



Cinemex Platino

COMBO PIZZA VINO

\$948



1 PIZZA + 1 PALOMITAS GRANDES CLÁSICAS +
1 BOTELLA DE LA LÍNEA CALIXA DE VINO MONTE XANIC



MONTE XANIC
BODEGA VINÍCOLA

1 botella de Vino Monte Xanic (Chardonnay / Blend / Sauvignon Syrah) 70 ml c/u, 1 Palomitas grandes clásicas (160 gr), 1 Pizza Platino (Pepperoni, Margherita, Tocino Ahumado, 3 Quesos, Pastor o carnitas) 390 gr aprox. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA Y ESTÁN ESTIMADOS EN PESOS MEXICANOS. PROHIBIDA LA VENTA Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD. PRODUCTOS SUJETOS A DISPONIBILIDAD. CONSULTA MARCAS PARTICIPANTES. VÁLIDO EN CINEMEX PLATINO CON VENTA DE BAR A NIVEL NACIONAL. VÁLIDO DE LUNES A DOMINGO. VIGENCIA DEL 7 DE JUNIO AL 31 DE DICIEMBRE 2025. EVITA EL EXCESO. WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX PERMISO COFEPRIS: 223900201A2318

**AGREGA PALOMITAS
Y REFRESCO**

\$120



Palomitas clásicas grandes (100 gr aprox) y refresco grande (946 ml) por \$120 en la compra de cualquier platillo.
Cambiar el sabor de las palomitas por \$20. ALIMÉNTATE SANAMENTE.

FAVORITOS

PAPAS CON CHICHARRÓN CARNES RAMOS

\$ 190

Papas fritas con chicharrón de Carnes Ramos, aderezo de chiles toreados y salsa de cilantro.



CHEESEBURGER CLÁSICA CARNES RAMOS

\$ 250

Res 150 gr, queso, relish, lechuga, mayonesa, y papas a la francesa.



SAMPLER PLATINO

\$ 260

Tequeños de queso, tenders de pollo y papas a la francesa con salsa de queso.

GRILLED CHEESE & BACON

\$ 210

Pan rustico, mix de quesos con tocino ahumado y un toque de ajo acompañado con papas a la francesa.



COOKIE SKILLET SUNDAE

\$ 230

Galleta con chispas de chocolate recién horneada, helado de vainilla y Nutella.



BAR

FROZEN MEZCALITAS

\$ 180

Maracuyá
Piña-Mango
Frutos rojos

Escarchadas con chamoy y Tajín

FROZEN MARGARITAS

\$ 180

Pepino-limón
Chamoy
Frutos rojos

Escarchadas con chamoy y Tajín

MARGARITA PEPINO-LIMÓN

\$ 180



VINOS MONTE XANIC

BLANCO CHARDONNAY

COPA \$ 180 BOT \$ 750

ROSADO GRENACHE

\$ 220 \$1,000

TINTO BLEND

\$ 200 \$850

TINTO CABERNET SAUVIGNON SYRAH

\$ 200 \$850

TINTO MERLOT

\$ 250 \$1,100

CERVEZA

CORONA \$ 75

STELLA ARTOIS \$ 88

MICHELOB ULTRA \$ 75

VICTORIA \$ 75

MODELO ESPECIAL \$ 75

NEGRA MODELO \$ 75

COLIMITA: LAGER, COYACO, PIEDRA LISA \$ 115

MICHELADA EXTRA \$ 15

MEZCALITA MARACUYÁ

\$ 180



COLIMITA LAGER

\$ 115



APEROLI

\$ 180

Aperol, Jugos de Manzana, y Arandano, Jarabe y Topo Chico Hard Seltzer Mango

BE MANGO

\$ 160

Smirnoff Tamarindo, Pulpa Berries Mango, Jarabe, Topo Chico Hard Seltzer Mango, Chamoy

