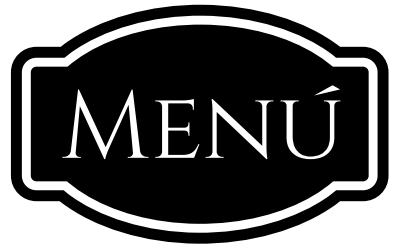




MENÚ



/BOTANERONL



DEL HUERTO

-  **ENSALADA CÉSAR ASADA \$130**
Lechuga, aderezo cesar de la casa y queso parmesano rallado.
- ★ **COL ASADA \$159**
Repollo asado bañado en una salsa especial con parmesano y pistache.
- BETABEL ASADO \$139**
A la parrilla con arúgula y aderezo de la casa.
-  **COLIFLOR FRITA \$139**
Bañada en una vinagreta de la casa, va frita y asada.



- CHICHARRÓN EN SALSA (200GRS) \$225**
Cachete de puerco guisado en salsa verde
- ★ **CORTADILLO DE ARRACHERA IMPORTADA CHOICE (200GRS) \$255**
Arrachera con mezcla de chiles y verduras
- MOLLEJAS ASADAS (200GRS) \$199**
Deliciosa molleja marinada con especias y lima
- ★ **POLLO BOTANERO (250GRS) \$210**
Pollo deshuesado marinado en salsa botanera y tajín
- ASADO DE PUERCO (200GRS) \$220**
El tradicional platillo norestense.
- ★ **ENCHILADAS SUIZAS (3PZA) \$185**
3 envueltos de pollo, bañadas en una salsa a base de quesos y trufa, gratinada y acompañada de frijoles refritos

ENTRADAS

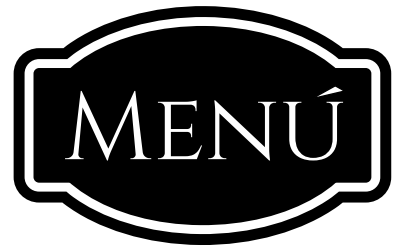
- ARROZ NORESTENSE \$120**
Arroz rojo servido con un huevo estrellado y rebanada de aguacate.
- FRIJOLES CON VENENO \$120**
Frijoles refritos bañados con asado de puerco.
- ESQUITES FLAMING HOT \$125**
Servido con crema, mayonesa, salsa de la casa y tostitos.
- TOSTADAS TRICICLO (4PZA) \$48**
Tostadas rojas bañadas en salsa y chile en polvo.
- PAPAS BRAVAS REGIAS \$120**
Papas de galeana bañadas en una salsa acidita.
-  **CHICHARRÓN DE RIB EYE \$365**
Cubos de rib eye fritos sobre cama de guacamole.
- GUACAMOLE \$145**
Acompañado con pico de gallo.
- ★ **FLECHA BOTANERA \$209**
Flecha asada servida en cama de cebolla y chiles toreados.
- QUESO FUNDIDO \$145**
Mezcla de quesos y chorizo artesanal.
- PAPAS TRUFADAS \$189**
Papas fritas con un toque de aceite de trufa.
- SOPA DE FIDEO \$105**
La tradicional sopa de fideo norestense



SUGERENCIA DEL CHEF ★ ESPECIALIDADES DE LA CASA



/BOTANERONL



TACOS

.....



TACOS N.L. (2 PIEZAS) \$99
Taco de costra de queso en harina, con frijoles refritos y asado



TACOS DON ENRIQUE (3 PZA) \$169
Tacos de maíz de guiso de carne seca con chicharrón en una salsa asada

TACOS DE TROMPO (4PZA) \$149
Los tradicionales tacos al pastor en maíz

TACOS DE TROMPO NEGRO (4PZA) \$149
Tacos al pastor con recado negro

TACOS DE ARRACHERA IMPORTADA CHOICE (3PZA) \$185
Servidos en tortilla de maíz recién hecha

