

“EXQUISITAS ENTRADAS”

GUACAMOLE ITZÁ

Aguacate con jitomate, cebolla, cilantro, jugo de limón

+ Camarones especiales

+ Carnitas de pulpo

\$210



\$250

\$280

QUESO FUNDIDO CON



\$220

Chistorra importada

\$260

Camarones zarandeados

\$295

COLIFLOR A LAS BRASAS

Coliflor asada a las brasas, gratinada con nuestra mezcla de quesos, mayonesa de chile guajillo

\$260



TRILOGIA DE SOPES

\$310

Sopes (3pz) de maíz azul con frijoles refritos, arrachera, pastor y champiñón

TOSTADA DE CAMARON 2 Pz

Ceviche de camarón cocido, mix de verduras, jugo de limón

\$270

VOLCANES 2 Pz

\$320

Tortilla de maíz azul a la parrilla con frijoles refritos, Arrachera o Pastor

AGUACHILE NEGRO, VERDE - ROJO

Camarones encurtidos en jugo de limon, cebolla morada, pepino y la salsa de su preferencia

\$380

TUETANOS CON ESQUITES

\$330

Tuetanos de res a las brasas con esquites tradicionales y mayonesa de chile guajillo

“ENSALADAS, PASTAS Y CALDO”

ENSALADA CESAR

Lechugas frescas, aderezo hecho en casa, queso parmesano y crotones

Pollo

Camarones

\$200



\$250

\$295

PASTA ALFREDO

\$250

Pasta fettuccini, cubierta con una cremosa salsa de mantequilla con parmesano



Pollo

Camarones

\$285

\$295

ENSALADA ITZÁ

Mix de lechuga y espinaca frescas, jitomate cherry, queso de cabra, cacahuete y vinagreta de miel con mostaza

\$280



PASTA MARINERA

\$380

Pasta fettuccine con salsa de tomate roja, camarones, pulpo y mejillones

CAZUELA DE MARISCOS

Caldo de marisco con camarones, jaiba, pulpo, mejillones, pescado y arroz blanco

\$380

“DE LA TIERRA A LAS BRASAS”

TACOS TAURINOS

Exquisitos tacos (3pz) de Cecina, chorizo, chicharrón

\$260

COSTRA DE PASTOR

Carne de lomo de cerdo marinado con nuestra especial salsa de pastor, costra de queso

\$270

PECHUGA A LA PLANCHA o EMPANIZADA

Pechuga de pollo al gusto acompañado con arroz y verduras

\$295

TACOS GOURMET

Arrachera, Chistorra y Tuetano a las hornos de Brasas (3pz)

\$320

FAJITAS DE ARRACHERA

Mix de pimientos, carne arrachera cebolla y gratinado con nuestra mezcla de quesos de la casa.

\$370

ITZÁ BURGER ANGUS

Jugosa Carne Angus de res doble, gratinada con nuestra mezcla de quesos, tocino, jitomate, lechuga con papas a la francesa y Pan Brioche

\$345



TOP SIRLOIN

Corte Magro marmoleado, gran sabor, jugoso a las brasas

\$395

ARRACHERA ANGUS

Corte suave marinado a las brasas en nuestro horno

\$425



PICAÑA ANGUS

Corte jugoso y sabroso con capa de grasa de la cadera a las brasas

\$435



RIB EYE Importado

Corte sin hueso marmoleado de la parte alta del lomo a las brasas

\$595

Todos nuestros cortes a las brasas vienen acompañados de vegetales asados



“BROCHETAS & PARRILLADA”

BROCHETAS MAR & TIERRA

Mix de pimientos, arrachera, camarones zarandeados con guarnición de frijoles refritos

\$395

PARRILLADA MAR Y TIERRA

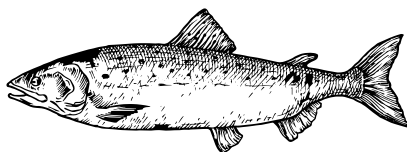
(3-4 personas)

Camarones, Pulpo, pescado, Arrachera, Chistorra a las brasas con verduras frijoles refritos, arroz, papas a la francesa

\$1,380

“MARISCOS”

Tacos Gobernador Camarones salteados con cebolla, ajo, pimiento morrón guisado en nuestra mezcla única de quesos al Jospé	\$295	Filete de Pescado Al mojo de ajo, a la diablo, mantequilla, habanero limón o empanizado; acompañado con arroz y verduras	\$295
Burger de Camarón Camarón al chipotle, gratinado con nuestra mezcla de quesos, acompañado de papas fritas	\$360	Ceviche de Pescado Frescos filetes del día, marinado en limón con mezcla de jitomate, cebolla morada, cilantro fresco, toque oliva habanero	\$295
Camarones Al mojo de ajo, diablo, mantequilla, habanero limón o empanizado; acompañado de arroz Itzá y ensalada	\$360	Atún a la Plancha con Ajonjolí Acompañado de ensalada y pure de papa	\$325
Ceviche de Camarón Camarón fresco caribeño cocido en limón, con mezclas de jitomate, cebolla morada, pepino, cilantro con toque de oliva habanero	\$380	Salmón Itzá Filete de Salmón fresco sellado en nuestro horno de brasa mantequilla azul al estilo Itzá	\$425
MOLCAJETE DE MARISCOS (2 personas) Camaron, mejillones, pulpo, pescado en salsa de chile pasilla, queso y nopales	\$595	Pulpo a las Brasas Al mojo de ajo, habanero limón o zarandeado; acompañado con arroz y verduras	\$465



“POSTRES”

BROWNIE DE CHOCOLATE ABUELITA Brownie de chocolate abuelita totalmente artesanal con helado de vainilla	\$150	PLATANO ASADO plátano macho a las brasas con salsa de piloncillo y helado de vainilla	\$150
CHEESECAKE New York Cheesecake horneado con mermelada hecha en casa de frutos rojos	\$170		