MEZCALITA SPICY

\$ 190

Mezcal Complice, Jugo de Fresa, Pulpa de Chamoy y Topo Chico Hard Seltzer Strawberry Guava

MARIA SANGRIENTA

\$ 190

Gran Malo Spicy Tamarindo, Clamato y Salsitas

GRAN PALOMA

\$ 190

Gran Malo Spicy Tamarindo, Pulpa de Berries y Refresco de Toronja

BAILEY'S FRAPPE

\$ 170

GIN & TONIC

\$ 190

CLAMATO

\$ 60

CARAJILLO NESPRESSO

\$ 180



COMPARTIR



BONELESS BAÑADOS

\$ 250

Elige tu salsa:

Miel mostaza 

Buffalo 

Tamarindo 

Mango Habanero 

Acompañados con Aderezo de Blue Cheese



GRINGA DE PASTOR

\$ 190

Tradicional tortilla de harina, carne al pastor mix de quesos, con salsa de piña-habanero y salsa de cilantro.

FOOT LONG

\$ 170

Salchicha de 30 cm en pan baguette, cebolla caramelizada y tocino.



PAPAS CON CHICHARRÓN

\$ 190

RAMOS^{CARNES}

Papas fritas con chicharrón de Carnes Ramos, aderezo de chiles toreados y salsa de cilantro.



BURRITOS



PASTOR RELOADED

\$ 230

Relleno de pastor, quesos, papas, salsa de piña-habanero, salsa de cilantro y guacamole.



POLLO CON GUACAMOLE

\$ 220

Relleno de tender de pollo, quesos, papas, salsa de cilantro y guacamole.



CARNITAS TOREADAS

\$ 230

Relleno de carnitas, cebolla caramelizada, quesos, papas, salsa de chiles toreados y guacamole.



SIRLOIN MARINADO

\$ 230

Relleno de carne de Sirloin asado, quesos, papas fritas, salsa de cilantro y guacamole.

TODOS NUESTROS BURRITOS VIENEN ACOMPAÑADOS CON SALSA DE LA CASA (CILANTRO)

CHAPATAS

SIRLOIN MARINADO

\$ 220

Carne de Sirloin asado
cebolla caramelizada,
guacamole, aderezo de
chiles toreados, quesos,
ajo rostizado y papas
a la francesa.



PESTO & MOZZARELLA

\$ 250

Mozzarella, pantomate, pesto
de arúgula, ajo rostizado y
papas a la francesa



JAMÓN SERRANO

\$ 250

Jamón serrano, pantomate,
mozzarella, miel, ajo rostizado
y papas a la francesa

PAVO Y GUACAMOLE

\$ 220

Pavo,
pantomate,
guacamole,
quesos,
mayonesa,
ajo
rostizado y
papas a la
francesa



TEPPANYAKI

\$ 230

Carne de cerdo,
salsa de
cacahuete,
quesos, salsa
de cilantro,
cebolla
crujiente,
ajo rostizado
y papas a la
francesa



BURGERS

LA CLÁSICA

\$ 250

Res 150 gr, queso, relish, lechuga, mayonesa y papas a la francesa.

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS ESTÁN HECHAS CON CARNE 100% DE RES DE CARNES RAMOS



CON CHICHARRÓN

\$ 280

RAMOS^{CARNES}

Res 150 gr, queso, relish, lechuga, mayonesa, chicharrón de Carnes Ramos y papas a la francesa.

DOBLE CARNE

\$ 300

Doble Res 150 gr cada una, doble queso, relish, lechuga, mayonesa y papas a la francesa.

TOCINO Y CEBOLLA

\$ 290

Res 150 gr, queso, relish, lechuga, mayonesa, tocino, cebollitas y papas a la francesa.



POLLO CRUJIENTE

\$ 240

Tender de pollo crujiente, blue cheese, miel-mostaza, lechuga, mayonesa y papas a la francesa.

