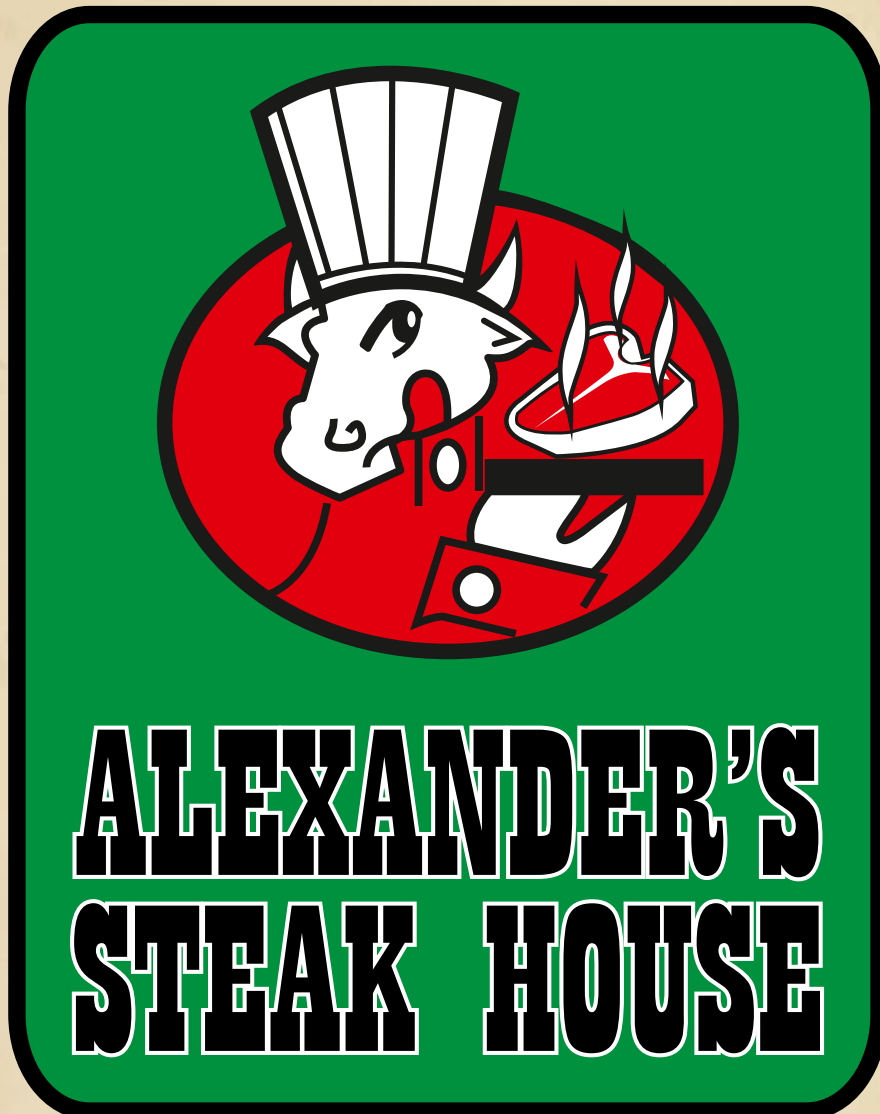


CARTA



**ALEXANDER'S
STEAK HOUSE**

Av. Paseo Tollocan 1214, Santa Ana Tlapaltitlán,
C.P. 50160 Toluca de Lerdo, Méx.
722 216 36 19 722 216 55 47



Atropellado 150 gramos aprox. / tiempo: 25'

Carne seca guisada en caldillo de jitomate con cebolla, pimienta verde y pimienta roja picado finamente.

\$446.00

Atropellado Especial 250 gramos aprox. / tiempo: 25'

Carne seca guisada en caldillo de jitomate con cebolla, pimienta verde y pimienta roja picado finamente más chilorio, queso gouda y huevo.

\$505.00

Botana Mixta 500 gramos aprox. / tiempo: 20'

Molleja, ricas tripas de leche, típico chorizo rojo almendrado y salchicha roja asadera.

\$416.00

Carne Seca 100 gramos aprox. / tiempo: 15'

Carne seca traída de Monterrey.

\$422.00

Carpaccio de Res 250 gramos aprox. / tiempo: 20'

Carpaccio con una calidad premium de filete cebolla, pimienta verde, pimienta roja, aceitunas, todo finamente picado huevo cocido rallado una cocción al limón y una vinagreta que da el toque final a esta delicia.

\$546.00

Carpaccio de Atún 250 gramos aprox. / tiempo: 20'

Carpaccio elaborado con medallón de atún de aleta amarilla cebolla, pimienta verde, pimienta roja, aceitunas, todo finamente picado.

\$523.00

Carpaccio de Salmón 220 gramos aprox. / tiempo: 20'

Carpaccio de salmón elaborado con cebolla, pimienta verde, pimienta roja, aceitunas, y alcaparras, todo finamente picado y al final un poco de huevo cocido rallado acompañado de pan melva.

