

BOTANAS



Láminas de Rib Eye, con chorizo español y toque de salsa piquín limón · **\$198**



Botana surtida: chicharrón en salsa verde, frijoles con veneno, alitas a la parrilla, sirloin en salsa, queso fundido con chorizo y guacamole · **\$269**



Alitas a la parrilla en salsa inolvidable · **\$139**



Gorditas rellenas de carne asada y queso panela (*salsa 4 chiles*) · **\$109**



Acostadito de arrachera · **\$189**



Empalmes de chilorio norteño · **\$109**



Queso papa horneado con carne asada · **\$135**



Queso fundido con chorizo · **\$139**



Boneless de res en salsa búfalo/habanero · **\$159**



Carnitas estilo Michoacán · **\$165**



Guacamole · **\$99**



Guacamole con chicharrón de cachete · **\$155**

ESPECIALIDADES NG

para compartir



BBQ Ribs St. Louis (800g) · \$325



Picaña (500g) en costra de rub de café · \$425



Rib Eye sin hueso (500g) flameado al tequila en cama de tuétanos · \$490



Cowboy supremo (600g) · \$450

El peso de los cortes de carne está expresado en crudo.

PARRILLADAS para 2 personas



Mix de Carne asada (250g) y Pechuga adobada (250g) · \$269



Arrachera (250g) y Pechuga adobada (250g) · \$345



Arrachera (500g) · \$395



Diezmillo (500g) bañado de queso fundido · \$355



Pechuga adobada (500g) · \$195



Carne asada (500g) · \$325

Tu parrillada la puedes pedir en un **molcajete ardiendo**, con salchicha, nopales asados, cebollita cambray, queso panela y aguacate, bañados en salsa verde o roja. Todo por **\$79** adicionales al costo de la parrillada que elijas.



GUARNICIONES:

Frijoles con veneno · \$65 Frijoles a la charra · \$35

Nopales asados con pimienta limón · \$35

Papas galeana a la NG con *Salsa serrano/limón* · \$35

DRINKS



Margacheve
Combinación de margarita de mango o limón y cerveza
\$129



Margarita de Chile de Árbol
Frappé de naranja acidito y tequila
\$98



Clamato NG
Exclusivo de NG, con tira de tocino crujiente y vaso de regalo
\$125



Piña Colada
La clásica, piña con ron y coco
\$89



Gin & Roses
Mágica fusión de té Earl Grey con agua de rosas y gin, rociada de capullos de rosas orgánicos
\$109



Tropical NG
Combinación de tequila, piña, mango, habanero y un toque de cítricos
\$98



Ocean NG
Bacardí, ron Malibu, con toque de blueberries y soda
\$105



Vampiro
Tequila NG, sangrita y refresco de toronja
\$89



Mojito Maracuyá
Nuestro mojito especial, Bacardí blanco, licor St-Germain, maracuyá, limón, hierbabuena y albahaca
\$109



Amor Negro
Jugo de piña shakeado con mezcal y Chartreuse, y su toque de limón con miel de agave
\$105



Tequila Serrano Pepino
Refrescante infusión de chile serrano con pepino y tequila, servida en taza escarchada con sal de gusano
\$69



Caballero Negro
Mezcal, toronja, limón, miel de agave en una explosión de carbón activado
\$109



Diego Rivera
Mexicanísima combinación de toronja, guayaba, cardamomo y mezcal
\$109



Carajillos
COMBINACIONES
Licor 43
Frangelico
'Orchata Rum
Baileys
Chocolate Oaxaca
Coco & Licor 43
Amaretto
Español con Brandy
\$89