LIGEROS



CREPE ROLL DE PAVO CON QUESO

\$ 190

Crepa de pechuga de pavo, quesos y relish.

BOWL DE POLLO

\$ 170

Lechuga, pollo crujiente, queso de cabra, arándanos, miel-mostaza y ajonjolí.



BOWL ORIENTAL

\$ 180

Lechuga, teppanyaki de cerdo, ajonjolí, salsa de cacahuete, queso de cabra y cebollita crujiente.



PIZZAS

MARGHERITA

\$ 220

Tomate, queso, mozzarella fresco, pesto de arúgula y un toque de ajo rostizado.

PEPPERONI

\$ 220

Tomate, queso, pepperoni y un toque de ajo rostizado.



TOCINO

\$ 230

Tomate, queso, tocino, queso parmesano y un toque de ajo rostizado.

PASTOR

\$ 230

Tomate, queso, carne al pastor, salsa de piña-habanero, salsa de cilantro y un toque de ajo rostizado.

CARNITAS

\$ 260

Tomate, queso, carnitas de cerdo, salsa de cilantro y un toque de ajo rostizado.



TRES QUESOS

\$ 230

Tomate, queso, mozzarella queso crema, pesto de arugula y un toque de ajo rostizado.



POSTRES

COOKIE SKILLET SUNDAE

\$ 230

Galleta recién horneada, helado de vainilla y Nutella.



ICECREAM & TOPPINGS

\$ 180

Helado de vainilla con waffle Nutella y crumble de Biscoff.



CREPA DE NUTELLA CON PLÁTANO

\$ 140

Crepa rellena de Nutella con plátano fresco, enrollada y bañada con un toque extra de Nutella.



CREPA DE CAJETA CON CACAHUATE

\$ 130

CREPA MERMELADA Y PHILADELPHIA

\$ 130

CREPA DE BISCOFF Y PHILADELPHIA

\$ 155

Crepa rellena de crema Biscoff, crumble de Biscoff y queso Philadelphia.



NESPRESSO



AMERICANO
\$ 75



ESPRESSO \$ 52
ESPRESSO DOBLE \$ 68



LATTE
\$ 89



LATTE FRÍO
\$ 85



CAPPUCCINO
\$ 85

TE CHAI LATTE \$ 81
SHOT EXTRA CAFÉ \$ 30
CAMBIO DE LECHE \$ 16

シネマ

TORITORI



EDAMAME 120 GRS

AL VAPOR | \$120

Vaina de edamame cocida al vapor con un toque de sal

SAMBAL | \$120

Vaina de edamame salteada con salsa de pimientos orientales y ajo

ENTRADAS

CRISPY RICE TUNA (3 PZAS) | \$185

Rodajas de arroz frito envuelto en alga con topping de atún marinado con salsa picante

TACOS DE RIB EYE 80 GRS | \$375

Rib eye asado con tortill de harina y salsa de ajonjolí

BROCHETA EMPANIZADA

QUESO | \$135 CAMARÓN | \$135

POLLO | \$135 RES | \$135

ROLLOS

SALMÓN MARINADO (8 PZAS) | \$305

Salmón, masago, aguacate, cebollín y salsa spicy

ATÚN MARINADO (8 PZAS) | \$315

Atún, masago, aguacate, cebollín y salsa spicy

HAMACHI MARINADO (8 PZAS) | \$375

Hamachi, masago, aguacate, cebollín y salsa spicy

ALASKA (8 PZAS) | \$315

Fuera: Salmón gratinado con salsa de aguila y salsa ninja. Dentro: Salsa tampico y aguacate

DRAGÓN (8 PZAS) | \$315

Fuera: Salmón, mango y aguacate. Dentro: Camarón empanizado, masago y mayonesa spicy

