

TORREÓN, COAH.

U M O

— PENTHOUSE —

COCKTAILS & GRILL

nuestro  
**MENÚ**



# OUR BEVERAGES BY UMO

## BEBIDAS CARBONATADAS

AGUA EMBOTELLADA	\$35.00
REFRESCOS	\$45.00
AGUA MINERAL	\$42.00
LIMONADA	\$40.00
AGUA PERRIER	\$75.00
AGUA TÓNICA	\$50.00
NARANJADA	\$40.00

## CERVEZA

CLAMATO PREPARADO	\$40.00
VASO MICHELADO	\$40.00
VASO CHELADO	\$45.00
TECATE LIGHT	\$45.00
INDIO	\$45.00
XX LAGER	\$50.00
XX AMBAR	\$50.00
HEINEKEN	\$65.00
BOHEMIA OSCURA	\$55.00
BOHEMIA CLARA	\$65.00
MILLER HIGHLIFE	\$65.00
AMSTEL LIGHT	\$62.00
HEINEKEN SIN ALCOHOL	\$30.00

## CAFÉ

AMERICANO	\$40.00
ESPRESSO	\$50.00
CAPUCCINO	\$65.00

## DESTILADOS

### MEZCALES

	BOTELLA 6 mezcladores	COPA 1 mezclador
400 CONEJOS 750ml	\$1,800.00	\$120.00
UNIÓN JOVEN 700ml	\$1,900.00	\$110.00
ALIPUS 750ml	\$3,800.00	\$150.00
MONTELOBOS 750ml	\$2,200.00	\$135.00

### RON

BACARDÍ BLANCO 750ml	\$900.00	\$90.00
MATUSALEM PLATINO 750ml	\$800.00	\$110.00
MATUSALEM CLÁSICO 750ml	\$900.00	\$125.00
SAILOR JERRY 750ml	\$1,800.00	\$170.00
ZACAPA 23 AÑOS 750ml	\$3,800.00	\$245.00

### VODKA

WYBOROWA 750ml	\$900.00	\$100.00
STOLICHNAYA 750ml	\$1,100.00	\$165.00
BELVEDERE 750ml	\$2,200.00	\$190.00
GREYGOOSE 750ml	\$2,800.00	\$195.00

### GINEBRA

BEEFEATER 750ml	\$1,490.00	\$145.00
TANQUERAY LONDON DRY 750ml	\$1,600.00	\$155.00
LONDON DRY N1 700ml	\$2,500.00	\$190.00
HENDRICKS 750ml	\$3,200.00	\$220.00
RUSÉ 500ml	\$1,300.00	\$175.00
TANQUERAY 10 750ml	\$2,200.00	\$220.00
GIN MOM 700ml	\$2,100.00	
BOMBAY 750ml	\$1,900.00	\$100.00

### COGNAC

HENNESSY VS 700ml		\$210.00
HENNESSY VSOP 700ml	\$2,800.00	\$300.00

## VINOS POR BOTELLA 750ml

### TINTO

<u>PARRAS, COAH.</u> TEMPRANILLO <b>DON PERFECTO</b>	\$1,100.00
CABERNET MALBEC SYRAH <b>DON PERFECTO BLEND</b>	\$1,100.00
CAB.SAUV <b>DON PERFECTO</b>	\$1,500.00
SYRAH <b>DON PERFECTO GRAN RESERVA</b>	\$2,100.00
SHIRAZ <b>CASA MADERO</b>	\$1,100.00
MERLOT <b>CASA MADERO</b>	\$1,100.00
CAB. SAUV SHIRAZ <b>DON LEO</b>	\$1,500.00
CAB. SAUV MERLOT SYRAH <b>RIVERO GONZÁLEZ SCIELO</b>	\$1,250.00
CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO <b>CASA MADERO 3V</b>	\$900.00
CAB. SAUV <b>PUNTO NORTE RESERVA</b>	\$1,800.00
SHIRAZ <b>DON REMIGIO 3 GENERACIONES</b>	\$1,200.00
CAB. SAUV MERLOT MALBEC TEMPRANILLO <b>DON REMIGIO SM CUATRO UVAS</b>	\$1,100.00

