



Imperial

BOTANERO REGIONAL

MENÚ

ENTRADAS FRÍAS

- OSTIONES ZARANDEADOS \$175**
Son 6 pzs. de ostiones gratinados zarandeados con un ramillete de carne seca.
- TIRADITO DE SALMÓN Y ATÚN 60 GRS. \$225**
Lajas de salmón y de atún bañados con salsa ponzu con alcaparras y brótes de verdura.
- CEVICHE PERUANO IMPERIAL 180 GRS. \$175**
Huachinango (*totoaba) curtido con una leche de tigre, acompañado de zanahoria, camote, elote desgranado, cebolla morada y cilantro. **(Platillo de Temporada).**
- AGUACHILE ROJO PICOSITO 180 GRS. \$175**
Camarón abierto mariposa, Salsa roja picosita, cebolla morada, pepino, cilantro.
- TOSTADA DE ATÚN 60 GRS. \$69**
Lajas de atún marinadas en una salsa ponzu, alioli, salsa de aguacate, pepino, cebolla frita, ajonjolí negro.
- GUACAMOLE MAMUCAS 70 GRS. \$95**
Cubos de aguacate, en salsa ponzu, serrano, cilantro cebolla morada.

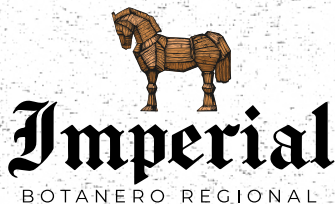
TACOS

- TACO DE PORK BELLY AL PASTOR 40 GRS. \$59**
pork belly ahumado acompañado de salsa, cebolla, cilantro y trozos de piña asada.
- TACO DE RIB EYE CON COSTRA DE QUESO 60 GRS. \$89**
Lámina de rib eye en una costra de queso con tortilla, salsa martajada, cebolla curtida y laja de aguacate.
- TACO DE FIDEO SECO 60 GRS. \$39**
fideo seco con chorizo con tortilla de maíz azul, queso de cabra, cebolla curtida, laja de aguacate, crema.
- TACO DE ATROPELLADO DE CARNE SECA 70 GRS. \$69**
Atropellado de Carne seca en tortilla de harina a las brasas con laja de aguacate.
- TACO GOBERNADOR 90 GRS. \$69**
Machaca de camarón con queso en tortilla de maíz a las brasas y laja de aguacate.

ENTRADAS CALIENTES

- QUESO FUNDIDO CON CHORIZO 200 GRS. \$149**
Mix de queso acompañado de una salsa de la casa con chorizo.
- CHICHARRÓN DE RIB EYE 200 GRS. \$275**
Rib eye en cubos, acompañados con salsa piquín sobre una cama de guacamole.
- CARNITAS DE ATÚN 220 GRS. \$249**
Cubos de atún marinadas en salsas negras, servidas en una cama de guacamole y cebolla curtida.
- AGUACHILE DE FILETE \$260**
Filete de res a las brasas termino medio con una salsa aguachile negro, zanahoria frita, serrano, ajo frito, chile japonés.
- CAMARÓN CUCARACHA 120 GRS. \$239**
Camarón con cascara, bañada en salsa de la casa, mezclado con tomate aguacate y cebolla morada y parmesano.
- CAMARONES ROKA 180 GRS. \$239**
Camarones capeados en tempura bañados en una salsa alioli shiracha y ajonjolí negro, Montado en una cama de lechugas mix.
- COLIFLOR ASADA 400 GRS. \$189**
coliflor frita y ahumada con un aderezo de la casa gratinada con queso parmesano.
- ARROZ MARINERO COSTEÑO 70 GRS. PULPO 70 GRS. CAMARÓN \$109**
Arroz frito con camarón y pulpo sarteneado con salsa ponzu y abanico de aguacate.
- BARBACOA SHORT RIB \$490**
- CHICHARRÓN DE HUACHINANGO 250 GRS. \$280**

- EMPALME DE COSTILLA 30 GRS. \$75**
Costilla de res en dos piezas de tortilla de maíz adobada con frijol y queso.
- TACO DE CHAPULÍNES 40 GRS. \$69**
Chapulín en tortilla de maíz azul con guacamole queso mty fresco cebolla morada curtida cilantro.
- TACO ENSENADA DE PESCADO 60 GRS. \$39**
Pescado capeado, en tortilla de maíz acompañado de col blanca pico de gallo aderezo cremoso.
- TACO SOFT SHELL CRAB 70 GRS. \$129**
1 pza. de jaiba concha suave capeada en tortilla de maíz azul con costra de queso salsa jalapeño ali-oli brotes, aguacate cebolla morada curtida
- TACO CALIFORNIA 30 GRS. PULPO, 30 GRS. CAMARÓN \$65**
Camarón y pulpo zarandeados, chile chilaca tortilla de maíz adobada queso mty y aderezo cremoso



MENÚ

SOPAS Y CREMAS

-SOPA DE FIDEO CON CARNE 250 GRS. \$69
Sopa de fideo de la casa acompañado con trozos de filete de res y frijol peruano en bola.