SASHIMI

SALMÓN 97 GRS | \$395

ATÚN 97 GRS | \$450

HAMACHI 100 GRS | \$515

PESCADO BLANCO 97 GRS | \$430

GOHAN 200 GRS

ARROZ BLANCO AL VAPOR | \$100

YAKIMESHI 200 GRS

VERDURAS | \$125

MIXTO | \$180

Arroz frito con filete de res camarón huevo, zanahoria y chicharo

TAZÓN MARINADO

ATÚN 90 GRS | \$390

SALMÓN 90 GRS | \$390

DONBURI

POLLO 100 GRS | \$320

RIB EYE 100 GRS | \$415

ENSALADA ESPINACA 120 GRS | \$200 ALGA MARINA 130 GRS | \$260

CONOS

TAMPICO | \$150

CALIFORNIA | \$190

ANGUILA Y PEPINO | \$275

CAMARÓN TEMPURA | \$190

NIGIRIS

SALMÓN (1PZA) | \$100

ATÚN (1PZA) | \$100

HAMACHI (1PZA) | \$125

PESCADO BLANCO (1PZA) | \$100

EXTRAS AGUACATE | \$20 SALSA DE ANGUILA | \$35 SALSA GOMADARE | \$35 SALSA TAMPICO | \$45 MASAGO | \$65

PALOMITAS

CLÁSICAS

Mega \$ 129
Grandes \$ 98
Medianas \$ 87



CARAMELO

Mega \$ 154
Grandes \$ 118
Medianas \$ 102



LIGHT

Mega \$ 129
Grandes \$ 98
Medianas \$ 87



RUFFLES

Mega \$ 154
Grandes \$ 118
Medianas \$ 102



JALAPEÑO

Mega \$ 154
Grandes \$ 118
Medianas \$ 102

DULCERÍA

PAPAS

Naturales o Adobadas \$ 59

Preparación picante + \$ 16



M&M'S

CACAHUATE

\$ 49



LUCAS GOMITAS MANGO O SANDÍA

\$ 50



LUCAS GUSANO

\$ 15



SNICKERS

\$ 49



MILKYWAY

\$ 49



TAMARROCA

\$ 19



CLÁSICOS



NACHOS

(Con Queso)

\$ 92

Extra Queso \$ 40

HOT DOG CLÁSICO

(Con Papas)

\$ 102



SMOOTHIES

Piña Mango \$ 88

Berries Mango \$ 88

Pepino Limón \$ 88

Ponche Cítrico \$ 88



FRAPPES

Cappuccino \$ 89

Chocolate Suizo \$ 89

Chai Latte \$ 94

Oreo \$ 94



MALTEADAS

Vainilla \$ 114

Chocolate \$ 114

Fresa \$ 114

COMBOS



COMBO NACHOS

1 Palomitas Grandes Clásicas
1 Refresco Grande
1 Nachos Clasicos
\$ 252



COMBO GRANDE

1 Palomitas Grandes Clásicas
1 Refresco Grande
1 Milky Way ó 1 Snickers
\$ 212



COMBO HOT DOG

1 Palomitas Grandes Clásicas
1 Refresco Grande
1 Hot Dog Clásico
\$ 262



COMBO PIZZA

1 Palomitas Grandes Clásicas
2 Refrescos Grandes
1 Pizza
\$ 430



COMBO ICEE

1 Palomitas Grandes Clásicas
2 ICEE
1 m&m's cacahuete
\$ 332



COMBO TRADICIONAL

1 Palomitas Grandes Clásicas
2 Refrescos Grandes
\$ 262

BEBIDAS

Coca-Cola



Grande \$96
Mediano \$86

\$96
\$86

\$96
\$86

\$101
\$91

1L \$42
600 ML \$39



\$50

\$50

\$55

\$68

TÉ (Frío ó Caliente)

