado \$200	Maestro Dobl Diamante \$230	Red Label Johnnie Walker \$120	Jim Beam \$120
Adictivo Blanco \$230	Don Julio 70 \$270	Jack Daniel's \$150	Jameson \$170
Reserva de la Familia Plata \$270	Casa Dragones Blanco \$350	Crown Royal \$170	Makers Mark \$180
Clase Azul Plata \$600		Wild Turkey RYE \$180	Buchanan's 12 \$200
GIN		Bulleit Bourbon \$200	Woodford \$230
Beefeather \$130	Diega \$150	Black Label Johnnie Walker \$230	
Tanqueray \$180	Bombay Sapphire \$200	RON	
		Bacardi \$130	Capitan Morgan \$130
VODKA		Malibu \$130	Appleton \$130
Absolut Azul \$130	Stolishnaya \$130	Havana Club Añejo \$150	El Ron Prohibido \$170
Tito's \$150	Grey Goose \$200		
Belvedere \$250			



COMIDA

ENTRADAS / STARTERS	
Papas Rockscar (Rockscar French Fries) \$70 Preparadas con queso amarillo y aderezo ranch. <i>Prepared with a top of nacho cheese and ranch dressing.</i>	
Guacamole y Totopos (Guacamole and Chips) \$160 Aguacate revuelto con tomate, cebolla y cilantro. <i>Avocado mixed with tomato, onion and cilantro.</i>	
Combo Rockscar (Rockscar Combo) \$200 Orden de guacamole con totopos, dos quesadillas, cuadritos de queso monterrey y tomate al pesto. <i>Guacamole and chips, two quesadillas, monterey chesse cubes, and fresh pesto and tomato.</i>	
Ensalada de Pollo a la Plancha (Grilled Chicken Salad) \$190 Cama de lechuga en vinagreta de limón, sticks de pepino y zanahoria, tomate y pollo a la plancha. <i>Bed of lettuce in lemon vinaigrette, cucumber and carrot sticks, tomato and grilled chicken.</i>	
TACOS	
Tacos de Carne Asada (Grilled Beef Tacos) (3) \$135 Acompañados de guacamole y salsa de chipotle. <i>With a side of guacamole and chipotle sauce.</i>	
Tacos de Pollo a la Plancha (Grilled Chicken Tacos) (3) \$135 Acompañados de guacamole y salsa de chipotle. <i>With a side of guacamole and chipotle sauce.</i>	
Tacos de Cochinita Pibil (Cochinita Pibil Pork Tacos) (3) \$150 Acompañados de cebollita morada y habanero en escabeche. <i>With a side of pickled onion and habanero.</i>	
Tacos de Arrachera (Flank Steak Tacos) (3) \$200 Acompañados de guacamole y salsa de chipotle. <i>With a side of guacamole and chipotle sauce.</i>	



BEBIDAS

MARGARITAS		MEZCALITAS	
Tradicional \$150	Cadillac \$300 (Don Julio Reposado & Grand Marnier)	Tradicional \$180	Pepino (Cucumber) \$200
Sabores: Fresa, Mango, \$180 Pepino, Tamarindo. Cualquier tequila preparado en margarita se agregaran: \$40 pesos si es tradicional \$70 pesos si es de sabor.		Cualquier mezcalt preparado en mezcaltita se agregaran: \$40 pesos si es tradicional \$70 pesos si es de sabor.	
COCTELES		RONDA DE SHOTS	
Paloma \$130	Tequila Sunrise \$130	Galletita de Fresa (4) \$150	Rellerindo (4) \$150
Cuba Libre \$130	Gin & Tonic \$150	Melonball (4) \$150	Hakuna Matata (4) \$150
Bloody Mary \$150	Sex on the Beach \$150	Rainbow (10) \$150	Jagger Bomb (1) \$150
Sangria Roja \$150	Sangria Blanca \$150	Jagger Bomb (3) \$300	Jagger Bomb (5) \$550
Long Islad Iced Tea \$150	Good Bye Mother Fu****r \$150	CONCHAS	
Piña Colada \$180		Bebida para 2 a 5 personas.	
DAIQUIRI		Hakuna Matata \$850 Vodka, Vino Espumoso, Jugo de Naranja y Granadina.	
Clasico \$150	Mango \$180	Good Bye Mother Fu****r \$850 Tequila, Ron, Vodka, Gin, Jugo de Naranja y Sprite.	
Fresa \$180			



7/12/24