\$523.00

Chiquitas de Rib Eye 250 gramos aprox. / tiempo: 20'

Chicharrón de rib eye en cubos frito en manteca de cerdo.

\$380.00

Chilorio 200 gramos aprox. / tiempo: 15'

Chilorio acompañado de unos chiles jalapeños y cebolla encurtidos en vinagre y orégano.

\$339.00

Chilorio Gratinado 200 gramos aprox. / tiempo: 15'

Chilorio gratinado con queso gouda acompañado de unos chiles jalapeños y cebolla encurtidos en vinagre y orégano.

\$368.00

Chistorra 180 gramos aprox. / tiempo: 15'

Orden de chistorra bien doradita para taquear.

\$268.00

Chorizo Nacional 3 pzas. / 220 gramos aprox. / tiempo: 15'

3 Piezas de chorizo rojo almendrado muy típico de Toluca.

\$244.00

Chorizo Argentino 1 pza. / 100 gramos aprox. / tiempo: 15'

Chorizo argentino mezcla de res y cerdo a la parrilla.

\$232.00

Choriqueso 190 gramos aprox. / tiempo: 15'

Queso gouda fundido con chorizo rojo almendrado bien doradito.

\$285.00

Costillas B.B.Q. 250-300 gramos aprox. / tiempo: 20'

Baby back ribs horneadas por un largo tiempo para darle la suavidad que las caracteriza.

\$356.00

Ensalada de Nopalex 800 gramos aprox. / tiempo: 25'

Ensalada tipo taco placero preparada con jitomate rajadas de chile serrano y jalapeño, queso crema, aguacate y chicharrón.

\$297.00

Kenopalex 600 gramos aprox. / tiempo: 25'

Nopales guisados con cebolla fileteada, cilantro y orégano; con salsa verde, cascara de papa y al final gratinados con queso gouda.

\$268.00

Nopalex Oreganados 600 gramos aprox. / tiempo: 25'

Nopales empapelados guisados con cebolla fileteada, rajas de chile serrano, cilantro y orégano.

\$238.00

Guacamole 180 gramos aprox. / tiempo: 15'

Aguacate machacado con jitomate, cebolla, cilantro y chile serrano.

\$178.00

Mollejas 220-250 gramos aprox. / tiempo: 20'

Orden de molleja hereford marinada doradita acompañadas de tortillas de maíz.

\$356.00

Mollejas Pablo 140-270 gramos aprox. / tiempo: 20'

Orden de molleja hereford marinada y preparada con cebolla fileteada, chile serrano fileteado y perejil y cilantro frito.

\$416.00

Quesadillas de Marlín 3 pzas. / tiempo: 25'

Quesadillas de marlín ahumado preparado a la mexicana y montado en tortilla de harina.

\$309.00

Queso Fundido Natural 170 gramos aprox. / tiempo: 15'

Queso gouda fundido acompañado con tortillas de harina ideal para acompañar cualquier platillo.

\$256.00

Queso Fundido con Chistorra 190 gramos aprox. / tiempo: 15'

Queso gouda fundido con chistorra bien dorada acompañado con tortillas de harina.

\$375.00

Queso Fundido con Rajas y Champiñones 190 gramos aprox. / tiempo: 15'

Queso gouda fundido con rajas y champiñones salteados.

\$321.00

Queso Fundido con Champiñones 190 gramos aprox. / tiempo: 15'

Queso gouda fundido con champiñones salteados.

\$315.00

Queso Fundido con Rajas 190 gramos aprox. / tiempo: 15'

Queso gouda fundido con rajas salteadas.

\$315.00

Queso Provoleta 280 gramos aprox. / tiempo: 15'

Queso provoleta dorado por fuera medio fundido por dentro preparado con una rodaja de jitomate, una lámina de cebolla, paprika y una vinagreta con aceite de olivo orégano.

\$297.00

Salchicha Asadera 3 pzas. / tiempo: 15'

Salchicha roja asadera abierta mariposa al carbón.

\$220.00

Salchicha Ahumada 2 pzas. / tiempo: 15'

2 Piezas de salchicha ahumada mezcla de res y cerdo.

\$297.00

Tripas de Leche 200 gramos aprox. / tiempo: 15'

Tripas preparadas como más te gusten: tiernas, doradas o muy doradas es solo cuestión de gustos.

\$380.00

Tuétanos 200 gramos aprox. / tiempo: 15'

Tuétanos preparados a la mexicana. Los de moda, una delicia que no hay que perderse.

\$356.00



Caldillo de Carne Seca

Caldillo de jitomate con cebolla, pimiento verde, pimiento rojo todo acitronado y al final se le agrega la carne seca doradita y deshebrada.

270 ml \$208.00 / 150 ml \$166.00

Cebolla

Sopa de cebolla caramelizada con crouton y gratinada con queso gouda pero con la variante de utilizar un caldillo de jitomate a diferencia de la clásica francesa que utiliza un caldo claro.