\$ 81

Citrus Mint

Sencha

Orchid Vanilla

Raspberry Nectar

White Ginger Pear

Green Mango Peach



Topo

Chico

\$ 46



ICEE
SABORES

\$ 110



LIMONADA
NARANJADA

\$ 65



Lucas + \$ 16
Tamaroca

DESTILADOS

TEQUILA

Don Julio Reposado \$140
Don Julio Añejo \$160
Maestro Dobel Diamante \$160



RON

Bacardí Blanco \$110
Havana Club 7 Años \$120
Captain Morgan \$110



MEZCAL

400 Conejos \$120
Creyente Joven \$120



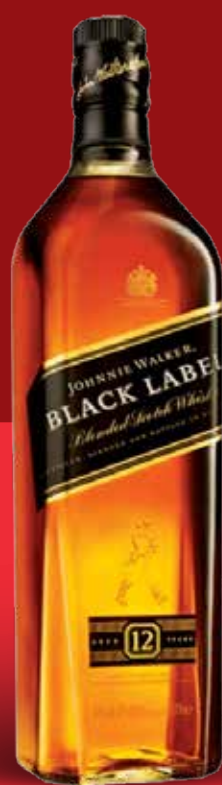
GINEBRA

Tanqueray \$130
Hendrick's \$150
Bombay Sapphire \$120
Puerto de Indias \$120



WHISKY

J. W. Etiqueta Roja \$120
J. W. Etiqueta Negra \$160
Buchanan's 12 \$150
Jack Daniel's \$130



VODKA

Absolut Azul \$120
Smirnoff Tamarindo \$110
Smirnoff \$110



BRANDY

Torres 10 \$120



LICORES

Licor 43 \$120
Baileys \$120



FROZEN MEZCALITAS: 2 oz Pulpa de Fruta(Berries-Mango/Limón-Pepino/Piña-Mango/Ponche Cítrico), 2 oz Mezcal, 1 gr Pulpa Mix, 1 gr Tajín, Hielos

FROZEN MARGARITAS: 2 oz Pulpa de Fruta(Berries-Mango/Limón-Pepino/Piña-Mango/Ponche Cítrico), 2 oz Tequila, 1 gr Pulpa Mix, 1 gr Tajín, Hielos

BLOODY MALO: 5 oz Clamato, 1 gr Tajín, 1.5 oz Jugo de Limón, 2 gr Pulpa Mix, 2 oz Tequila Gran Malo, Hielos

PALOMA MALO : 1 lata de refresco de toronja (355 ml), 1 oz Pulpa Berries-Mango, 1.5 oz Jarabe Natural, 1.5 oz Jugo de Limón, 2 oz Tequila Gran Malo, 1 gr Sal, Hielos

CARAJILLO 86: 59ml Licor 43, 118 ml de café

BAILEY'S FRAPPE: Frapp sabor Baileys (1.5 oz), con leche hielo y crema batida. (591 ml)

GIN & TONIC: 44 ml Ginebra Tanqueray, 237 ml Agua Quina

APEROLI: 1.5 oz Licor Aperol, 1.5 oz Jugo de Manzana, 1.5 oz Jugo de Arandano, 1 oz Jarabe Natural, 1 lata de Topo Chico Hard Seltzer Mango (355 ml)

BE MANGO: 1.5 oz Smirnoff Tamarindo X1, 1 oz Jarabe Natural, 1 oz Pulpa Piña- Mango, 1 lata de Topo Chico Hard Seltzer Mango (355 ml), 1 gr de Tajin en polvo, 2 ml Chamoy

MEZCALITA SPICY: 1.5 oz Mezcal Complice, 1.5 oz Jugo de Fresa, 1.5 oz jarabe Natural, 1.5 Oz Pulpa Berries- Mango, 1 lata de Topo chico Hard Seltzer fresa (355 ml)

VINO BLANCO CHARDONNAY: Copa 150 ml / Botella 750 ml

VINO ROSADO GRENACHE: Copa 150 ml / Botella 750 ml

VINO TINTO MERLOT: Copa 150 ml / Botella 750 ml

CERVEZAS: 355 ml

CERVEZA ARTESANAL COLIMITA: 355 ml

DESTILADOS: Medida estandar de 1.5 oz

BONELESS BAÑADOS: 250 gr Boneless Naturales, 100 ml Salsa para Boneless, 50 ml Aderezo Blue Cheese

