



MENÚ

ENTRADAS

Mollejas \$139

Chinchulines \$169

Tuétanos (Orden de 2) \$139
Acompañados de chicharrón y tortillas

Orden de tocados de Frijol 69
3 piezas rellenos de frijoles refritos con chicharrón y queso gratinado

Guacamole 250 grs. \$109
Aguacate, pico de gallo y un toque de limón, *Chicharrón extra \$49*

Panela Asada 250 grs. \$119
Acompañada de ensalada fría, presentada en un sartén caliente

Verduras al carbón \$79
1 elote, calabaza, zanahoria y champiñón con un toque de mantequilla y ajo

Empanadas \$49
Elto, chistorra ó fugazeta, *Empanada de Camarón \$59*

Sartén de papas \$119

180 grs. de papa con champiñón, trozos de pánela vinagreta de la casa, servidos en sartén caliente

Chistorra \$139

Chorizo Argentino \$99

Provoletta a la parrilla \$169



GUANICIONES

Esparragos al grill \$32

Papas Gajo (200 grs) \$32

Puré de Papa \$32

Puré de Camote \$32

Elote Amarillo \$32

Pollo \$32

Arrachera \$32

Panela \$32

Ensalada Asada Cesar \$32
Lechuga baby asada con un toque de aceite de oliva emulsionado en casa + 100 grs. de pollo

Ensalada Capresse \$32
Frutos rojos, Pepino y Romero
Maracuyá, Mango con Albahaca

Ensalada queso de cabra \$32
Frutos rojos, Pepino y Romero
Maracuyá, Mango con Albahaca





MENÚ

PASTAS

FETUCCINI

Salsa Alfredo \$149

Pomodoro \$149

Bolognesa \$149

Amatriciana \$149

PROTEINA EXTRA

Camarón (100 grs) \$49

Arrachera (100 grs) \$59

Pollo (120 grs) \$49



ESPECIALIDADES

BURRITOS

Pollo a la Parrilla

\$169

Lechuga baby asada con un toque de aceite de oliva emulsionado en casa + 100 grs. de pollo

Salmón al Limón

\$229

Frutos rojos, Pepino y Romero
Maracuyá, Mango con Albahaca

Atún Sellado

\$199

Frutos rojos, Pepino y Romero
Maracuyá, Mango con Albahaca

Diezmillo

\$119

Frutos rojos, Pepino y Romero
Maracuyá, Mango con Albahaca

Arrachera

\$119

Lechuga baby asada con un toque de aceite de oliva emulsionado en casa + 100 grs. de pollo





MENÚ

CORTES

Rib Eye (350 grs)

Corte que por naturaleza está dotado de un poco más de grasa misma que le aporta mayor suavidad y exquisito sabor

\$309

Picaña Importada (350 grs)

Corte que por naturaleza está dotado de un poco más de grasa misma que le aporta mayor suavidad y exquisito sabor

\$329

Vacío Chefs Exclusive (350 grs)

Corte con muy poco tejido graso, grueso, jugoso y de gran sabor

\$329

New York (350 grs)

Parte media de lomo con una marmolado medio y textura firme

\$269

Arrachera Importada (350 grs)

Carne del diafragma, corte de sabor y textura suave, prácticamente libre de grasa

\$269

T-Bone (400 grs)

Parte baja de lomo de la res, mezcla de una combinación de lomo y filete

\$269

Tomahawk (1200 grs)

\$1,090

180 grs. de papa con champiñón, trozos de pánela vinagreta de la casa, servidos en sartén caliente

Tomahawk Flameado (1200 grs)

\$1,290

Flameado cualquier corte

\$89

HAMBURGUESAS & PEPITOS

Hamburguesa de Cordero

\$199

Cordero, queso de cabra, aceituna negra

Hamburguesa Arrachera Molida

\$169

Medallón de 180 grs y queso gratinado

Hamburguesa Pollo Empanizado

\$149

Choripan

\$119

Pepito de Arrachera

\$169

Todas las hamburguesas y pepitos van acompañados con Papas Gajo





MENÚ

COCTELES DE TINTO

Clericot	\$95
Clericot Rosa	\$95
Sangría	\$95
Tinto de verano	\$95
Calimocho	\$95



MEZCAL

Agua maldita	\$219
Montelobos	\$210
400 Conejos joven	\$129



W I S H K E Y

COPA

Johnnie Walker	\$189
Macallan	\$299
Black Label	\$259
Buchanan's 12	\$229
Buchanan's 18	\$249



