



@reses_restaurante



Reses Restaurante

Jalapa 237, local 2, Roma Sur, Cuauhtémoc, CDMX

Teléfono: [55 5264 4889](tel:5552644889) Whatsapp: [56 6242 8132](tel:5662428132)

De la brasa al centro

Chicharrón de Rib Eye \$350

Cubos de Rib Eye fritos sobre una cama de guacamole y totopos de la casa.

Mollejas de res \$200

Suaves y doradas, al estilo Reses

Provoleta \$160

Queso en sartén de hierro fundido, dorado por fuera y suave por dentro con especias de la casa y jitomate.

Empanadas Reses \$200

Rellenas con nuestra mezcla de la casa.

Empanadas Bluecheese \$220

La intensidad y cremosidad del queso azul fundido.

Empanadas clásicas \$180

Tocino, jamón o espinacas con queso.

Alitas Reses \$135

Alitas de pollo seleccionadas, jugosas y terminadas en su salsa a elegir: BBQ Ahumada, Buffalo Picante, Mango habanero o Lemon Pepper.

La huerta y el cazo

Carpaccio de betabel \$160

Con nuez tostada, arúgula y vinagreta.

Portobello al ajillo \$160

Salteado con ajo dorado, guajillo y vino blanco.

Lasaña de vegetales \$200

Capas de vegetales y pasta bañada en salsa de queso.

Frijoles charros Reses \$110

El acompañamiento obligado del fuego.

El altar del fuego

El gramaje de nuestros cortes (300g / 1kg) se indica en crudo, antes de su cocción. El peso final puede variar según el término solicitado.

Grandes formatos

Chuletón \$1,100

1000 gr. en crudo, El rey de la mesa. Incluye guarnición de la casa.

T-Bone \$1,100

1000 gr. en crudo, Potencia y suavidad en un solo corte.

Parrillada Reses \$999

Selección del parrillero para los que lo quieren todo.

Selección de la brasa

Incluyen frijoles charros y cebollitas cambray.

Rib Eye \$480

300 gr. en crudo, El rey de la suavidad y el sabor, con el marmoleo perfecto para los amantes de la brasa.

Vacío \$480

300 gr. Corte de fibra larga, intenso y jugoso. Un favorito de la casa.

Picaña \$420

300 gr. Sabor profundo y textura inigualable.

New York \$400

300 gr. Equilibrio ideal entre firmeza y suavidad con una cobertura de grasa que carameliza al fuego.

Arrachera \$360

300 gr. Nuestra selección más noble, marinada artesanalmente para una suavidad absoluta.

COMPLEMENTOS Y EXTRAS

Para acompañar la brasa.

Guacamole — \$60

Papas a la Francesa (300g) — \$90

Ensalada de la Casa — \$60

Chiles Treados — \$25 | Orden de Tortillas — \$25

Entre panes y pastas

Hamburguesas gourmet

Blue Cheese burger \$260

200 gr. de molienda premium, queso azul y cebolla caramelizada.

BBQ burger \$240

200 gr. con cebolla caramelizada y salsa BBQ ahumada.

Hamburguesa de pollo \$220

Pollo marinado en especias, empanizada artesanalmente y frita a la perfección. Servida con ensalada coleslaw y aderezo honey-ranch.

Hamburguesa RESES \$200

Nuestra clásica infalible. 200 gr. de carne, queso fundido, lechuga, tomate y cebolla morada. Sabor a fuego puro.

Hamburguesa de lenteja \$190

Nuestra opción veggie con carácter de brasa.

Pastas

Lasaña carbonara \$220

Intensa y única. Receta Reses

Espagueti carbonara \$215

La tradicional.

Pasta cuatro quesos \$195

Cremosa, intensa y reconfortante.

EL RITUAL DEL BRUNCH (Mañanas de Fuego)

Chilaquiles con corte \$190

Totopos bañados en salsa verde o roja, New York en fajitas, huevo, queso, crema y cebolla.

Huevos Reses al fuego \$185

Dos huevos estrellados sobre New York en fajitas con papas a la francesa.

Dulce final y sobremesa

El cierre perfecto para el ritual del fuego.

Cheesecake \$120

Cremoso y suave, pregunta por el sabor de temporada

Fresas con crema \$120

Fresas seleccionadas con nuestra crema batida artesanal

Pay de limón \$120

El equilibrio perfecto entre acidez y dulzor.

La barra

Cerveza artesanal de la casa

Blonde ale, Amber ale, English Porter,

Caña: \$60 | Tarro: \$85 | Vaso Pilsner / Botella: \$90

Coctelería y destilados

Carajillo \$160

Mojito de vino tinto \$120

Jarra de clericot \$350

Copa de clericot \$110

Copa de vino de la casa \$100

Tinto de Verano \$120

Piña colada \$140

Sangría \$110

Sin alcohol

Limonada/naranjada \$50

Agua de fruta natural \$60

Refrescos \$45

Piña colada \$90

Suero \$60

Cerveza sans \$90

Agua mineral \$45

Pacífico o Victoria: \$50 | Negra Modelo o Modelo Especial: \$55

Michelob o Stella Artois \$70

Michelada +\$10 | Cubana +\$15 | Clamato +\$30

Café y té

Café Americano — \$45 (Grano de especialidad)

Espresso / Cortado — \$50

Capuchino — \$65

Té Caliente — \$40

Todos nuestros precios incluyen IVA y están expresados en Moneda Nacional. La propina es voluntaria y no puede ser incluida de forma obligatoria en su cuenta.

El fuego no tiene prisa

En Reses, creemos que las mejores cosas de la vida se cocinan a fuego lento y se comparten con una cerveza fría en la mano.

Para nosotros, la parrilla no es solo una técnica; es un ritual de respeto al ingrediente, al tiempo y a la buena compañía.

Somos un refugio gastronómico en el corazón de la Roma Sur, un espacio creado para quienes eligen el humo sobre la prisa y la autenticidad en cada detalle.

Aquí, honramos el oficio del parrillero y la maestría del cervecero, buscando en cada sellado la perfección y en cada tarro, el maridaje ideal. Bienvenidos a nuestra mesa.

Bienvenidos al origen.
Fuego en la parrilla, frío en el tarro.

¿Nos ayudarías con una reseña en google?



RESES GRILL & BEER

Jalapa 237, Local 2, Roma Sur, CDMX.

@reses_restaurante 55 5264 4889 | 56 6242 8132