FOOTLONG: 1 Salchicha 30cm, Pan tipo Baguette 1 pza, 20 gr Tocino, 10 gr Cebolla Flameada

GRINGA DE PASTOR: 100 gr Pastor en Tiras, 20 ml Salsa de Cilantro, 20 ml Salsa Piña Habanero, 1 pza Tortilla Grande, 80 gr Mix de Quesos

PAPAS CON CHICHARRON RAMOS: 200 gr Papas a la Francesa, 60 gr Chicharrón de La Ramos, 30 ml Aderezo de Chiles Toreados, 30 ml Salsa de Cilantro

BURRITO DE PASTOR: 100 gr Pastor en Tiras, 20 gr Guacamole, 30 ml Salsa de Cilantro, 30 ml Salsa de Piña Habanero, 50 gr de Papas a la Francesa, 1 pza Tortilla Grande, 80 gr Mix de Quesos, guarnición de 150 gr Papas a la Francesa y 30 ml de salsa cilantro

BURRITO DE SIRLOIN MARINADO: 90 gr Sirlón Marinado, 20 gr Guacamole, 30 ml Salsa de Cilantro, 50 gr de Papas a la Francesa, 1 pza Tortilla Grande, 80 gr Mix de Quesos, guarnición de 150 gr Papas a la Francesa y 30 ml de salsa cilantro

BURRITO DE POLLO CON GUACAMOLE: 100 gr Tender de Pollo al Grill, 20 gr Guacamole, 30 ml Salsa de Cilantro, 50 gr de Papas a la Francesa, 1 pza Tortilla Grande, 80 gr Mix de Quesos, guarnición de 150 gr Papas a la Francesa y 30 ml de salsa cilantro

BURRITO DE CARNITAS TOREADAS: 90 gr Carnitas, 20 gr Guacamole, 30 ml Aderezo de Chiles Toreados, 50 gr de Papas a la Francesa, 10 gr Cebolla Flameada, 1 pza Tortilla Grande, 80 gr Mix de Quesos, guarnición de 150 gr Papas a la Francesa y 30 ml de salsa cilantro

CHAPATA AL PESTO Y MOZZARELA: 1 pza Ciabatta Rústica, 100 gr Mozzarella Rebanado, 50 ml Pantomate, 30 ml Pesto de Arúgula, 15 ml Aceite de Ajo, 150 gr Papas a la Francesa

CHAPATA DE JAMÓN SERRANO: 1 pza Ciabatta Rústica, 50 gr Jamón Serrano, 50 gr Mozzarella Rebanado, 30 ml Pantomate y Miel, 150 gr Papas a la Francesa, 10 ml aceite con ajo y 10 ml de miel de abeja

CHAPATA TEPPANYAKI: 1 pza Ciabatta Rústica, 90g de carne de cerdo estilo Bulgogi, 30 ml Aderezo de Cacahuete, 30 ml Salsa de Cilantro, 50 gr Mix de Quesos, 20 gr Mayonesa, 10 ml Aceite de Ajo, 150 gr Papas a la Francesa, 20 gr de cebolla crujiente

CHAPATA DE SIRLOIN MARINADO: 1 pza Ciabatta Rústica, 90gr Sirlón Marinado, 20 ml Aderezo de Chiles Toreados, 30 ml Guacamole, 50 gr Mix de Quesos, 10 gr Cebolla Flameada, 150 gr Papas a la Francesa

CHAPATA DE PAVO Y GUACAMOLE: 1 pza Ciabatta Rústica, 5 reb Pechuga de Pavo, 30 ml Pantomate, 50 gr Mix de Quesos, 20 gr Mayonesa, 30 gr Guacamole, 150 gr Papas a la Francesa

