



## B · A STARTER

<b>Queso Brie al Chabacano</b>	Brie empanizado en hojuelas de maíz, cubierto con mermelada de chabacano al romero.
<b>Sarteneta de Espinaca y Alcachofa</b>	Espinaca baby y tiernos corazones de alcachofa gratinados con mezcla de quesos importados.
<b>Betabel al Grill</b>	Betabel marinado y cocinado al grill, con un toque de mousse de queso de cabra y granizo de pistache fresco.
<b>Jalapeño Popper Dip</b>	Un aperitivo clásico se transformó en un dip memorable. Jalapeños, tocino ahumado y una mezcla de quesos al horno en una sartaneta.
<b>Espárragos &amp; Prosciutto al Grill</b>	Espárragos frescos envueltos en prosciutto, espolvoreados con queso parmesano Reggiano.
<b>Ahi Tuna Poki</b>	Cubos de atún fresco aleta amarilla marinado en soya, jengibre y mezclado con aguacate, jitomate y cebollín.
<b>Carpaccio de Salmón</b>	Finas rebanadas de salmón fresco importado con brotes mixtos, rociado con aioli de jalapeño y chipotle.
<b>Carpaccio Kobe</b>	Finas rebanadas de Kobe con un toque de aioli de trufa blanca, berro orgánico y láminas de queso manchego curado.
<b>Camarones al Coco</b>	Camarones jumbo empanizados al coco, servidos con una salsa de tamarindo y chipotle.
<b>Mac &amp; Cheese</b>	Nuestra versión de mac & cheese a los cuatro quesos importados.

## B · HEALTHY

### SALAD BAR

¡DISFRUTA NUESTRA DELICIOSA BARRA DE ENSALADAS! PREPÁRALA TÚ MISMO

#### SOPAS:

<b>Sopa Minestrone</b>	Siempre un clásico.
<b>Sopa de Cebolla Gratín</b>	Siguiendo toda una tradición francesa.
<b>Clam Chowder</b>	Deliciosa crema de almeja al estilo Bostoniano.

## B · SPECIALS

<b>Baby BBQ Ribs</b>	Costillas baby de cerdo ahumadas al grill bañadas con nuestra original salsa BBQ, papas a la francesa y rodajas de elote dulce.
<b>Hot Dog Deli style</b>	Salchicha jumbo de res en nuestro pan hecho en casa, cebolla caramelizada y papas a la francesa. * Con queso cheddar y tocino.
<b>Kosher Dog</b>	Salchicha jumbo de res en nuestro pan pretzel hecho en casa, cebolla caramelizada y papas a la francesa.

# B·BURGERS

Para la elaboración de nuestras hamburguesas de res utilizamos la combinación más selecta de Rib Eye, Sirloin y filete de res importados.

ELIGE TU PAN : Brioche, Integral, Pretzel o Gluten Free.

## CONVIERTE CUALQUIERA DE NUESTRAS BURGERS EN VERSIÓN **SLIDER** (TRÍO DE MINI BURGERS)

\*TODAS LAS BURGERS SE SIRVEN CON PAPAS A LA FRANCESA Y PUEDEN SER SERVIDAS EN NUESTRA **VERSIÓN LIGHT**\*

\*B = La más selecta combinación de rib eye, sirloin y filete de res.

- B Classic** B Servida con jitomate, lechuga, pepinillo, cebolla morada y salsa especial de la casa.
- B Mexicana** B Rellena de queso oaxaca, copeteada con chiles poblanos, cebolla al grill, jitomate y aguacate.
- B Francesa** B Servida con queso brie, jitomates deshidratados, hongo crimini salteado y espinaca.
- B Ahumada** B Servida con cebolla francesa crujiente, queso Monterrey Jack y tocino ahumado, con nuestra salsa de adobo.
- B Carnívora** B Mezclada con salchicha italiana y pancetta finamente picada, cubierta con pastrami, cebolla al blue cheese y arúgula.
- La WAYGU** Servida con cebolla caramelizada, champiñones salteados, tocino ahumado, arúgula y aioli de jitomate deshidratado.
- La Kobe & Trufa** Filete de Kobe cocinado a la perfección, copeteado con finas láminas de trufa y queso gruyere.
- La Griega** De cordero importado servida con salsa tzatziki, ensalada mediterránea y terminada con queso feta.
- Pollo BBQ** Pechuga de pollo asada en cítricos y habanero, acompañada de gouda ahumado, salsa BBQ y cebolla crujiente.
- Salmón** Filete de salmón al grill servida con láminas de aguacate, arúgula baby, col morada con toque de salsa tártara.
- Ahi Tuna** De atún aleta amarilla servida con aguacate, brotes mixtos y ensalada de col y jengibre, con un toque de aioli de wasabi.
- Camarón** Steak de camarón gigante blackened servido con brotes mixtos y aioli de Sriracha.
- Kosher** De Rib Eye Kosher importado, servida en pan hecho en casa con jitomate, lechuga, pepinillo y cebolla morada.

### LAS VEGGIES

- Portobello** Marinado y asado al grill, con queso de cabra, tiras de pimiento rojo, jitomate y brotes mixtos, con un toque de pesto.
- Quinoa** Quinoa, almendras, verduras selectas perfectamente mezcladas para lograr la mejor hamburguesa vegetariana, con ensalada de kale y un toque de salsa de la casa.
- Vegetariana** Berenjena rostizada, nuez y alubias, servida con pepino y pimientos rojos, rociada con mostaza dijon.

### AGREGA TUS TOPPINGS

Queso Cheddar, Mozzarella, Monterrey Jack ó Suizo.  
Queso Manchego Curado Español ó Blue Cheese.

Jamón Serrano ó Tocino.  
Hongos Sauteé ó Cebolla Caramelizada.

## COMPLEMENTOS

**Papas a la Francesa**  
**Papas Trufa**  
**Patatas Bravas**  
**Bastones de Camote Dulce**

**Elote Dulce al Grill**  
**Aros de Cebolla**  
**Broccoli al Grill**  
**Verduras a la parrilla**

English menus available upon request \* Nuestros precios incluyen 16% de IVA \*