

Entradas

| | | | |
|---|------------------------------------|--|-----------------------------|
| ENSALADA CAPRESE | \$200 | FRIJOLES CON VENENO ¡Nuevo! | \$400 |
| Mezcla de jitomates regionales, queso mozzarella, albahaca & reducción de vinagre balsámico | | Tripa y Tuétano, acompañados de frijoles con veneno, guacamole y verdura para taquear | |
| TIRADITO DE ATÚN ALETA AMARILLA | \$360 | CEVICHE DE CAMARÓN | \$270 |
| Quinoa con ajonjolí, aceite de chipotle, cebolla morada & piña a la brasa | | Cebolla morada, jitomate cherry, pepino persa cilantro, aguacate & leche de tigre de pimiento amarillo | |
| TABLA DE QUESOS | | AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN | \$270 |
| Variedad de quesos, compota de fruta, frutos secos, aceitunas, queso de cabra con arándanos & pan artesanal | | Tomatillo, chile serrano, cilantro, manzana verde & cebolla morada | |
| | Para dos personas: \$290 | TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA | \$150 |
| | Para cuatro personas: \$490 | Mayonesa de tomatillo y cilantro, emulsión de chipotle pepino & salicornia | |
| HONGOS AL AJILLO | \$220 | CREMA DE ALMEJA | \$250 |
| Champiñones, ajo, chile guajillo & limón | | Base de almeja de la región, zanahoria, apio, papa, acompañada de focaccia | |
| LENGUA DE RES | \$250 | SOPA DE TORTILLA | \$200 |
| Lengua de res braseada, en salsa de tomatillo y serrano, acompañada de cilantro & cebolla | | Base de jitomate, tortilla frita, queso monterrey, aguacate, crema & chile pasilla | |
| QUESO FUNDIDO | \$270 | CHICHARRÓN CORONA | |
| Con chorizo & champiñones | | Marinado y frito sobre una cama de guacamole, cebolla morada en julianas, chile toreado & limón | |
| CHISTORRA A LA PARRILLA | \$250 | | Filete de Res: \$300 |
| Acompañado de papa gratinada a las brasas bañada con chimichurri | | | Pulpo: \$350 |
| CALLOS EN AGUACHILE VERDE | \$390 | TRILOGÍA DE SOPES | \$320 |
| Callos frescos con láminas de jalapeño, cebolla morada en salsa de serrano, limón & tomatillo | | Mini sopes de suadero, chistorra y pork belly | |
| CARPACCIO DE BETABEL ¡Nuevo! | \$200 | CAMARONES EMBARAZADOS ¡Nuevo! | \$400 |
| Queso de cabra, nuez y mango, aderezado en vinagreta de miel y mostaza | | Brochetas de Camarón Zarandeado sobre ensalada verde y aderezo de chipotle | |

Fuertes

| | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| ENSALADA MEDITERRÁNEA | \$390 | CHAMORRO DE CERDO | \$580 |
| Mix de lechuga y espinacas, pechuga de pollo, manzana verde, pepino, queso de cabra, nuez, arándano deshidratado, aceituna & aderezo de cilantro | | Braseado en horno de leña durante 8 horas, con pimientos rostizados al gratín, bañado en adobo de miel y chile morita | |
| PECHUGA DE POLLO RELLENA | \$400 | COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS | \$490 |
| En salsa cremosa de tocino, sobre puré de espárragos y vegetales salteados de temporada | | Salsa BBQ de chile morita y piña, acompañado de puré de camote & elote amarillo | |
| PORTOBELLO ASADO | \$390 | PULPO A LAS BRASAS | \$500 |
| Sobre un espejo de salsa pomodoro, relleno de verduras de temporada | | Montado sobre una ensalada de espinaca, lechuga y albahaca con pepino persa, tomate cherry, chimichurri & salsa de tomate asado | |
| CAMARONES CORONA | \$450 | COSTILLA DE RES | \$600 |
| Preparados con crema, vino blanco, mantequilla, chile guajillo, champiñones y tocino, acompañado de arroz y vegetales salteados de temporada. | | Braseada en salsa de cerveza, vegetales salteados de temporada & puré de camote | |
| BORREGO HORNEADO | \$500 | HAMBURGUESA DE RIB EYE | \$520 |
| Horneado en su jugo, con adobo, acompañado de tortillas & frijoles | | Con aderezo de chipotle, cebolla caramelizada, champiñones, lechuga, tocino, queso mozzarella y amarillo, tomate, acompañada de chiles toreados, guacamole, papas sazonadas & aderezo ranch | |
| SUADERO DE RES AL HORNO DE LEÑA | \$450 | CAMARONES ROCA ¡Nuevo! | \$420 |
| Acompañado de guacamole, cebolla, cilantro & salsa | | Crocantes con salsa spicy de la casa, sobre láminas de pepino, jícama y zanahoria | |
| TRONCO DE MERO A LAS BRASAS | \$620 | SALMÓN CON ARROZ MELOSO | \$490 |
| En salsa de reducción de naranja, con risotto de pulpo y camarón & ensalada cítrica | | Acompañado con vegetales salteados de temporada, arroz meloso con tocino y champiñones, bañado en salsa de alcaparras | |