GRILLED CHEESE & BACON: 1 pza Ciabatta Rústica, 30 gr Tocino Curado, 100 gr Mix de Queso, 10 ml Aceite de Ajo, 150 gr Papas a la Francesa

CHEESEBURGER TOCINO Y CEBOLLITAS: 1 pza Bollo Brioche, 1 pza Carne para Hamburguesa, 30 ml Queso Granel, 10 gr Lechuga, 20 gr Tocino, 10 gr Cebolla Flameada, 50 gr Relish, 20 gr Mayonesa, 150 gr Papas a la Francesa

CHEESEBURGER CHICHARRON RAMOS: 1 pza Bollo Brioche, 1 pza Carne para Hamburguesa, 30 gr Chicharrón de La Ramos, 30 ml Queso Granel, 50 gr Relish, 20 gr Mayonesa, 150 gr Papas a la Francesa

CHEESEBURGER CLÁSICA: 1 pza Bollo Brioche, 1 pza Carne para Hamburguesa, 30 ml Queso Grael, 10 gr Lechuga, 50 gr Relish, 20 gr Mayonesa, 150 gr Papas a la Francesa

CHEESEBURGER DOBLE CARNE: 1 pza Bollo Brioche, 2 pzas Carne para Hamburguesa de 150 gr cada una, 30 ml Queso Grael, 10 gr Lechuga, 50 gr Relish, 20 gr Mayonesa, 150 gr Papas a la Francesa

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE: 1 pza Bollo Brioche, 120 gr Tender de Pollo, 30 ml Aderezo de Mostaza Miel, 10 gr Lechuga, 30 gr Aderezo Blue Cheese, 20 gr de Mayonesa 150 gr Papas a la Francesa

CREPE ROLL DE PAVO CON QUESO: 4 oz Base para Crepas, 3 reb Pechuga de Pavo, 5 ml Relish, 80 gr Mix de Quesos

BOWL DE POLLO: 100 gr Lechuga (limpia y desinfectada), 100 gr Tender de Pollo, 30 ml Aderezo de Mostaza Miel, 40 gr Queso de Cabra, 20 gr de arándano y 10 gr de ajonjolí garapiñado

BOWL ORIENTAL: 100 gr de lechuga, 90 gr Bulgogi, 40 gr Queso de Cabra, 15 gr Cebolla Crujiente, 30 ml Aderezo de Cacahuete, 10 gr de ajonjolí garapiñado

PIZZA MARGHERITA: 1 pza Base de pizza con salsa de tomate y queso 230 gr, 50 gr Queso Mozzarella Fresco, 60 gr Jitomate, 5 ml de aceite con ajo y 80 ml de pesto de arúgula

PIZZA DE PEPPERONI: 1 pza Base de pizza con salsa de tomate y queso (230 gr), 50 gr Pepperoni, 5 ml de aceite con ajo

PIZZA DE TOCINO: 1 pza Base de pizza con salsa de tomate y queso (230 gr), 70 gr Tocino Curado, 50 gr Queso Parmesano, 5 ml de aceite con ajo

PIZZA DE PASTOR: 1 pza Base de pizza con salsa de tomate y queso (230 gr), 100g carne al pastor, 50 ml Salsa de Cilantro, 50 ml Salsa de Piña- Habanero, 5 ml de aceite con ajo

PIZZA DE 3 QUESOS: 1 pza Base de pizza con salsa de tomate y queso (230 gr), 50 gr Queso Mozzarella Fresco, 50 gr Queso Crema, 20 gr Pesto de Arúgula, 5 ml de aceite con ajo

PIZZA DE CARNITAS: 1 pza Base de Pizza con Salsa y Queso, 90 gr Carnitas, 20 ml Salsa de Cilantro, 5 ml de aceite con ajo