270 ml \$143.00 / 150 ml \$107.00

Cola de Res

Caldo de cola de res, mezclada con vegetales que se complementan muy bien como son el apio, el poro, la zanahoria y por último garbanzo.

270 ml \$178.00 / 150 ml \$149.00

Consomé de Pollo

Caldo de pollo con arroz y pollo deshebrado y guarnición aparte para preparar a su gusto. guarnición: cebolla, chile serrano, jitomate y cilantro todo finamente picado.

270 ml \$143.00 / 150 ml \$107.00

Sopa del Día

270 ml \$143.00 / 150 ml \$107.00

Jugo de Carne

Jugo de carne de consistencia espesa ya que se prepara 100% con filete de res; guarnición para prepararlo chile serrano, cebolla y cilantro. si lo quiere bien preparado lo preparamos de la siguiente manera: jugo de limón, salsa maggy, salsa inglesa, tabasco, aceite de olivo y pimienta.

270 ml \$208.00 / 150 ml \$173.00

Jugo de Carne con Camarones

Jugo de carne de consistencia espesa ya que se prepara 100% con filete de res y complementado con camarón pacotilla; guarnición para prepararlo chile serrano, cebolla y cilantro. si lo quiere bien preparado lo preparamos de la siguiente manera: jugo de limón, salsa maggy, salsa inglesa, tabasco, aceite de olivo y pimienta.

270 ml \$351.00

Médula

Médula en caldillo de jitomate con un toque de chipotle sólo para darle sabor al caldo, no pica, preparado con zanahoria y apio finamente picado.

270 ml \$208.00 / 150 ml \$166.00

Tortilla

Sopa azteca con caldillo de jitomate, la tortilla en bastones y gratinada con queso gouda acompañada con guarnicon de chicharrón ,aguacate, chile pasilla y crema.

270 ml \$143.00 / 150 ml \$107.00

SPAGHETTI



Spaghetti a la Bolognesa *tiempo: 25'*

Spaghetti a la bolognesa para 2 ó 3 personas con salsa de tomate rojo guisada con ajo cebolla y champiñones picados, filete molido tocino picado y jamón picado.

250 gramos aprox. / **\$440.00** 500 gramos aprox. / **\$755.00**

Spaghetti a los 4 Quesos con Camarón *250 gramos aprox. / tiempo: 25'*

Spaghetti a los 4 quesos con camarón pacotilla. La salsa se prepara con los siguientes quesos: chihuahua, suizo, manchego, gouda, amarillo, cheez whiz y al final parmesano rallado, porción para 2 ó 3 personas.

\$368.00

Spaghetti a los 4 Quesos con Salmón *250 gramos aprox. / tiempo: 25'*

Porción para 2 ó 3 personas de spaghetti a los 4 quesos con salmón. La salsa se prepara con los siguientes quesos: chihuahua, suizo, manchego, gouda, amarillo, cheez whiz y al final parmesano rallado.

\$368.00

Spaghetti al Gusto *250 gramos aprox. / tiempo: 25'*

Porción para 2 ó 3 personas de spaghetti en crema, al burro o rojo.

\$356.00

Mini Spaghetti al Gusto *125 gramos aprox. / tiempo: 25'*

Porción para 1 persona de spaghetti en crema, al burro o rojo.

\$178.00

Mini Spaghetti a la Bolognesa *125 gramos aprox. / tiempo: 25'*

Porción para 1 persona de spaghetti a la bolognesa preparado con salsa de tomate rojo guisada con ajo cebolla y champiñones picados, filete molido tocino picado y jamón picado.

\$256.00

Mini Spaghetti a los 4 Quesos *125 gramos aprox.*

Porción para 1 persona de spaghetti a los 4 quesos: chihuahua, suizo, manchego, gouda, amarillo, cheez whiz y al final parmesano rallado.

\$194.00

ENSALADAS



Alex Especial 400 gramos aprox. / tiempo: 20'

Ensalada a base de berro jitomate bola y cebolla con un aderezo a base de aguacate con cítricos, decorada con rebanadas de aguacate y supremas de naranja.

\$202.00

Barra de Ensaladas

Barra de Ensalada (costo x persona) **\$208.00**

½ Barra de Ensalada (costo x persona) **\$131.00**

Capresse 400 gramos aprox. / tiempo: 20'

Ensalada a base de cama de espinaca fresca, rodajas gruesas de jitomate bola y el cambio que nosotros le hicimos a esta ensalada es que cambiamos el queso mozzarella por queso panela todo esto aderezado en una ensaladera con una exquisita vinagreta con balsámico de la casa y un toque de albahaca.

\$208.00

César 300 gramos aprox. / tiempo: 25'

Ensalada César hecha al momento con un toque de la casa y en especial de la mano de quien la prepara. Consta de 4 ó 5 hojas de lechuga orejona 2 piezas de croutones y queso parmesano al final si es que así lo desea.