-SOPA DE TORTILLA 250 GRS. \$79
Sopa de tortilla acompañada de cubos de aguacate, crema, fritura de tortilla, queso panela.

-CLAM CHOWDER 355 GRS. \$159
Crema de almeja servida en un pan hogaza.

CORTES FINOS

-RIB EYE 1 KG. \$1,490
Rib eye ahumado acompañado de francesa de camote, cebolla cambray verduras al grill.

-RIB EYE 500 GRS. \$790
Rib eye ahumado acompañado de francesa de camote, cebolla cambray verduras al grill.

-ARRACHERA OUT SIDE 500 GRS. \$590
Arrachera out side ahumado acompañado de francesa de camote, cebolla cambray verduras al grill.

-CAÑA DE FILETE 250 GRS. \$400
Caña de filete ahumado, acompañado de francesa de camote, cebolla cambray verduras al grill.

-OMAR IMPERIAL (MOLCAJETE) \$490
Arrachera out side, pierna de pollo, camarón con cabeza, salsa martajada, nopal, queso panela planchado, cebolla cambray.

-PECHUGA DE POLLO ZARANDEADA 300 GRS. \$220
Pechuga de pollo, zarandeado acompañado de verduras al grill.

DEL MAR

-PULPO ZARANDEADO 350 GRS. \$369
Pulpo zarandeado a las brasa acompañado de arroz rojo, papa gajo al romero.

-SALMÓN AL PIQUÍN 220 GRS. \$289
Salmon a las brasas, bañado de salsa piquín, acompañado de verduras al grill.

-ATÚN A LAS BRASAS 220 GRS. \$189
Atún a las brasas, acompañadas de verduras al grill.

-*TOTOABA / HUACHINANGO ZARANDEADO 220 GRS. \$649
Totoaba o huachinango a las brasas zarandeado acompañado de verduras al grill. (Platillo de Temporada).

-CAZUELA DE CAMARONES AL CHIPOTLE 180 GRS. \$259
Camarones con cabeza, sobre una salsa case, gratinados.

-TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA-

ENSALADAS Y PASTAS

-ENSALADA DE BETABEL 300 GRS. \$129
Betabel en cubos mezclado con lechuga mix vinagreta de cilantro naranja y mandarina.

-ENSALADA DE ATÚN 220 GRS. \$189
Atún sellado en costra de ajonjolí lechuga mix, aguacate, tomate, reducción de balsámico.

-ENSALADA DE LA CASA 300 GRS. \$119
Mix de lechuga, vinagreta de aguacate, tomate, queso monterrey.

-PASTA IMPERIAL 220 GRS. \$289
Salmón a las brasas sobre una pasta bañada de crema de almeja.

DEL RANCHO

-CORTADILLO DE RES \$249
Cortadillo de res acompañado de arroz rojo y frijoles.

-ASADO DE RANCHO \$179
Asado de puerco acompañado arroz blanco y frijoles.

-CABRITO A LAS BRASAS \$490
Cabrito por pieza, acompañado con arroz y verduras al grill.

-LECHÓN \$450
Lechón por pieza, acompañado con arroz y verduras al grill.

ACOMPAÑAMIENTOS

-VERDURAS AL GRILL 300 GRS. \$150
Zanahoria, calabaza, betabel a las brasas aderezadas con salsa de la casa y queso parmesano.

-COL DE BRUSELAS ORD. 200 GRS. \$99
Col de Bruselas marinadas en una salsa de la casa asadas al grill.

-PAPAS A LA FRANCESA 250 GRS. \$80
Papas fritas con un toque de aceite de trufa y parmesano.

-PURÉ PICOSITO 200 GRS. \$80
Puré de papa cremoso con un toque de chile wero.

-ESPÁRRAGOS ENVUELTOS CON TOCINO 120 GRS. \$150
Espárragos en vueltos en tocino, alas brasas, acompañados de un aderezo cremoso.

