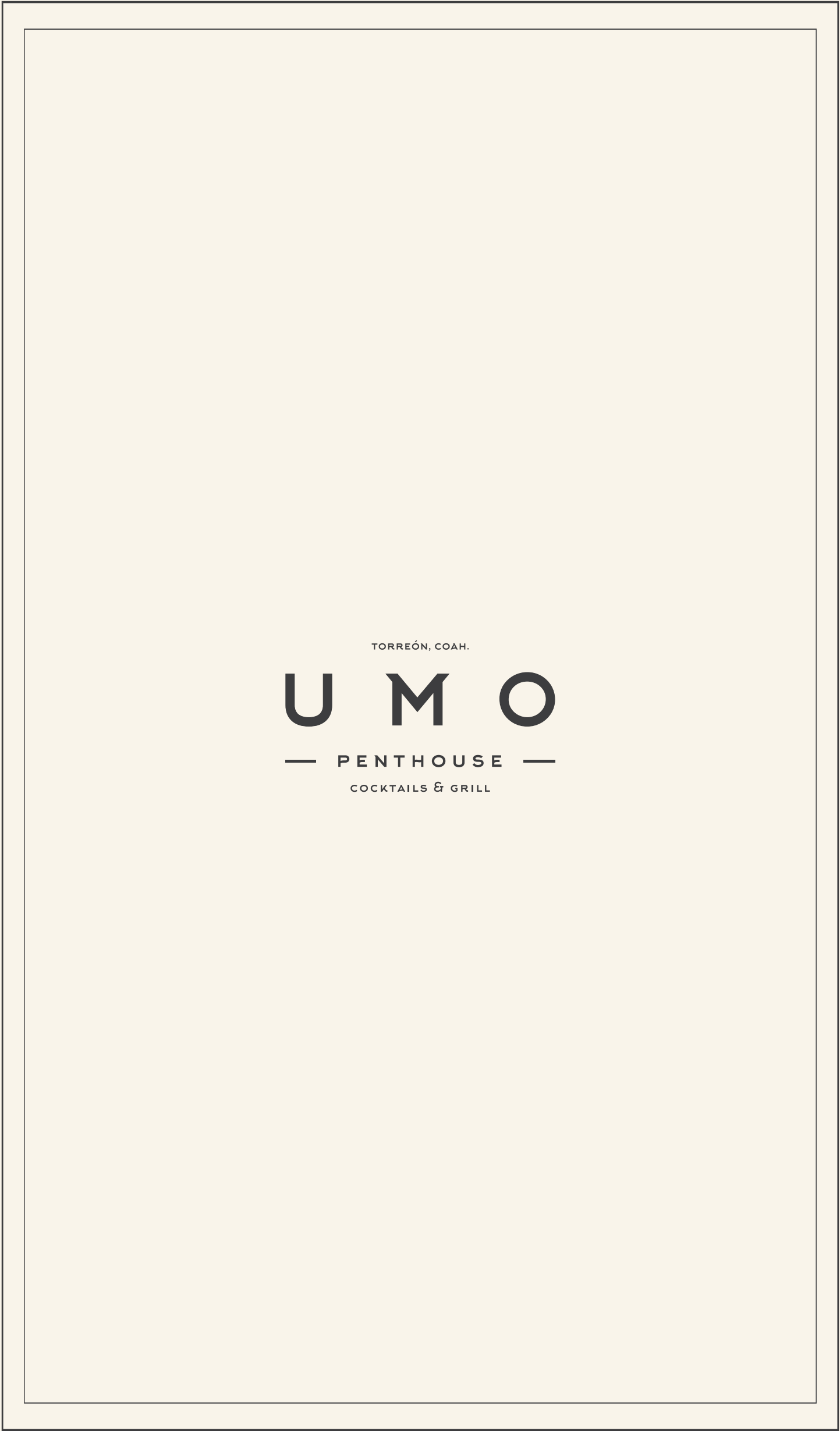


	BOTELLA 6 MEZCLAS INCLUIDAS	COPA 1 MEZCLA INCLUIDA
MEZCALES		
400 CONEJOS 750 ML	\$1,200.00	\$110.00
UNIÓN JOVEN 700 ML	\$1,200.00	\$110.00
ALIPUS 750 ML	\$1,485.00	\$135.00
MONTELOBOS 750 ML	\$1,550.00	\$135.00
RON		
BACARDÍ BLANCO 750 ML	\$770.00	\$90.00
MATUSALEM PLATINO 750 ML	\$1,210.00	\$110.00
MATUSALEM CLÁSICO 750 ML	\$1,375.00	\$125.00
SAILOR JERRY SPICED RUM 750 ML	\$1,815.00	\$170.00
ZACAPA 23 AÑOS 750 ML	\$3,080.00	\$245.00
VODKA		
WYBOROWA VODKA 750 ML	\$1,100.00	\$100.00
STOLICHNAYA 750 ML	\$1,320.00	\$145.00
BELVEDERE PURE 750 ML	\$2,100.00	\$190.00
GREYGOOSE 750 ML	\$2,100.00	\$195.00
WHISKY		
JACK DANIELS 700 ML	\$1,320.00	\$145.00
BUCHANANS 12 750 ML	\$1,750.00	\$160.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 750 ML	\$1,550.00	\$165.00
GLENFIDDICH 12 750 ML	\$2,900.00	\$220.00
THE DALMORE SINGLE MALT 12 AÑOS 750 ML	\$3,300.00	\$255.00
MACALLAN 12 FINA OAK SINGLE MALT 700 ML	\$3,410.00	\$265.00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 750 ML	\$3,610.00	\$285.00
GINEBRA		
BEEFEATER 750 ML	\$1,485.00	\$145.00
TANQUERAY LONDON DRY GIN 750 ML	\$1,595.00	\$155.00
LONDON DRY GIN N1 700 ML	\$2,310.00	\$190.00
HENDRICKS 750 ML	\$2,420.00	\$220.00
COGNAC		
HENNESSY VS 700 ML		\$210.00
HENNESSY VSOP 700 ML	\$2,860.00	\$245.00
BRANDY		
TORRES 10 700 ML		\$155.00
TORRES 15 700 ML		\$200.00
TEQUILA		
JOSE CUERVO TRADICIONAL PLATA 695 ML	\$990.00	\$120.00
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 695 ML	\$1,320.00	\$130.00