\$232.00

César con Camarones 400 gramos aprox. / tiempo: 30'

Ensalada César hecha al momento con un toque de la casa y en especial de la mano de quien la prepara. Consta de 4 ó 5 hojas de lechuga orejona, 130-140 gramos de camarones U 16/20 abiertos mariposa a la parrilla, 2 piezas de croutones y queso parmesano al final si es que así lo desea.

\$553.00

ENSALADAS

Cesar con Pollo 400 gramos aprox. / tiempo: 30'

Ensalada hecha al momento con un toque de la casa y en especial de la mano de quien la prepara. Consta de 4 ó 5 hojas de lechuga orejona, 130-140 gramos de pollo en cubos al carbón, 2 piezas de croutones y queso parmesano al final si es que así lo desea.

\$518.00

Ensalada de Lechuga, Manzana y Nuez 300 gramos aprox. / tiempo: 15'

Ensalada con lechuga romana troceada con manzana golden americana y nuez picada aderezada con una vinagreta a base de mostaza vinagre y aceite.

\$200.00

Ensalada Mixta Standard 250 gramos aprox. / tiempo: 15'

Ensalada a base de lechuga romana, berro, rodajas de jitomate bola, brocoli, pepino, rodaja de cebolla. El aderezo se deja a su elección: roquefort, vinagreta española, tartara y mil islas.

\$197.00

Ensalada Mixta con Aguacate 290 gramos aprox. / tiempo: 15'

Ensalada a base de lechuga romana, berro, rodajas de jitomate bola, brocoli, pepino, rodaja de cebolla y para terminar su abanico de aguacate. El aderezo se deja a su elección: roquefort, vinagreta española, tartara y mil islas.

\$249.00

Ensalada Mixta Cocida 350 gramos aprox. / tiempo: 15'

Mezcla de verduras al vapor: zanahoria, calabaza, chayote, papa, ejotes, chícharos, coliflor, brócoli, espinaca y col blanca.

\$190.00

Ensalada Titos 500 gramos aprox. / tiempo: 20'

Ensalada con lechuga, pepino, berro, brocoli, rabano todo finamente picado con jitomate y cebolla a un lado y aderezado con queso roquefort en trozos y aderezo roquefort.

\$303.00

PESCADOS



Atún Alex 250 gramos aprox. / tiempo: 25'

Medallón de atún aleta amarilla sellado al parrilla, acompañado de arroz ancestral y verduras orientales: cebolla, calabaza, brocoli, pimientos verde y rojo.

\$499.00

Atún Oriental 250 gramos aprox. / tiempo: 25'

Medallón de atún aleta amarilla marinado con una salsa estilo oriental semidulce servido sobre una cama de espinaca acompañado de arroz blanco y champiñones y un toque de ajonjolí.

\$499.00

Camarones al Gusto 170-190 gramos aprox. / tiempo: 25'

6 Camarones U 16/20 al gusto: al mojo de ajo, al ajillo, empanizados, a la parrilla, a la plancha, a la diablo o al limón.

\$546.00

Coctel de Camarones 280-300 gramos aprox. / tiempo: 25'

Coctel de camarón U 16/20 y camarón pacotilla en un baño de cítricos, clamato, jugo de tomate, ketchup; preparado con maggy, inglesa, tabasco y salsa valentina y por ultimo aguacate para dar el toque final.

\$570.00

Huachinango Alex 180-200 gramos aprox. / tiempo: 25'

Filete de huachinango a la parrilla acompañado de arroz ancestral y verduras orientales: cebolla, calabaza, brocoli, pimientos verde y rojo.

\$606.00

Huachinango al Gusto 180-200 gramos aprox. / tiempo: 25'

Filete de huachinango preparado al gusto: al mojo de ajo, al ajillo, empanizado, a la mantequilla, al limón, a la diablo.

\$606.00

Huachinango a la Veracruzana 180-200 gramos aprox. / tiempo: 25'

Filete de huachinango en caldillo de jitomate preparado con chiles güeros, aceitunas, alcaparras, cebolla, pimientos verde y rojo y hierbas de olor.

\$606.00

Salmón Alex 300-320 gramos aprox. / tiempo: 25'

Salmón a la parrilla acompañado de arroz ancestral y verduras orientales: cebolla, calabaza, brocoli, pimientos verde y rojo.

\$499.00

Salmón Cristy 300-320 gramos aprox. / tiempo: 25'

Salmón bañado con un caldillo claro y acompañado de pimientos, rajas de chile poblano, cebolla y champiñón.

\$499.00

Salmón Chico 200 gramos aprox. / tiempo: 25'

Salmón de 200 gramos preparado al gusto.

\$416.00

Salmón a la Veracruzana 300-320 gramos aprox. / tiempo: 25'

Lomo de salmón en caldillo de jitomate preparado con chiles güeros, aceitunas, alcaparras, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo y hierbas de olor.