-FRIJOLES REFRITOS 300 GRS. \$80
Frijoles refritos mezclados con elote, y adobo.

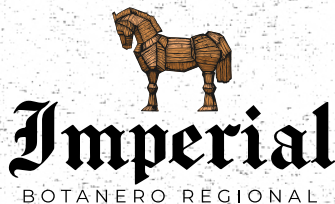
POSTRES

-PAN DE ÉLOTE CASERO \$120
RECETA DE LA CASA.

-PASTEL IMPOSIBLE \$89

-BROWNIE CON CACAHUATE \$89
GARAPIÑADO

-BUÑUELO DE CHEESCAKE \$109



BEBIDAS

DESTILADO / RON

	TRAGO 60ml	BOTELLA	ML
BACARDI BCO	\$120		
BARCARDI AÑEJO	\$120		
BACARDI 8 AÑOS	\$199	\$1,500	750
ZACAPA 23 AÑOS	\$285	\$2,800	750
HAVANA 7	\$159	\$1,500	700
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$199	\$1,800	750
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	\$130		
CAPITAN MORGAN	\$140		
MATUSALEM CLÁSICO	\$139		
MATUSALEM PLATINO	\$130		
MATUSALEM RVA 15	\$140	\$1,400	750
APPLETON SPECIAL	\$139		
APPLETON STATE	\$140	\$1,400	750

DESTILADO / WHISKY

	TRAGO 60ml	BOTELLA	ML
BUCHANANS 12	\$230	\$2,100	750
BUCHANANS 18	\$450	\$4,000	750
BUCHANANS MASTER	\$270		
CHIVAS 12	\$215	\$2,000	750
CHIVAS 18	\$450	\$4,000	750
ETIQUETA NEGRA	\$230	\$2,300	750
ETIQUETA VDE	\$350		
ETIQUETA DORADA	\$350		
ETIQUETA AZUL	\$999	\$9,900	750
-SINGLEN MALT			
GLENFIDICH 12	\$250		
GLENFIDICH 15	\$380		
GLENFIDICH 18	\$650		
GLENLIVET 12	\$250		
GLENLIVET 18	\$750		
MACALLAN 12	\$350		
-BOURBON			
JACK DANIELS	\$160	\$1,300	700
JAMESON	\$140		
JEAM BEM	\$130		
BALBENIE	\$450		

VODKA

	TRAGO 60ml	BOTELLA	ML
ABSOLUT AZUL	\$150	\$1,300	750
ABSOLUT CITRON	\$140		
GREY GOOSE	\$220		
STOLICHNAYA	\$140		
TITOS	\$150		
SMIRNOFF	\$130		
SMIRNOFF TAMARINDO	\$130	\$1,300	750

DESTILADO / TEQUILA

	TRAGO 60ml	BOTELLA	ML
REPOSADO DE LA CASA	\$160	\$1,600	750
BLANCO DE LA CASA	\$180	\$1,800	750
CRISTALINO DE LA CASA	\$200	\$1,900	750
DON JULIO REP.	\$199	\$1,900	700
DON JULIO 70	\$280	\$2,500	700
DON JULIO BCO.	\$160		
HERRADURA ULTRA	\$220	\$2,100	700
HERRADURA REP.	\$199	\$1,800	700
HERRADURA BCO.	\$160		
MAESTRO BCO.	\$160		
MAESTRO REP.	\$169		
MAESTRO AÑEJO	\$200	\$2,000	700
MAESTRO DOBEL	\$250	\$2,300	700
7 LEGUAS BCO.	\$199	\$2,000	750
1800 CRISTALINO	\$210	\$2,100	700
1800 REP.	\$160		
1800 BCO.	\$160		
TRADI REP.	\$140		
TRADI PLATA	\$140		
TRADI CRISTALINO	\$160	\$1,600	750
DON JULIO 1942	\$600	\$4,500	750
RVA. DE LA FAM AÑEJO	\$550	\$3,800	750
CASA DRAGONES JOVEN	\$700	\$5,000	750

DESTILADO / MEZCAL

	TRAGO 60ml
MONTELOBOS	\$190
AMARAS JOVEN	\$190
OJO DE TIGRE	\$180
UNIÓN	\$180
400 CONEJOS	\$190

GINEBRA

	TRAGO 60ml
TANQUERAY	\$160
BOMBAY	\$160
HENDRICKS	\$240
BULL DOG	\$180
LONDON ONE	\$199
MONKEY	\$399
TANQUERAY TEN	\$230

BRANDY

	TRAGO 60ml
AZTECA DE ORO	\$130
TORRES 10	\$140
TORRES 15	\$160

COGNAC

	TRAGO 60ml
COURVOISER VSOP	\$299
HENNESSYS VSOP	\$349
MARTELL VS	\$200
MARTELL VSOP	\$250

*1 SERVICIO POR TRAGO
*5 SERVICIOS POR BOTELLA

BEBIDAS ESPECIALES

GLADIADORES

	TRAGO	ML
PIÑA	\$85	180ml
PEPINO	\$85	180ml
JAMAICA	\$85	180ml

Bebida a base de frutas naturales y exquisito mezcal.