### ARTEAGA, COAH.

MALBEC <b>LOS CEDROS</b>	\$1,650.00
-----------------------------	------------

### BLANCO

<u>PARRAS, COAH.</u> SAUVIGNON BLANC <b>DON LEO</b>	\$1,400.00
CHARDONNAY CHENIN BLANC <b>CASA MADERO 2V</b>	\$900.00

### ROSADO

<u>PARRAS, COAH.</u> SHIRAZ <b>CASA MADERO V</b>	\$1,100.00
CHARDONNAY CHENIN BLANC <b>RIVERO GONZÁLEZ SCIELO</b>	\$1,300.00

### WHISKY

	BOTELLA 6 mezcladores	COPA 1 mezclador
JACK DANIELS 700ml	\$1,600.00	\$120.00
BUCHANANS 750ml	\$2,300.00	\$160.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 750ml	\$2,100.00	\$180.00
GLENFIDDICH 12 750ml	\$2,800.00	\$190.00
THE DALMORE 12 750ml	\$5,000.00	\$245.00
THE MACALLAN 12 750ml	\$4,500.00	\$270.00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 750ml	\$7,500.00	\$890.00

### TEQUILA

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL PLATA 695ml	\$1,300.00	\$120.00
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REP. 695ml	\$1,320.00	\$130.00
SIETE LEGUAS BLANCO 750ml	\$2,300.00	\$175.00
1800 AÑEJO 700ml	\$2,300.00	\$200.00
DON JULIO REPOSADO 700ml	\$2,900.00	\$200.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 750ml	\$2,800.00	\$200.00
DON JULIO AÑEJO 700ml	\$2,500.00	\$225.00
1800 CRISTALINO 700ml	\$2,900.00	\$210.00
CASA DRAGONES BLANCO 750ml	\$5,500.00	\$320.00
DON JULIO 70 700ml	\$3,500.00	\$290.00

### BRANDY

TORRES 10 700ml	\$1,100.00	\$120.00
TORRES 15 700ml	\$2,800.00	\$220.00
AZTECA DE ORO 700ml	\$900.00	\$90.00

### DIGESTIVOS

AMARETTO	\$1,600.00	\$175.00
CAMPARI	\$1,300.00	\$135.00
ANÍS DULCE Y SECO	\$1,000.00	\$120.00
LICOR 43	\$1,800.00	\$155.00

## ENTRADAS

### ENSALADA QUESOS LAGUNEROS \$155.00

ENSALADA CON LÁMINAS DE PEPINO, BETABEL ASADO, QUESO DE CABRA NATURAL Y BITES DE PAN DE MASA MADRE, CON ADEREZO DE LIMÓN AMARILLO.

### TARTAR DE ATÚN CON ALIOLI BRASA DE MANZANO \$160.00

FINOS CUBOS DE ATÚN FRESCO CURADO EN ACEITES AROMÁTICOS, PURÉ DE MANZANA AHUMADO Y ALIOLI DE LA CASA AHUMADO.

### TOSTADA CON PESCA FRESCA Y CREMA DE ANCHOAS \$110.00

TOSTADA DE MAIZ AZUL, TIRADITO DE PESCA FRESCA CURADA EN MOJO DE CITRICOS Y CREMA ANCHOAS.

### PORK BELLY BRASEADO \$200.00

NUESTRA RECETA DE LA CASA DE PORK BELLY AHUMADO CON LEÑA DE MANZANO, ACOMPAÑADO DE VEGETALES TATEMADOS Y UNA SALSAS RASURADA DE CHAPULÍN Y LIMÓN.

### CHIMICHANGAS DE MARISCOS EN MOJO NORTEÑO \$140.00

3 CHIMICHANGAS CON SOFRITO DE MARISCOS, SE SIRVEN CON UNA SALSAS DE CHILES SECOS Y CACAHUATE.

### HORTALIZAS FRITAS \$140.00

MEZCLA DE VEGETALES CROCANTES (ZANAHORIA, PORO Y CALABAZA) BAÑADAS EN UNA ADEREZO PICOSITO, IDEAL PARA TAQUEAR.