\$499.00

Sashimi de Atún 250 gramos aprox. / tiempo: 25'

Corte de atún puede ser corte fino o grueso, es crudo, estilo japonés acompañado de arroz blanco al vapor y salsa soya preparada por nosotros con limón, paprika y chile serrano picado y alga.

\$487.00

Sashimi de Salmón 220 gramos aprox. / tiempo: 25'

Corte de salmón puede ser corte fino o grueso, es crudo, estilo japonés acompañado de arroz blanco al vapor y salsa soya preparada por nosotros con limón, paprika y chile serrano picado y alga.

\$487.00

Sashimi Mixto 360 gramos aprox. / tiempo: 30'

Corte de atún, salmón, camarón el cual puede ser corte fino o grueso, es crudo, estilo japonés acompañado de arroz blanco al vapor y salsa soya preparada por nosotros con limón, paprika y chile serrano picado y alga.

\$653.00

Tártara de Atún 200 gramos aprox. / tiempo: 25'

Atún crudo aderezado y picado en cubos pequeños, montado y preparado con jitomate cebolla aceitunas alcaparras pepino y perejil con lechuga orejona y rodajas de pepino.

\$523.00

Tártara de Salmón Natural y Ahumado 100 gramos aprox. c/u. / tiempo: 25'

Salmón crudo aderezado con una vinagreta y picado en cubos pequeños, montado, preparado con jitomate, cebolla, aceitunas, alcaparras, pepino y perejil con lechuga orejona y rodajas de pepino.

\$523.00

ESPECIALIDADES DE LA CASA



Arrachera Cristy 350 gramos aprox. / tiempo: 25'

Fajitas de arrachera filetetada en tiras a la plancha con pimiento rojo, rajas de chile poblano, cebolla y champiñones fileteados montado en un plato hondo con un caldo de res.

\$972.00

Genaro Steak Prime MR. 350-400 gramos aprox. / tiempo: 15'

4 Laminas delgadas de 90 a 100 gramos de rib eye montado sobre tortilla de maíz hecha a mano, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,860.00

Genaro Steak Excelente MR. 350-400 gramos aprox. / tiempo: 15'

4 Laminas delgadas de 90 a 100 gramos de rib eye montado sobre tortilla de maíz hecha a mano, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,200.00

Genaro Steak Nacional MR. 350-400 gramos aprox. / tiempo: 15'

4 Laminas delgadas de 90 a 100 gramos de rib eye montado sobre tortilla de maíz hecha a mano, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$677.00

Prime Alex Prime MR. 350-400 gramos aprox. / tiempo: 15'

Tiras corte grueso de rib eye montado sobre tortilla de maíz hecha a mano, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,860.00

Prime Alex Excelente MR. 350-400 gramos aprox. / tiempo: 15'

Tiras corte grueso de rib eye montado sobre tortilla de maíz hecha a mano, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,200.00

Prime Alex Nacional MR. 350-400 gramos aprox. / tiempo: 15'

Tiras corte gruesos de rib eye montado sobre tortilla de maiz hecha a mano, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$677.00

SUGERENCIAS DE CORTES



Porter House Prime tiempo: 30'

Corte americano es el rey de los cortes ya que tiene una mitad de new york y otra mitad de filete separada por el hueso en T, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

(precio según peso: 1Kg) **\$2,447.00**

T-Bone Prime tiempo: 30'

Corte americano al igual que el porter house pero de menor tamaño y gramaje es un corte de tamaño medio, la mitad es new york y la otra mitad es de filete, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

(precio según peso: 1Kg) **\$2,311.00**

Club Steak Prime tiempo: 25'

Corte americano de menor tamaño y gramaje, la mitad es new york y la otra mitad es de filete aunque es una porción muy pequeña su mayoría es new york, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

(precio según peso: 1Kg) **\$1,763.00**

Tomahawk Prime tiempo: 45'

Corte americano de hueso largo combinando suavidad y gran marmoleo lo cual le da una jugosidad a este gran corte en forma de hacha como su nombre lo dice, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

(precio según peso: 1Kg) **\$2,447.00**

CORTES AMERICANOS SIN HUESO



Arrachera 390-440 gramos aprox. / tiempo: 25'

Arrachera angus natural marinada por nosotros y asada a la parrilla acompañada de ensalada mixta o papas a la francesa, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$939.00

Rib Eye Prime 350-400 gramos aprox. / tiempo: 25'

Corte americano muy suave, tierno y muy jugoso gracias a su gran marmoleo; esta calidad prime es la de más alta calidad regulada por la U.S.D.A. la carne es extraída de la sección de la costilla entre la 6ª y la 12ª. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,860.00

Rib Eye Excelente 350-400 gramos aprox. / tiempo: 25'

Corte americano muy suave, tierno y muy jugoso gracias a su gran marmoleo; esta calidad corresponde a la calidad choice la cual solo esta por debajo de la calidad prime y también esta regulada por la U.S.D.A. La carne es extraída de la sección de la costilla entre la 6ª y la 12ª. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,200.00