	TRAGO	ML
TROYANO	\$159	370ml

Piña miel, tamarindo y un toque de cerveza.

	TRAGO	ML
AMAZONA	\$159	370ml

Exquisitos frutos rojos con vino tinto.

	TRAGO	ML
ESPARTANO 27	\$159	280ml

Bebida a base de arándano, piña, naranja, vodka.

	TRAGO	ML
EMPERADOR	\$159	280ml

Bebida a base de fruta de la pasión, piña, mango y mezcal.

	TRAGO	ML
ZEUS	\$109	250ml

Jarabe de mora azul pepino, naranja y vodka.

	TRAGO	ML
AFRODITA	\$159	370ml

Fruta del dragón, arandano, manzana y tequila.

LICORES

	TRAGO 60ml
FRANGELICO	\$159
BAILEY	\$120
LICOR 43	\$120
SANBUCA BLANCO	\$120
SANBUCA NEGRO	\$120
CHINCHÓN DULCE	\$120
CHINCHÓN SECO	\$120
STRECA	\$150
JAGERMASTER	\$129
MIDORI	\$120
AMARETTO DISARONNO	\$140
GRAND MARNIER	\$170
GRAN MALO	\$150
FERNET	\$140

BEBIDAS SIN ALCOHOL

	355ml
LIMONADA NATURAL	\$40
LIMONADA MINERAL	\$45
LIMONADA PEPINO	\$55
LIMONADA ROMERO	\$45
LIMONADA BETABEL	\$55
LIMONADA FRESA	\$55
LIMONADA MANGO	\$55
NARANJADA NATURAL	\$45
NARANJADA MINERAL	\$55
MARIPOSA	\$90
FRESADA	\$90
PIÑADA	\$90
CLAMATO	\$90
JARRITO	\$90

TRAGOS

	355ml
MOJITO CLÁSICO	\$120
MOJITO MANGO	\$130
MOJITO FRESA	\$130
MOJITO PEPINO	\$130
DAIQUIRI LIMÓN	\$120
DAIQUIRI MANGO	\$120
DAIQUIRI FRESA	\$120
DAIQUIRI TAMARINDO	\$120
MARGARITA LIMÓN	\$120
MARGARITA FRESA	\$120
MARGARITA TAMARINDO	\$120
MARGARITA MANGO	\$120
PIÑA COLADA	\$120
FRESA COLADA	\$120
VAMPIRO	\$120
PALOMA	\$120
DESARMADOR	\$120
ALKASELTZER	\$120
JARRITO	\$120

MARTÍNIS

	TRAGO 180ml
COSMOPOLITAN	\$120
CHAMOY	\$120
PEPINO	\$120
SPRESSO	\$120
SECO	\$120
SUCIO	\$120

CERVEZAS

TECATE L	325ml	\$45
LAGER	325ml	\$45
INDIO	325ml	\$45
AMSTEL	355ml	\$55
CARTA B	325ml	\$45
TECATE L LATA	355ml	\$49
TECATE ROJO	355ml	\$49
MICHELLO ULTRA	355 ml	\$55
VICTORIA	355 ml	\$45
NEGRA MODELO	355ml	\$49
CORONA	355 ml	\$45

BEBIDAS SIN ALCOHOL

COCA LIGHT	355ml	\$39
COCA COLA	355ml	\$39
COCA S/AZÚCAR	355ml	\$39
AGUA MINERAL	355ml	\$39
SPRITE	355ml	\$39
JOYA MANZANA	355ml	\$39
JOYA TORONJA	355ml	\$39
FANTA	355ml	\$39
AGUA NATURAL	355ml	\$39

CAFÉ

CAFÉ EXPRESO	\$42
CAFÉ AMERICANO	\$42
CAFÉ LATE	\$45
CAFÉ MOCA	\$50
CAFÉ CAPUCHINO	\$55

CRAJILLO 100ml **\$140**