Café: Americano \$35 Capuchino \$45 Express \$35 Express Doble \$49



Selección de Vinos

Vinos Rosados

USA Beringer Whit Zinfandel *Napa Valley / Zinfandel*
Copa \$100, Botella \$490

Vinos Tintos

México Monte Xanic / *Calixa Blend*
Copa \$130 - Botella \$650

Chile Walnut / *Crest-Merlot* Copa \$95 - Botella \$450

España Protocolo / *Tempranillo* Copa \$89 - Botella \$425

Argentina Los Árboles / *Malbec* Copa \$95 - Botella \$450

Licores Servidos de 1 ½ oz. Directamente en su mesa

Tequila

Noreste Grill 1 oz. \$29
Antiguo de Herradura® \$89
Cuervo Tradicional® \$89
Herradura Reposado® \$109
Don Julio Reposado® \$109
Dobel Diamante® \$120
Don Julio® \$120

Mezcal

400 Conejos \$98
Montelobos® \$98
Amores Reposado® \$89

Ron

Bacardí Blanco® \$79, Malibu® \$89
Captain Morgan® \$79
Havana Club 7 Años® \$89
Appleton Estate® \$89, Zacapa® \$139

Vodka

Stolichnaya® \$99, Grey Goose® \$120
Smirnoff® \$79, Absolut® \$89

Whisky

Johnny Walker Etiqueta Negra® \$120
Johnny Walker Etiqueta Roja® \$99
Jack Daniel's® \$109
Buchanan's 12 Años® \$120
Chivas Regal® \$120
Macallan Single Malt® \$150

Digestivos

Sambuca Vaccari Nero® \$79
Oporto Ferreira® \$79
Amaretto di Saronno® \$79
Anís Chinchón® \$79
Bailey's® \$79, Licor 43® \$79

Brandy y Coñac

Torres 10® \$79, Martell V.S.O.P® \$145
Hennessy V.S.O.P® \$155



Heineken 00, Tecate Light, Indio, Carta Blanca y Tecate Original 250ml y 355ml \$45

Cubeta con 4 cervezas a elegir \$140



XX Ambar, XX Lager y Miller Lite 355ml \$49

Cubeta con 4 cervezas a elegir \$169



Strongbow, Amstel Ultra, Bohemia Clara, Bohemia Oscura, Heineken Original, Miller High Life y XX Ultra 330ml \$55

Cubeta con 4 cervezas a elegir \$189



Cerveza Artesanal NG Clara y Oscura 355ml \$59

Cubeta con 4 cervezas a elegir \$199

Tarro michelado \$15

BEBIDAS



Refresco en Lata · \$29

Agua de jamaica, limonada, horchata o refresco 16 oz · \$29

Agua de jamaica, limonada, horchata o refresco, refill ilimitado · \$49

Refill de niños menores de 12 años · \$35

Jarras de agua: Piña con Menta, Pepino Limón o Mango con Maracuyá

2 litros · \$125

1 litro · \$65

500ml · \$35

Agua Natural NG 500 ml · \$19

POSTRES



Pan de elote con shot
de gloria derretida · **\$89**



Delicia de chocolate · **\$69**



Brownie con
helado de
vainilla · **\$89**



Strudel de manzana
con helado de
vainilla · **\$125**



Flan · **\$69**

Bola de helado · **\$35**

Nuestros precios incluyen IVA

NORESTE GRILL®

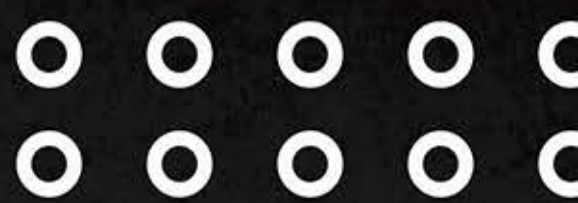
Carnes & Salsas

- PATIO SALTILLO •
- PATIO LINCOLN •
- SENDERO ESCOBEDO •
- SENDERO LA FE •
- ALMENARES •
- PARK POINT CUMBRES •
- PASEO TEC •
- ARCADIA •
- PASEO LA FE •
- SANTA CATARINA •

¡Próximamente!

- LINDA VISTA •
- PATIO CÉNTRIKA •

KIDS



\$98c/U

Incluye bebida refill de limonada o agua de jamaica o refresco



Hamburguesa



Piratitas



Taquitos de Carne asada