Rib Eye Nacional 350-400 gramos aprox. / tiempo: 25'

Corte americano suave, tierno y muy jugoso; esta calidad es nacional y la carne es extraída de la sección de la costilla entre la 6ª y la 12ª. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$677.00

CORTES AMERICANOS SIN HUESO

Rib Eye Prime 650 gramos aprox. / tiempo: 40'

Corte americano muy suave, tierno y muy jugoso gracias a su gran marmoleo; esta calidad prime es la de más alta calidad regulada por la U.S.D.A. La carne es extraída de la sección de la costilla entre la 6ª y la 12ª. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$3,113.00

Rib Eye Excelente 650 gramos aprox. / tiempo: 40'

Corte americano muy suave, tierno y muy jugoso gracias a su gran marmoleo; esta calidad corresponde a la calidad choice la cual solo esta por debajo de la calidad prime y también esta regulada por la U.S.D.A. La carne es extraída de la sección de la costilla entre la 6ª y la 12ª. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$2,014.00

Rib Eye Nacional 650 gramos aprox. / tiempo: 40'

Corte americano suave, tierno y muy jugoso; esta calidad es nacional y la carne es extraída de la sección de la costilla entre la 6ª y la 12ª. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,057.00

Vacio 1 Persona 430-480 gramos aprox. / tiempo: 25'

Carne muy jugosa pero de consistencia firme por sus fibras y proviene de la zona lateral trasera entre las costillas y los huecos de la cadera. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$867.00

CORTES AMERICANOS SIN HUESO

Vacio 2 Personas 760-850 gramos aprox. / tiempo: 35'

Carne muy jugosa pero de consistencia firme por sus fibras y proviene de la zona lateral trasera entre las costillas y los huecos de la cadera, acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,473.00

Vacio 3 Personas 1050-1150 gramos aprox. / tiempo: 45'

Carne muy jugosa pero de consistencia firme por sus fibras y proviene de la zona lateral trasera entre las costillas y los huecos de la cadera. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$2,181.00

Picaña tiempo: 45'

Corte de la parte superior de la cadera de carne muy jugosa de sabor intenso gracias a la capa de grasa que la envuelve pero de firme consistencia. acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

(precio según peso: 1Kg) **\$1,224.00**

CORTES CON HUESO



Asado de Costilla 950-1000 gramos aprox. / tiempo: 45'

Costillar de una sola pieza asado a la parrilla. Consta de 4 costillas y al cocinarse el asado de costilla completa hace que guarde todos sus jugos los cuales le generan sabor inigualable. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,176.00

Cowboy 600-650 gramos aprox. / tiempo: 30'

Corte de carne de textura muy suave y jugosa gracias a su buen marmoleo extraída de la 5ª a la 10ª vertebra del costillar es similar al rib eye solo que con un hueso corto y una pequeña porción de costilla que sobresale del lomo.

Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,247.00

Costilla Alex 450-500 gramos aprox. / tiempo: 30'

Corte de costilla de mucho sabor por la grasa que tiene el costillar de forma horizontal, lo que hace que quede un hueso largo pegado a la carne.

Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$886.00

CORTES CON HUESO

Costilla Cargada 950-1000 gramos aprox. / tiempo: 45'

Costilla corte horizontal. Esta orden es de dos costillas de 450 a 500 gramos cada una y es un corte de mucho sabor ya que tiene gran marmoleo y grasa entre el hueso y la carne. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,164.00

Rib Steak Angus 600-650 gramos aprox. / tiempo: 40'

Chuleton angus es un corte que combina suavidad, sabor y jugosidad por su gran marmoleo y grasa entre el hueso y la carne. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$1,159.00

Short Rib 650-750 gramos aprox. / tiempo: 30'

Costillas corte transversal, corte graso pero de gran sabor y jugocidad. Proviene del cuarto delantero y corresponde a las costillas de la 1ª a la 5ª. Acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$962.00

Angus

FILETES



Alambre 200-250 gramos aprox. / tiempo: 25'

Brocheta de filete de res, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, y tocino a la parrilla; primero es marinado por nosotros y conforme avanza su termino de cocción se va bañando con una vinagreta especial.

\$517.00

Abierto 240-250 gramos aprox. / tiempo: 15'

Filete corte delgado marinado por nosotros asado a la parrilla acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$517.00

Caña 300-350 gramos aprox. / tiempo: 40'

Filete caña sazonado con sal de grano y pimienta negra previamente para después ser marinado y asado al carbón acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$725.00

Especial Rajas y Queso 170-180 gramos aprox. / tiempo: 15'

Filete abierto a la parrilla salseado con un caldillo de jitomate y gratinado con queso gouda y rajas de chile poblano.

\$594.00

Mexiquense 220-250 gramos aprox. / tiempo: 30'

Caña de filete asado a la parrilla para después ser salseado con huitlacoche y gratinado con queso manchego y decorado con unas hojas de epazote.