★ **VOLCANES DE ARRACHERA IMPORTADA CHOICE (2PZA) \$187**
Tostadas de maíz con costra de queso, frijoles, aguacate y arrachera importada choice

★ **TACOS DE BISTEC (4PZA) \$159**
Sirloin picadito como los de la calle

★ **TACOS RORRO (2PZA) \$195**
Costra de queso, aguacate, laja de rib eye y chicharrón en salsa, en harina

GRINGA (2PZA) \$155
Carne de trompo con queso en harina

PIRATA (2PZA) \$187
Arrachera importada choice con queso en harina

★ **CAMPECHANA (2PZA) \$187**
Carne de trompo, queso y arrachera en harina

GRINGA DE TROMPO NEGRO (2PZA) \$155
Carne de trompo negro con queso en harina

MARISCOS

.....



AGUACHILE DE CAMARÓN \$189
Servido en una salsa roja a base de chiles secos.



TACOS DE CAMARÓN (2PZA) \$169
En harina, con costra de queso y camarón capeado.

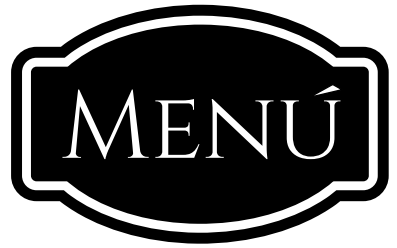
TACOS GOBERNADOR (2PZA) \$169
2 tacos de tortilla de maíz machacada de camarón con pimientos y tocino gratinados y a la parrilla.



SUGERENCIA DEL CHEF ★ ESPECIALIDADES DE LA CASA



/BOTANERONL



ARRACHERA IMPORTADA \$669
CHOICE PARA COMPARTIR(500GRS)
Acompañada de cebolla asada
y chiles toreados.

ARRACHERA IMPORTADA \$349
CHOICE INDIVIDUAL(250 GRS)
Acompañada de cebolla asada
y chiles toreados.

RIB EYE PARA COMPARTIR \$769
(500GRS)
Acompañada de cebolla asada
y chiles toreados.

★ **COSTILLA DE RIB EYE** \$319
(3 PZA)
(500GRS - 680 GRS APROX)
Asadas y acompañadas de una
salsa especial

SALSAS

.....

CREMOSA DE JUGO DE \$39
CARNE PIQUÍN / LIMÓN

CENIZAS DE HABANERO \$39

MENÚ INFANTIL

.....

QUESADILLAS (2PZA) \$85
En harina o maíz, acompañadas
de papas a la francesa

TENDERS DE POLLO (120GRS) \$129
Acompañadas de papas a la francesa

POSTRES

.....

★ **PAY DE PLATANO LOTUS** \$159

MOSTACHÓN DE FRUTOS \$159
ROJOS

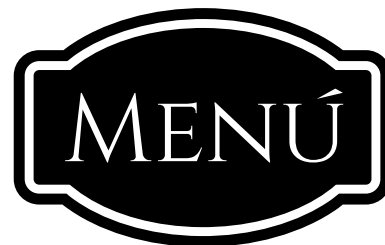
EMPALME DULCE \$119
En harina, rellena de queso y
gloria de Linares



SUGERENCIA DEL CHEF ★ **ESPECIALIDADES DE LA CASA**



/BOTANERONL



BEBIDAS

CERVEZA

CARTA BLANCA
TECATE LIGHT
TECATE ROJA
INDIO

\$33

XX LAGER
XX AMBAR
XX LAGER ULTRA
AMSTEL ULTRA
MILLER LITE

\$38

HEINEKEN 0.0
HEINEKEN SILVER
HEINEKEN
BOHEMIA OSCURA
BOHEMIA CLARA
BOHEMIA CRISTAL
MILLER HIGH LIFE

\$44

TARROS

CLAMATO \$25
MICHELADO \$22
CHELADO \$19

REFRESCOS Y AGUAS

REFRESCOS \$30
Coca regular, coca light, coca sin azúcar,
sprite, manzana, fanta, fresca