SIETE LEGUAS BLANCO 750 ML	\$990.00	\$175.00
1800 AÑEJO 700 ML	\$1,980.00	\$175.00
DON JULIO REPOSADO 700 ML	\$1,980.00	\$200.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 750 ML	\$2,200.00	\$200.00
DON JULIO AÑEJO 700 ML	\$2,090.00	\$209.00
1800 CRISTALINO 700 ML	\$2,420.00	\$220.00
CASA DRAGONES BLANCO 750 ML	\$3,080.00	\$310.00
DIGESTIVOS		
AMARETTO		\$90.00
CAMPARI		\$95.00
ANÍS DULCE Y SECO		\$95.00
LICOR 43		\$105.00

VINO POR BOTELLA (750ML)		
VINO TINTO (750ML)		
TEMPRANILLO DON PERFECTO-PARRAS, COAHUILA		\$650
CABERNET MALBEC SYRAH DON PERFECTO BLEND-PARRAS, COAHUILA		\$650
CAB.SAUV DON PERFECTO-PARRAS, COAHUILA		\$750
SHIRAZ HUNO HACIENDA DEL MARQUÉS-PARRAS, COAHUILA		\$700
CAB. SAUV HUNO HACIENDA DEL MARQUÉS-PARRAS, COAHUILA		\$750
CAB. SAUV MERLOT TEMPRANILLO CASA MADERO 3V-PARRAS, COAHUILA		\$650
SHIRAZ CASA MADERO-PARRAS, COAHUILA		\$650
MERLOT CASA MADERO-PARRAS, COAHUILA		\$650
CAB. SAUV SHIRAZ DON LEO-PARRAS, COAHUILA		\$800
CAB. SAUV MERLOT SYRAH RIVERO GONZÁLEZ SCIELO-PARRAS, COAHUILA		\$650
MALBEC SHIRAZ LOS CEDROS-ARTEAGA, COAHUILA		\$700
MALBECGRANACHE MOURVERDE SHIRAZ HACIENDA FLORIDA BLEN-GENERAL CEPEDA, COAHUILA		\$700
MALBEC HACIENDA FLORID-GENERAL CEPEDA, COAHUILA		\$700
VINO BLANCO (750ML)		
SAUVIGNON BLANC DON LEO-PARRAS, COAHUILA		\$650
CHARDONNAYCHENIN BLANC CASA MADERO 2V-PARRAS, COAHUILA		\$550
VINO ROSADO (750ML)		
SHIRAZ CASA MADERO V-PARRAS, COAHUILA		\$550
CHARDONNAYCHENIN BLANC RIVERO GONZÁLEZ SCIELO MX ROSADO-PARRAS, COAHUILA		\$650
VINO POR COPA (100ML)		
COPA DE VINO DE LA CASA		\$200