\$618.00

FILETES

Mignon 220-250 gramos aprox. / tiempo: 30'

Filete de res al carbón envuelto en tocino acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$630.00

Salseado con Tuetanos 220-250 gramos aprox. / tiempo: 30'

Filete de res asado al carbón servido en un platoondo bañado en tuétanos a la mexicana. Una verdadera delicia.

\$665.00

Medallones al Jeréz, al Limón, a la Mostaza ó a la Pimienta

220-250 gramos aprox. / tiempo: 30'

Medallones de res precocidos a la parrilla para después ser sarteneados con gravy al limón y flameados con brandy.

\$589.00

Milanesa 250 gramos aprox. / tiempo: 30'

Filete de res aplanado y empanizado a la plancha acompañado de spaghetti rojo y papas a la francesa.

\$546.00

Milanesa Junior 120 gramos aprox. / tiempo: 30'

Porción para niños, 120 gramos de filete de res aplanado y empanizado a la plancha acompañado de spaghetti rojo y papas a la francesa.

\$335.00

Puntas al Albañil, al Chipotle ó a la Mexicana 170-180 gramos aprox. / tiempo: 20'

Cortadillo de filetes de res guisado en sartén con nopales cebolla y chiles serranos fileteados.

\$505.00

Sabana Invierno 170-180 gramos aprox. / tiempo: 20'

180 gramos de filete de res muy aplanado cocido a la plancha untado con frijoles refritos, salsa verde y gratinado con queso manchego.

\$577.00

Super Alex (2 personas) 550-600 gramos aprox. / tiempo: 30'

Filete de res a la parrilla para 2 personas marinado previamente con cerveza oscura y cebolla fileteada.

\$1,057.00

Steak Tártara 220-250 gramos aprox. / tiempo: 30'

Carne tartara a base de filete, alcaparras, pimientos, cebolla y perejil todo finamente picado logrando su cocción a base de jugo de limón y una vinagreta para darle el toque de la casa; montado sobre una cama de lechugas italiana y sangria y una selección de verduras alrededor como calabaza, zanahoria, y ejotes. Esta ensalada es aderezada con aderezo tartara.

\$684.00

Taquería 180 gramos aprox. / tiempo: 25'

Cubos de filete asados en una plancha con un toque de aceite con mantequilla, sal y pimienta, acompañados de una orden de arroz blanco mezclado con frijoles charros de la casa y con una riquísima salsa verde cruda a base de aguacate.

\$594.00

RECOMENDACIONES BROILER



Acompañadas de caldillo de res con guarnición de puré de papa y espinaca.

Arrachera Broiler 390-440 gramos aprox. / tiempo: 20'

Arrachera angus natural marinada por nosotros y asada al broiler siendo por este método la cocción más lenta y emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$1,034.00

Abierto Broiler 240-250 gramos aprox. / tiempo: 20'

Filete abierto marinado por nosotros y asado al broiler siendo por este método la cocción más lenta para después ser emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$612.00

Caña Broiler 300-350 gramos aprox. / tiempo: 40'

Filete caña marinado por nosotros y asada al broiler siendo por este método la cocción más lenta emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$820.00

Cowboy Broiler 600-650 gramos aprox. / tiempo: 30'

Cowboy marinado por nosotros y asado al broiler siendo por este método la cocción más lenta emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$1,342.00

Huachinango Broiler 180-200 gramos aprox. / tiempo: 25'

Filete de huachinango asado al broiler siendo por este método la cocción más lenta emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$701.00

RECOMENDACIONES BROILER

Mignon Broiler 220-250 gramos aprox. / tiempo: 30'

Filete mignon marinado por nosotros y asado al broiler siendo por este metodo la cocción más lenta emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$725.00

Rib Steak Angus Broiler 600-650 gramos aprox. / tiempo: 40'

Rib steak Angus marinado por nosotros y asado al broiler siendo por este método la cocción más lenta y emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$1,254.00

Prime Alex Broiler Prime 170 gramos aprox. / tiempo: 20'

Rib eye cortado a un gramaje de 170-180 gramos marinado por nosotros y asado al broiler siendo por este metodo la cocción más lenta emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$1,022.00

Prime Alex Broiler Excelente 170 gramos aprox. / tiempo: 20'

Rib eye cortado a un gramaje de 170-180 gramos marinado por nosotros y asado al broiler siendo por estemetodo la cocción más lenta y emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$696.00

Prime Alex Broiler Nacional 170 gramos aprox. / tiempo: 20'

Rib eye cortado a un gramaje de 170-180 gramos marinado por nosotros y asado al broiler siendo por este metodo la cocción más lenta y emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$416.00

RECOMENDACIONES BROILER

Rib Eye Broiler Prime 350-400 gramos aprox. / tiempo: 25'

Rib eye prime marinado por nosotros y asado al broiler siendo por este método la cocción más lenta y emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$1,955.00

Rib Eye Broiler Excelente 350-400 gramos aprox. / tiempo: 25'

Rib eye excelente marinado por nosotros y asado al broiler siendo por este método la cocción más lenta y emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$1,509.00

Rib Eye Broiler Nacional 350-400 gramos aprox. / tiempo: 25'

Rib eye nacional marinado por nosotros y asado al broiler siendo por este método la cocción más lenta y emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$725.00

½ Pollo de Leche Broiler 400-650 gramos aprox. / tiempo: 30'

Pollo marinado por nosotros con condimentos para aves y asado al broiler siendo por este método la cocción más lenta y emplatado con un fondo de res acompañado de puré de espinaca y puré de papa.