EL GORDERÓN
ASADOR LIBRE





MENÚ

RON

Bacardi blanco

COPA

\$109

Bacardi añejo

\$229

Havana club anejo

\$272



BRANDY

COPA

Torres 5

\$109

Torres 10

\$119

GINEBRA

Tanqueray

COPA

\$159

Bombay

\$159

Fifty pounds

\$159

Larios

\$149



VODKA

Absolut

COPA

\$109

Grey Goose

\$239

EL GORDERÓN
ASADOR LIBRE





MENÚ

MIXOLOGÍA

	COPA		COPA
Tequila Aperol Sunrise (Tequila aperol y jugos Citricos)	\$109	Selva Tropical (Vodka, mango y kiwi)	\$109
Tequila Pasión (Tequila, naranja y maracuyá)	\$109	Océano (Vodka, sprite y blue curacao)	\$159
Velez (Tequila, jugo de naranja y pepino)	\$109	Esencia del Jardín (Flor de sauco, ginebra y pepino)	\$159
Lazo Negro (Jarabe de piloncillo, tequila y limon real)	\$109	Salmoncito (Ginebra, aperol y citricos)	\$169
Morita kiss (Tequila, jarabe chile mora, jamaica)	\$109	Escocia Primavera (Whiskey, maracuyá y rodajas de jalapeño)	\$159
Ramito de Flores (Vodka, frutos rojos, petalos de rosa)	\$109		
Tropico de Menta (Tequila, guanabana y menta)	\$109		
Paraíso Rosa (Sandia, ginebra y Yerbabuena)	\$109		
Chile Gordo (Jarabe de chile serrano, con pepino macerado y tequila)	\$109		
Fuego Azteca (Mezcal, licor de chile ancho y maracuyá)	\$159		
Jamaiquito (Mezcal y jamaica)	\$159		
Maracuyá y Albahaca (Mezcal, maracuyá y albahaca)	\$159		
Brisa Tripical (Ron, jugo de piña)	\$159		





MENÚ

CRISTALINOS

	COPEO	BOTELLA
Don Julio Cristialino	\$109	\$2,100
Tierra Noble Cristalino	\$229	\$1,590
Tradicional Ultra	\$272	\$1,100
Dobel Diamante	\$109	\$1,490
Herradura Ultra	\$229	\$1,690
1800 Cristalino	\$272	\$1,690



BLANCOS

	COPEO	BOTELLA
Tequileño	\$59	\$490
Tierra Noble	\$139	\$1,290
1800 Blanco	\$139	\$1,290
7 Leguas	\$129	\$1,190
Herradura	\$129	\$1,100
Cascahuin	\$129	\$1,100
Clementina	\$139	\$1,190
D'Reyes	\$129	\$1,100



Tanqueray

COPEO	BOTELLA
\$69	\$590

Bombay

\$139	\$1,190
-------	---------

Fifty pounds

\$149	\$1,390
-------	---------

Don Julio

\$199	\$2,100
-------	---------

REPOSADO

AÑEJO





MENÚ



CERVEZA

Victoria	\$45
Corona	\$45
Corona Ámbar	\$45
Pacífico	\$45
Modelo Especial	\$49
Modelo Negra	\$49
Michelada Corona	\$99
Michelada Modelo	\$109
Cielo Rojo	\$79

CERVEZA ARTESANAL

Minerva Lager Light	\$79
Minerva IPA	\$79
Minerva Pale Ale	\$79
Minerva ITA	\$79
Minerva Stout	\$79





MENÚ

SIN ALCOHOL

MOCKTAILS

Fresa, Frutos rojos, Kiwi,
Mango, Maracuyá,
Natural o Mineral

\$69

LIMONADAS

Naranjada (Natural o mineral) \$49

Limonada (Natural o mineral) \$49

REFRESCOS

Coca-Cola \$32

Coca-Cola Sin azúcar \$32

Fanta \$32

Sprite \$32

Sidral Mundet \$32

Perrier 355 ML \$49

Sanpellegrino \$95

Botella de agua natural \$30

EL GORDERÓN
ASADOR LIBRE





MENÚ

CAFÉ & DIGESTIVOS

Americano	\$32	Beileys	\$32
Espresso	\$32	Frangelico	\$32
Latte	\$32	Carajillo	\$32
Capuccino	\$32	Canija	\$32
Estrega	\$32	Frailecillo	\$32
Vaccari	\$49	Espresso Martini	\$49
57 - German	\$95	Café Irlandés	\$95
Licor 43	\$30		



COCTELERÍA

Aperol Spritz	\$32
Rosso Spritz	\$32
Negroni	\$32
Old Fashion	\$32
51 Germain Spritz	\$32
Martini (seco y dulce)	\$49
(Fresa, frutos rojos, maracuyá, piña)	



GIN TONIC

Frutos rojos, Pepino y Romero
Maracuyá, Mango con Albahaca

\$149

MOJITOS

Frutos rojos, Hierbabuena
y Maracuyá

\$149

MARGARITAS

Limón, Frutos rojos, Mango
y Maracuyá

\$149