LIMONADA \$28
Natural o Mineral

AGUAS DE SABORES \$28
Jamaica/Guayaba, Limón/Pepino
Piña/Mango

CAFÉ AMERICANO \$39

CAFÉ EXPRESSO \$39

CAPUCCINO \$45



/BOTANERONL



MENÚ

COCTELERÍA

CANTARITO \$109
Tequila, toronja y limón

PALOMA NEGRA \$109
Tequila, limón, sal y
carbón activado

VAMPIRO \$109
Tequila, toronja, limón y
sangrita de la casa

MAGUEYES \$109
Tequila, jugo de piña,
jamaica y limón

MAZUNTE \$109
Mezcal, sangrita y toronja

MOJITO \$109
Ron. yerbabuena, limón
y azúcar

PIÑA COLADA \$109
Ron, piña, crema de coco
y limón

MEZCALITA \$109
Sabores: Jamaica, tamarindo,
mango o limón

GIN TONIC \$109
Ginebra y agua tónica original
o con frutos rojos

MARGARITA \$109
Original o con frutos rojos

MEZCAL FUSIÓN \$109
Mezcal, jarabe de romero,
toronja y proseco

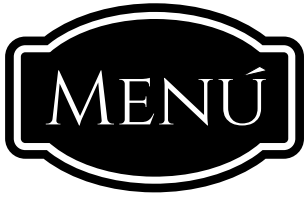
MOSCOW MULE \$109
Vodka, creveza de
jengibre y limón

BRAZIL SMASH \$109
Ginebra, moras, albahaca,
soda y limón

CARAJILLO \$109
Café expreso con licor del 43



/BOTANERONL



TEQUILAS

WHISKEYS

	TRAGO	BOTELLA
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$50	\$530
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$69	\$785
DON JULIO REPOSADO	\$110	\$1379
DON JULIO BLANCO	\$105	\$1199
DON JULIO 70	\$139	\$1799
1800 AÑEJO	\$125	\$1450
1800 CRISTALINO	\$135	\$1799
HERRADURA PLATA	\$95	\$999
HERRADURA REPOSADO	\$99	\$1379
HERRADURA ULTRA	\$139	\$1750
MAESTRO DOBEL	\$125	\$1399
DON RAMOS REPOSADO	\$119	\$1299
CRISTALINO		
GRAN MALO TAMARINDO	\$69	\$700
RESERVA DE LA FAMILIA	\$499	\$4500
EXTRA AÑEJO		

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANANS 12	\$110	\$1499
BUCHANANS 18	\$249	\$2735
GLENFIDDICH 12	\$249	\$2699
MACALLAN 12	\$279	\$3799
JW BLACK	\$115	\$1499
JW GOLD	\$255	\$2799
JW BLUE	\$599	\$7999

MEZCALES

	TRAGO	BOTELLA
400 CONEJOS	\$90	\$1150
MONTELOBOS	\$170	\$2250
MEZCAL DE LA CASA	\$80	\$950

OTROS

	TRAGO	BOTELLA
ABSOLUT	\$99	\$1150
TANQUERAY	\$99	\$1150
BACARDI BLANCO	\$65	\$725
CAPITAN MORGAN	\$65	\$725
SMIRNOFF	\$65	\$725
HENDRICKS	\$145	\$1890
MATUSALEM	\$95	\$999
ZACAPA	\$155	\$1699

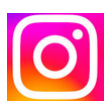
VINOS

	TRAGO	BOTELLA
3V CASA MADERO	\$195	\$950
CIELO TINTO RG	\$159	\$750
VINO DE LA CASA	\$90	\$450
EMILIO MORO RESALSO	\$159	\$799
2V CASA MADERO	\$159	\$799
RG ROSADO MX	\$159	\$799

*TODAS LAS BOTELLAS INCLUYEN 4 SERVICIOS



/BOTANERONL



/BOTANERONL



/BOTANERONL



BOTANERO.NL