\$410.00



½ Pollo de Leche 400-550 gramos aprox. / tiempo: 30'

Pollo al carbón acompañado de ensalada mixta o papas a la francesa.

\$315.00

½ Pollo de Leche Adobado 400-550 gramos aprox. / tiempo: 30'

Pollo cocido al carbón bañado con un adobo a base de ajo cebolla chile mulato y chile pasilla.

\$319.00

Alambre de Pollo 250-300 gramos aprox. / tiempo: 30'

Medallones de pollo con trozos de cebolla, pimiento verde, pimiento rojo y tocino, todo unido en una brocheta y cocido al carbón marinado con un marinado para aves y un toque final con una vinagreta especial para el alambre.

\$339.00

Pollo Cristy 250-300 gramos aprox. / tiempo: 30'

Pollo fileteado en tiras a la plancha con pimiento rojo, rajas de chile poblano, cebolla y champiñones fileteados montado en un plato ondo con un caldo de res. Es un plato fuerte, caldoso y sabroso.

\$340.00

Pechuga de Pollo Aplanada 280 gramos aprox. / tiempo: 30'

Pechuga de pollo aplanada.

\$292.00

Milanesa de Pollo 280 gramos aprox. / tiempo: 30'

Pollo aplanado y empanizado a la plancha acompañado de spaghetti rojo y papas a la francesa.

\$333.00

GUARNICIONES



Frijoles Charros

270 ml **\$131.00** / 150 ml **\$107.00**

Frijoles Refritos

300 gramos aprox. / tiempo: 15'

\$137.00

Orden de Arroz

180 gramos aprox.

\$107.00

Orden de Aguacate

200 gramos aprox.

\$178.00

Orden de Chiles Treados

100 gramos aprox. / tiempo: 10'

\$83.00

Orden de Chicharrón

70 gramos aprox.

\$117.00

Orden de Jitomate

200 gramos aprox.

\$113.00

Orden de Quesos Mixtos

200 gramos aprox.

\$356.00

Orden de Queso Panela

200 gramos aprox.

\$178.0

Orden de Palmitos

130 gramos aprox.

\$143.00

Orden de Verduras a la Parrilla

200 gramos aprox. / tiempo: 15'

\$161.00

Orden de Verduras Orientales

200 gramos aprox. / tiempo: 15'

\$161.00

Papa Horno con Cheez Whiz

300-400 gramos aprox. / tiempo: 15'

\$143.00

Papa Horno

280-400 gramos aprox. / tiempo: 15'

\$113.00

Papas a la Francesa

200 gramos aprox.

\$137.00

Puré de Papa 150 gramos aprox.

\$125.00

Puré de Espinaca 150 gramos aprox.

\$125.00

Complemento de Guarnición

150 gramos aprox.

\$119.00

Complemento de Salsa

300 gramos aprox.

\$119.00

Postres



Alex Frío-Caliente *tiempo: 20'*

Rebanada de pastel caliente con una bola de helado.

\$232.00

Pasteles, Flan, Strudel, Pay ó Brownie *(Rebanada)*

\$149.00

Ate *100 gramos*

\$119.00

Ate con Queso *100 gramos Ate / 100 gramos Queso*

\$256.00

Crepas Cajeta ó Suzzette *3 pzas. x persona / tiempo: 20'*

\$149.00

Helado Artesanal Helnie *(sabores temporada)*

\$166.00

Helado de Chocochips *(2 bolas)*

\$143.00

Helado Häagen Dazs *(2 bolas)*

Sabores: fresa, vainilla, chocolate, café, dulce de leche.

\$166.00

Malteada *290 ml*

\$131.00

Nieve de Limón *(2 bolas)*

\$131.00

½ Orden Helado de Chocochips *(1 bola)*

\$83.00

½ Orden Helado de Häagen Dazs *(1 bola)*

Sabores: fresa, vainilla, chocolate, café, dulce de leche.

\$83.00

½ Orden Nieve de Limón *(1 bola)*

\$66.00

Orden de Glorias *(6 pzas.)*

\$166.00

CUBIERTO POR PERSONA: \$36 PESOS

INCLUYE: 3 SALSAS DIFERENTES, CEBOLLAS, LIMONES, PAN, TOSTADAS, MANTEQUILLA.

CREMA, AZUCAR, SPLENDA.

*** TIEMPO: TIEMPO DE PREPARACIÓN.**

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS | TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 16% DE I.V.A.