TORREÓN, COAH.

U M O

— PENTHOUSE —

COCKTAILS & GRILL

ENTRADAS

AGUACHILE DE
ARRACHERA..... \$180.00

TROZOS DE ARRACHERA MARINADOS
EN LIMÓN CON UN TOQUE PICANTE,
ZANAHORIA, CEBOLLA MORADA,
PEPINO Y CREMOSO DE AGUACATE.

BETABEL A LAS BRASAS..... \$135.00

ACOMPAÑADO DE PESTO, CREMOSO DE
JALAPEÑO, NUEZ TOSTADA, MIX DE
HOJAS Y TOMATE CHERRY.

GRILL

PULPO A LAS RECOMENDACIÓN DEL CHEF
BRASAS (300gr) \$395.00

ASADO AL GRILL SAZONADO EN
NUESTRA RECETA ESPECIAL,
ACOMPAÑADO DE PAPA CAMBRAY,
MAYONESA AHUMADA Y ZANAHORIA
FRITA.

RIB EYE (300gr) \$445.00

EL FAVORITO DEL GRILL, CORTE
AÑEJO, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA
ASADA Y CHILACA GRATINADA
RELLENA DE CHISTORRA.

SALMÓN AL GRILL (250gr) \$315.00

EN UNA CAMA DE BETABEL ASADO,
ARÚGULA, TOMATE CHERRY,
ACOMPAÑADO DE SALSA CREMOSA A
BASE DE VINO BLANCO Y
MANTEQUILLA.

NEW YORK (300gr) \$395.00

CORTE DE ALTA CALIDAD, ACOMPAÑADO
DE CEBOLLA ASADA, CHILACA
GRATINADA RELLENA DE CHISTORRA.

QUESO FUNDIDO
CON CHISTORRA..... \$195.00

GUACAMOLE CON
CHICHARRÓN DE
ARRACHERA..... \$220.00

TACOS

ORDEN DE 4
SERVIDOS EN TORTILLA DE
MAÍZ AMARILLA.

TACOS DE
ARRACHERA (220gr) \$230.00

ARRACHERA SELECTA, CON
TOQUES DE CREMOSO DE
AGUACATE.

TACOS
DE CABRITO (200gr) \$310.00

CABRITO EN COCCIÓN LENTA,
ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE,
FRITURA DE CEBOLLA Y SALSA
HABANERA.

TACOS DE
PICAÑA (200gr) \$240.00

LÁMINAS DE PICAÑA AHUMADA
CON MADERA DE MANZANO Y
MEZQUITE, CON DE CREMOSO DE
AGUACATE Y TOQUE DE
ARÚGULA.

TACOS DE
PORK BELLY (200gr) \$220.00

LÁMINAS DE PORK BELLY
AHUMADO CON MADERA DE
MANZANO Y MEZQUITE, CON DE
CREMOSO DE AGUACATE,
CEBOLLA EN VINAGRE Y TOQUE
DE ARÚGULA.

GUARNICIONES

ELOTE AMARILLO \$75.00

ASADO CON MANTEQUILLA,
MAYONESA Y CHILE EN POLVO.