COOKIE SKILLET SUNDAE: 1 Galleta Chips, 1 bola de Helado 80 ml , 25 gr de Nutella

ICECREAM & TOPPING: 2 bolas de Helado(160 ml), Topping (30 gr crumble Biscoff o 1 pza de Waffle), 25 gr Nutella

CREPA DE NUTELLA CON PLÁTANO: Base para Crepa 4oz, Nutella 100 g, Plátano 50g

CREPA DE BISCOFF CON BISCOFF Y BISCOFF: Base para Crepa 4oz, 30 gr de Biscoff Untable, 20 gr de Biscoff Topping, 20 gr de Biscoff Crumbs, 30 gr de Queso Crema

CREPA QUESO CON MERMELADA: 4 oz de base para crepa, 50 gr de mermelada de fresa, 45 gr de queso crema

CREPA CAJETA CON CACAHUATE: 4 oz de base para crepa, 50 gr de cajeta, 20 gr de cacahuete

CAFÉ NESPRESSO: 235 ml

TEA FORTE: Caliente 12 oz 354 ml \$81

Orchid Vainilla: Té negro aromatizado con vainilla y coco para un sabor exótico

Green Mango Peach: Té verde aromatizado con mango, durazno dulce y menta

Sencha: Té verde japonés con sabor fresa y vegetal

White Ginger Pear: Té blanco aromatizado con sabor dulce a pera y un toque de jengibre

Citrus Mint: Infusión refrescante con hojas de menta y cáscara de limón orgánico

Raspberry Nectar: Infusión de flores de Jamaica con frambuesas y pétalos de rosa

Té Chai Caliente: 12 oz 355 ml

PAPAS NATURALES Y ADOBADAS: 100 gr

SAMPLER PLATINO: 3 pzas Tequeños, 200 gr Chicken Tender, 150 gr Papas a la Francesa, 105 gr Queso para Nachos

AGUA CIEL 1 L

SPRITE SIN AZÚCAR 946 Y 680 ML

COCA-COLA 946 Y 680 ML

TOPO CHICO AGUA MINERAL 600 ML

COCA-COLA LIGHT 946 Y 680 ML

FIZZ LIMÓN 600 ML

COCA-COLA SIN AZÚCAR 946 Y 680 ML

FIZZ NARANJA 600 ML

FANTA NARANJA SIN AZÚCAR 946 Y 680 ML

VALLE FRUIT NARANJA 600 ML

FUZE TEA SIN AZÚCAR 946 Y 680 ML

VALLE FRUIT TORONJA 600 ML

FUZE TEA VERDE LIMÓN 946 Y 680 ML

ICEE 1,150 ML

SIDRAL MUNDET SIN AZÚCAR 946 Y 680 ML

SPRITE 946 Y 680 ML

Todos los precios Incluyen IVA y están estimados en pesos mexicanos. Producto sujeto a disponibilidad. Las imágenes son ilustrativas, la presentación de los productos puede variar. Consulta porciones y cantidades de nuestros platillos al final del menú.

Prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de edad y embarazadas. EVITA EL EXCESO.

WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

EXTRAS

PRODUCTOS NO DISPONIBLES PARA VENTA INDIVIDUAL



MEDIA ORDEN DE PAPAS

\$ 60



SIDE DE GUACAMOLE

\$ 60



SIDE DE PHILADELPHIA

\$ 60



SALSA EXTRA \$ 40 c/u

Mango Habanero
Tamarindo
Buffalo
Mostaza Miel

Queso
Cilantro
Piña Habanero
Chiles Treados



WAFFLE

\$ 60



BOLA DE HELADO

\$ 50 c/u



PLÁTANO \$ 25



NUTELLA \$ 50
CAJETA \$ 50
MERMELADA \$ 50



PROTEÍNA EXTRA

\$ 80 c/u

Pastor
Carnitas
Sirloin

Teppanyaki
Pepperoni
Tocino

Chicharrón
Pechuga Pavo