TOSTADA CON PESCA FRESCA



CHIMICHANGAS DE MARISCOS



PORK BELLY



CABRERÍA EN SALSAS DE MANTEQUILLA



ARRACHERA



## TACOS

### TACOS DE PICAÑA \$280.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA BOTANERA, ENVUELTOS EN SERVILLETA DE TELA, COMPLEMENTOS APARTE (SALSAS DE AGUACATE, JARDIN DE VEGETALES)

### TACOS DE ARRACHERA \$240.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA BOTANERA, ENVUELTOS EN SERVILLETA DE TELA, COMPLEMENTOS APARTE (SALSAS DE AGUACATE, JARDIN DE VEGETALES)

### TACOS DE LENGUA \$280.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA BOTANERA, ENVUELTOS EN SERVILLETA DE TELA, COMPLEMENTOS APARTE (SALSAS VERDE, JARDIN DE VEGETALES)

### TACOS DE PAPADA \$175.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA BOTANERA, CACHETE DE CERDO BRASEADO Y UNA SALSAS TATEMADA DE CHILE HABANERO, SE SIRVEN SOBRE UNA CAMA DE FRIJOLIOS PUERCOS Y TORTILLA DE MAIZ AMARILLO

## GRILL Y PLATOS FUERTES

### PULPO A LAS BRASAS \$425.00

300 GR PULPO ASADO AL GRILL, SAZONADO CON NUESTRA RECETA ESPECIAL, ACOMPAÑADO DE PAPA ALIOLI DE ANCHOAS Y VEGETALES.

### PESCA FRANCISCO ZARCO \$295.00

PESCA DE PRESA FRITA CON MOJO CITRICO, ACOMPAÑADA DE TORTILLAS Y FRIJOLIOS PUERCOS.

### RIBEYE \$495.00

(350 GR) DEL FAVORITO DEL GRILL, CORTE ACOMPAÑADO DE CEBOLLA ASADA Y FUNDIDO CON CHISTORRA Y CHILACA.

### CABRERÍA \$565.00

(400 GR) DE CABRERIA, EN SALSAS DE MANTEQUILLA Y PAPAS CAMBRAY

### ARRACHERA \$280.00

(250 GR) DE ARRACHERA A LA PARRILLA, CEBOLLA ASADA Y MOJO DE CHILACA Y CENIZA.

### SOLOMILLO DE CERDO \$235.00

(250 GR) FILETE DE CERDO AHUMADO, EN PIPIAN VERDE NORTEÑO.

### POLLO UMO \$290.00

POLLO CON SALSAS ESTILO IÑIGO, ACOMPAÑADO DE PURE RÚSTICO.



---

## ESPECIALES

### COSTILLAS ASADO

\$385.00

COSTILLAR DE CERDO COCINADO LENTAMENTE ,BRASEADO EN CERVEZA Y SERVIDO CON UNA SALSA CON CHILES SECOS Y PILONCILLO

-----

### PASTA UMO

\$230.00

PASTA DE TEMPORADA CON SALSA CREMOSA.

---

## HAMBURGUESAS

### CLUB SANDWICH UMO

\$220.00

LA VERSIÓN UMO DEL CLASICO SANDWICH CLUB.

-----

### HAMBURGUESA UMO

\$255.00

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

-----

### HAMBURGUESA CLÁSICA

\$220.00

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



---

## POSTRES

### MANZANAS DE ARTEAGA

\$165.00

MANZANAS CAMELIZADAS Y CORONADAS CON UNA COSTRA DE AVENA. SE SIRVE CON CREMOSO DE YOGURTH Y HELADO.

-----

### TARTA VASCA DE QUESO LAGUNERO

\$210.00

TARTA VASCA, JALEA DE DATIL Y FRUTOS ROJOS.

-----

### TARTA DE CHOCOLATE AMARGO Y NUEZ

\$225.00

TARALETA INDIVIDUAL UN RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE AMARGO Y NUEZ, SE CORONA CON UNA MEZCLA DE FRUTOS ROJOS





TORREÓN, COAH.

U M O

— PENTHOUSE —

COCKTAILS & GRILL