PAPAS A LA FRANCESA.....\$65.00

SAZONADAS EN UNA MEZCLA DE
QUESO PARMESANO Y PEREJIL SECO.

PAPA CAMBRAY\$65.00

ASADAS CON UNA MEZCLA DE
CHILES SECOS, AJO Y QUESO
PARMESANO.

HAMBURGUESAS

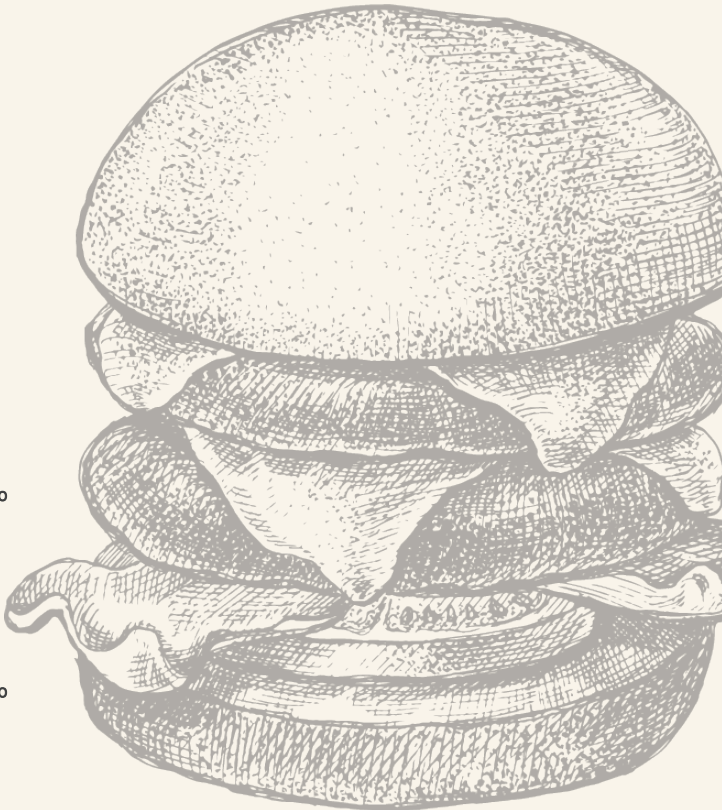
ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA

HAMBURGUESA
CLÁSICA\$190.00

JUGOSA CARNE HECHA EN CASA, QUESO AMERICANO Y
TOCINO, EN UN RICO PAN BRIOCHE.

HAMBURGUESA
UMO\$205.00

JUGOSA CARNE HECHA EN CASA, QUESO MANCHEGO,
AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA CON
CHAMPIÑONES, EN UN RICO PAN BRIOCHE.



PASTA

BEEF
PASTA \$210.00

150 GR DE ARRACHERA SALTEADOS EN SALSA DE
TUÉTANO Y SOYA AGRIDULCE CON GERMEN DE SOYA.

POSTRES

PAY DE DÁTIL
\$190.00

CHEESECAKE DE LA CASA,
MERMELADA DE DÁTIL,
NUEZ Y CAMPECHANAS
ESPOLVOREADAS.

BROWNIE
\$145.00

FUDGE BROWNIE, NUEZ,
COCO, CHOCOLATE
ACOMPAÑADO DE HELADO.

OUR
BEVERAGES
BY
UMO

CERVEZA

CLAMATO PREPARADO.....\$35.00

VASO MICHELADO.....\$35.00

TECATE LIGHT.....\$40.00

INDIO.....\$40.00

XX LAGER.....\$45.00

XX AMBAR.....\$45.00

HEINEKEN.....\$50.00

BOHEMIA OSCURA.....\$50.00

BOHEMIA CLARA.....\$50.00

MILLER HIGHLIFE.....\$50.00

AMSTEL LIGHT.....\$50.00

BEBIDAS CARBONATADAS

AGUA EMBOTELLADA..... \$35.00

REFRESCOS..... \$35.00

AGUA MINERAL.....\$35.00

LIMONADA.....\$40.00

AGUA PERRIER.....\$50.00

CAFÉ

AMERICANO\$40.00

ESPRESSO\$50.00

CAPUCCINO\$60.00