Entradas para compartir
Starters to share

Guacamole con chicharrón estilo Monterrey $120
Acompañado de totopos 150 gms.
Monterrey-style guacamole with chicharrón
Served with tortilla chips (150g).

Camarones rasurados $350
Salsas negras, cebolla, limón, alcaparras, aceitunas, oro verde (aguacate) y aceite de oliva.
Shaved shrimp
Dark sauces, onion, lemon, capers, olives, green gold (avocado), and olive oil.

Tacos gobernador $220
Tortilla de harina, frijoles, camarón, crema de chipotle, oro verde (aguacate) y queso manchego (3 piezas).
Flour tortilla, beans, shrimp, chipotle cream, green gold (avocado), and Manchego cheese (3 pieces).

Queso fundido $180
Acompañado de chorizo y tortillas de harina o maíz.
Melted cheese
Served with chorizo and flour or corn tortillas.

Sopas
Soups

Sopa de cebolla $145
Queso manchego y crouton de ajo tostado.
Onion soup
Manchego cheese and toasted garlic croutons.

Fideo seco $125
Cream, queso oro verde (aguacate) y cilantro.
Dry-style noodles
Crema, green gold, (avocado), cheese and cilantro.

Sopa azteca $135
Crema, queso, chile pasilla, chicharrón y oro verde (aguacate).
Aztec Soup
Cream, cheese, pasilla chili, chicharrón, and green gold (avocado).

Caldo Xochitl $125
Consome de pollo, arroz y pechuga deshebrada.
Xochitl Broth
Chicken consommé, rice, and shredded chicken breast.

Pastas
Pastas

Espagueti Al Burro $145
Con mantequilla.
Spaghetti Al Burro
With butter.

Espagueti Alfredo $175
Con queso parmesano y mantequilla.
Spaghetti Al Burro
With Parmesan cheese and butter.

Espagueti Pomodoro $155
Con salsa de tomate y vino tinto.
Spaghetti Pomodoro
With tomato sauce and red wine.

- Proteína Extra para la pasta.
Pollo $95
Camaron $95
Extra protein for the pasta.
Chicken $95
Shrimp $95

Ensaladas
Salads

Queso y uvas $250
Mix de lechuga, uvas, esferas de queso crema empanizadas con nuez y nuez caramelizada.
Cheese and grapes
Mixed greens, grapes, and cream cheese spheres coated in crushed nuts, with caramelized nuts.

Nuez y toronja $240
Mix de lechuga, supremas de toronja, pepino, oro verde (aguacate) y cacahuate tostado.
Walnut and grapefruit
Mixed greens, grapefruit segments, cucumber, green gold (avocado), and roasted peanuts.

Aderezos
· Miel mostaza
· Cesar
· Vinagreta
· Fresa

Dressings
Honey mustard
· Caesar
· Vinaigrette
· Strawberry

Pechugas de pollo
Chicken breasts

Empanizada $220
Breaded

A la plancha $220
Grilled

Cortes de Carne
Meat Cuts

$580 **Cabrería (400 g)**
Cabrería (400 g)

$330 **Arrachera (250 g)**
Arrachera (250 g)

$580 **Ryb-eye (400 g)**
Ryb-eye (400 g)

$430 **Medallones de filete (250 g)**
Filet medallions (250 g)

Preparaciones:
- Chemita, Pimienta - Mantequilla - Vino tinto
Preparations:
- Chemita, Pepper - Butter - Red wine

$395 **Gaoneras (200 g)**
Sal y pimienta
Salt and pepper

Pescados y Mariscos
Fish and Seafood

Coctel de camarón $250
Camarón pacotilla, catsup, salsa bruja, oro verde (aguacate), cebolla morada, jitomate y limón.
Shrimp cocktail
*Small shrimp, ketchup, *salsa bruja* (spicy Worcestershire-style sauce), green gold (avocado), red onion, tomato and lemon.*

Pescados rebosados $225
Acompañados de arroz blanco y ensalada (3 piezas).
Battered fish
Served with white rice and salad (3 pieces).

Filete de pescado Tilapia $250
Empanizado - Curry - Paprika
Tilapia fish fillet
Breaded - Curry - Paprika

Ceviche de pescado $235
Piña, cebolla morada, ajonjolí, salsas negras, aceite de oliva, pepino y chile serrano.
Fish ceviche
Pineapple, red onion, sesame seeds, dark sauces, olive oil, cucumber, and serrano pepper.

Pesca del día
Catch of the day

Miami Vice $350
Camarones empanizados de coco y bañados con nuestra salsa secreta de tamarindo (acompañadas de arroz blanco y ensalada).
Miami Vice
Coconut-breaded shrimp drizzled with our secret tamarind sauce (served with white rice and salad).

Pulpo VHS $395
Suave pulpo en su tinta preparado con: jitomate, cebolla aceitunas, pistachos, vino blanco, almendra y servido en una cama de arroz blanco.
Octopus VHS
Tender octopus in its own ink, prepared with tomato, onion, olives, pistachios, white wine, and almonds, and served on a bed of white rice.

Mar y Tierra
Surf and Turf $850

6 piezas de Camarón al Coco y Tamarindo.
Medallones de filete o arrachera 400 g servido en plancha Caliente, para compartir 2 personas.
Opcional: Camarones Al Gusto, Al mojo de Ajo, Mantequilla y Vino Blanco, Al ajillo.

6 pieces of Coconut-Tamarind Shrimp.
400g of beef tenderloin medallions or skirt steak, served on a hot platter; portion for two to share.
Optional: Shrimp prepared to your liking—garlic mojo, butter and white wine, or garlic and chili (al ajillo).

Sugerencias
Suggestions

Filete en crema de Pimienta $550
Steak in Peppercorn Cream Sauce
2 Medallones de Filete de res (250 g) salpimentados con trocitos de tocino finamente picado y bañados en crema especial con cognac y acompañado con guarnición de Puré de Papa.
Two beef tenderloin medallions (250 g) seasoned with salt, pepper, and finely chopped bacon bits, napped in a special cognac cream sauce, and served with a side of mashed potatoes.

Niño Envuelto $380
Swiss Roll
Bisteck de Res relleno de julianas de chayote, zanahoria y tocino en salsa de jitomate, con un toque de Vino tinto y guarnición puré de papa.
Beef steak stuffed with julienned chayote, carrot, and bacon in a tomato sauce with a touch of red wine, served with a side of mashed potatoes.

Pechuga Tehuix $380
Tehuix Chicken Breast
Rellena de Camarones y queso manchego con crema de chipotle y ensalada verde.
Filled with shrimp and Manchego cheese, with chipotle cream and green salad.

Menú infantil
Children's menu $150

Espagueti al burro, milanesa o pechuga empanizada y papas a la francesa.
Spaghetti with butter, breaded cutlet or breaded chicken breast, and french fries.

Postres
Desserts

Carlota de limón $85
Lime Icebox Cake

Carlota de mango $85
Mango Icebox Cake

Postres
Desserts

Crepas con Philadelphia y zarzamora $95
Crepes with Philadelphia cream cheese and blackberri

Crepas de cajeta con nuez $95
Cajeta crepes with walnuts

Crepas con nutella $95
Nutella crepes

Café
Coffee

Americano $45
Expresso $50
Capuccino $55
Carajillo $175

Bebidas
Drinks

Coca Cola $45
Light · Sugar free · Regular
Sprite $45
Sidral Mundet $45
Agua Mineral $45
Limonada $45
Naranjada $45
Piñada $45

"Todos los alimentos se preparan al momento"
All food is prepared to order.

www.lbbsby74.mx