Cortes Finos

Todos los cortes de carne pasan por la brasa, y se hacen al momento, por lo que el tiempo de espera dependerá del término deseado

Guarniciones (a elegir):

- 1) Puré de papa & vegetales rostizados
- 2) Frijoles refritos & guacamole

| | |
|---|---------|
| RIB EYE 500 GR. | \$1,150 |
| RIB EYE 250 GR. | \$650 |
| NEW YORK 250 GR. | \$550 |
| FILETE MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES | \$580 |
| Acompañado de puré de papa & vegetales salteados de temporada | |

Pastas

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| FETUCCINI CON CAMARONES | \$400 | CARBONARA | \$420 |
| En salsa alfredo con champiñones, coronado con lajas de parmesano | | Porkbelly ahumado, queso parmesano, yema de huevo & pimienta negra | |



CORONA
DEL VALLE

Menú Infantil

| | |
|--|-------|
| SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE | \$210 |
| HAMBURGUESA CON QUESO Acompañada de papas fritas | \$250 |
| TIRAS DE PECHUGA DE POLLO EMPANIZADAS Acompañadas de papas fritas | \$250 |

Postres

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| BROWNIE A LA MODA Acompañado de nieve de lavanda | \$200 | MANDARINA Cheesecake de mandarina con cubierta a base de ralladura cítrica sobre crumble de canela | \$220 |
| HELADOS ARTESANALES Selección de helados elaborados en nuestra cocina | \$180 | CRÈME BRÛLÉE DE CAJETA | \$170 |
| PANQUE DE ELOTE Con cremoso de queso de cabra acompañado de helado de palomitas | \$200 | POSTRE DE TEMPORADA | \$220 |

En caso de tener alguna alergia alimenticia favor de notificarnos
Cualquier cambio solicitado será amablemente declinado
Precios en MXN con IVA incluido | Sujeto a disponibilidad de ingredientes

Bebidas

| | | | | | |
|--|------|--------------------|-------|-------------------|-------|
| LIMONADA | \$65 | ESPRESSO | \$65 | VASO MICHELADO | \$50 |
| REFRESCO | \$55 | ESPRESSO TONIC | \$110 | CERVEZA COMERCIAL | \$70 |
| NARANJADA | \$65 | LATTE | \$100 | CERVEZA ARTESANAL | \$120 |
| JUGO | \$55 | LATTE VAINILLA | \$110 | CLAMATO | \$90 |
| TISANA | \$80 | CAPUCCINO | \$100 | TEQUILA | \$140 |
| Sabores: Fruta de la pasión, guayaba & manzana con canela | | CAPUCCINO VAINILLA | \$110 | SANGRÍA | \$150 |
| AGUA NATURAL | \$50 | CARAJILLO | \$180 | MEZCAL | \$130 |
| AGUA MINERAL | \$60 | CHOCOLATE CALIENTE | \$100 | MEZCAL PREPARADO | \$180 |
| TÉ CALIENTE | \$65 | CAFÉ MOCCA | \$110 | | |

Nuestros Vinos

| ETIQUETA | COPA | BOTELLA |
|---------------------------------------|-------|---------|
| Sauvignon Blanc <i>2023</i> | \$115 | \$450 |
| Chardonnay <i>2023</i> | \$125 | \$500 |
| Rosado <i>2023</i> | \$135 | \$500 |
| Merlot <i>2019</i> | \$160 | \$600 |
| Cabernet Sauvignon <i>2021</i> | | \$750 |
| Tempranillo <i>2019</i> | \$170 | \$650 |
| Malbec <i>2018</i> | \$190 | \$750 |
| Tempranillo / Nebbiolo <i>2017</i> | \$210 | \$850 |

Gran Reserva

| | |
|--------------------------------|---------|
| MERLOT <i>2016</i> | \$950 |
| CABERNET SAUVIGNON <i>2017</i> | \$950 |
| TEMPRANILLO <i>2018</i> | \$950 |
| MALBEC <i>2018</i> | \$950 |
| PETIT VERDOT <i>2017</i> | \$1,100 |
| NEBBIOLO <i>2018</i> | \$1,100 |

24 meses en barrica de roble francés
Producción limitada
Venta exclusiva en restaurante

Pregunta por nuestra Tienda de Vinos
para encontrar añadas anteriores