

LAS CARNES QUE USTED CONSUME EN EL ASADOR LA VACA ARGENTINA SON DE NOVILLOS DE RAZA ANGUS CERTIFICADO DE 420 KILOS DE PESO MAXIMOCRIADOS EN EXTENSIVAS PRADERAS HUMEDAS EN U.S.A. ALIMENTADOS CON PASTURAS NATURALES CONVIRTIENDOLAS DE ESTA FORMA EN UNA DE LAS CARNES MAS COTIZADAS DEL MUNDO POR SU BAJO TENOR GRASO.

## ENTRADAS

<b>Tártara de atún 250g</b>	\$265
(aleta amarilla con palmitos y aguacate a la vinagreta de balsámico y aceite de ajonjolí)	
<b>Betabeles a las brasas 350g</b>	\$230
(con queso de cabra, pistache caramelizado, jocoque árabe y arúgula)	
<b>Tuétanos 1kg</b>	\$270
<b>Chinchulines pamperos 150g</b>	\$245
<b>Mollejas de res 350g</b>	\$250
<b>Mollejas campo adentro 350g</b>	\$255
(cebollitas al verdeo y chile serrano)	
<b>Chorizo criollo 3 piezas</b>	\$240
(tipo argentino)	
<b>Chorizo mexicano 3 piezas</b>	\$240
(picosito)	
<b>Espárragos trigueros 150g</b>	\$210
(a la parrilla, al dente con queso parmesano)	
<b>Alcachofa a las brasas 3 mitades</b>	\$235
<b>Jámón serrano 100g</b>	\$280
(producto español)	
<b>Chicharrón de Ribe Eye con Guacamole 450g</b>	
<b>Provoleta a la leña 350g</b>	\$210
<b>Provoleta Caminito 450g</b>	\$220
(con tomate y pimienta asado)	
<b>Revuelto Casa Lucio 500g</b>	\$195
(de papas, aceite de oliva, huevo y un toque de ajo y chile)	
<b>Revuelto de espárragos 500g</b>	\$230
(espárragos, aceite de oliva, huevo y un toque de ajo)	
<b>Pulpo entero a las brasas 700g</b>	\$440
<b>Pulpo entero al Pastor 700g</b>	\$445
<b>Tabla de quesos finos 300g / 350g</b>	\$320
<b>Choriqueso 250g</b>	\$195
<b>Guacamole Orden</b>	\$130
<b>Tacos de camarón con queso 3 piezas</b>	\$230
<b>Champiñones al Ajillo 300g</b>	

## TIRADITOS

<b>Res 250g</b>	\$235
<b>Atún 250g</b>	\$235
<b>Salmón 250g</b>	\$235

## EMPANADAS

<b>Humita pieza</b>	\$85
(crema de elote)	
<b>Santafecina (de carne) pieza</b>	\$85
<b>Espinacas con queso pieza</b>	\$85
<b>Fusión pieza</b>	\$85
(flor de calabaza, cuítlacoche y queso mozzarella)	

## CREMAS Y SOPAS

<b>Jugo de carne 360ml</b>	\$130
<b>Crema de chile poblano y panela 300 ml</b>	\$120
<b>Crema de roquefort al chipotle 300ml</b>	\$120
<b>Sopa de lentejas 300 ml</b>	\$110
<b>Sopa de fideos 300ml</b>	\$110

## PASTAS DE LA CASA

**"A quien cuece y amasa de todo le pasa"**

<b>Tallarines 310g</b>	\$210
<b>Ravioles 350g</b>	\$210
(relleno de queso ricota y espinacas)	
<b>Penne 310g</b>	\$210
(pasta corta)	
<b>Fusilli 310g</b>	\$210
<b>Fettuccine 310g</b>	\$210
<b>Spaghetti 310g</b>	\$210
<b>Lasagna al horno 600g</b>	\$235
(carne, queso ricotta y espinacas)	
<b>Tallarines al olio y ajo con espárragos a las brasas 310g</b>	\$235
<b>Pasta Chiloe 300g</b>	\$235
(pasta corta con salsa cremosa con chipotle y trozos de salmón)	

## SALSA PARA SU PASTA

<b>Bolognesa 200g</b>	
(salsa de tomate y carne molida)	
<b>Filetto 200g</b>	
(tomates y morrones)	
<b>Alfredo 200g</b>	
(cremosa)	
<b>Pesto 200g</b>	
(albahaca y aceite de oliva)	
<b>Puttanesca 200g</b>	
(anchos, tomates, aceitunas negras y alcaparras)	
<b>4 quesos 300g</b>	

## PIZZAS HORNEADAS A LA LEÑA

<b>Margarita 500g</b>	\$190
(salsa de tomate y queso)	
<b>4 quesos 500g</b>	\$195
(mozzarella, parmesano, roquefort y feta)	
<b>Mozzarella 500g</b>	\$190
(salsa de tomate, queso, albahaca y aceite de oliva)	
<b>Orvieto 500g</b>	\$190
(salami, champiñones y pimientos)	
<b>Mexicana 500g</b>	\$190
(salsa de tomate, queso oaxaca, chorizo y rajas de poblano)	
<b>Pepperoni 500g</b>	\$195

## ENSALADAS

<b>Ensalada Caprese 400g</b>	\$195
(rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco)	
hojas de albahaca, aceite de oliva, pimienta negra y sal de mar)	
<b>Ensalada Gato Dumas 580g</b>	\$195
(variedad de lechugas, frutas tropicales, poro frito, apio con aderezo de frambuesa y vinagreta balsámico)	
<b>Ensalada Rosso 650g</b>	\$195
(rodajas gruesas de tomate, cama de lechugas, poro frito, aceite de oliva, aceituna negra y sal de mar)	
<b>Ensalada César 400g</b>	\$195
(Frescas hojas de lechuga orejona, aderezo césar, crotones, queso parmesano)	
<b>Ensalada César con Pollo 550g</b>	\$280
(Frescas hojas de lechuga orejona, aderezo césar, crotones, queso parmesano con pecho de pechuga de pollo asado a las brasas)	

## CARNES DE NOVILLO A LAS BRASAS



Porter House <b>1kg</b>	\$1,490
Bife cuadro <b>800g</b>	\$895
Asado de tira 3 piezas <b>750g</b> -ANGUS	\$590
Vacío <b>500g</b> -ANGUS	\$460
Vacío (para 2 personas) <b>1kg</b> -ANGUS	\$920
Bife de lomo (Tierno filete de res) <b>500g</b> -ANGUS	\$490
Lomo en caña (para 3 personas) <b>1200g</b> -ANGUS	\$1,290
Tomahawk de Res <b>1200g</b> *ALTO CHOICE Angus	\$1,490
Bife de chorizo <b>500g</b> *ALTO CHOICE IMPORTADO	\$550
Bife de chorizo con Hueso	\$590
"LA VACA" <b>600g</b> *ALTO CHOICE IMPORTADO	\$1,100
Bife de chorizo Monarca <b>1k</b>	\$520
*ALTO CHOICE IMPORTADO	
Bife ancho "NY" <b>500g</b>	\$520
(corte para conocedores) *ALTO CHOICE IMPORTADO	
Churrasco <b>500g</b> *CHOICE	\$520
Arrachera <b>500g</b> - ANGUS	\$360
Brochetas de Res <b>520g</b>	\$360
(acompañadas con papas fritas)	
Torreta la caballera <b>650g</b> -ANGUS	\$510
(pincho de bife de lomo en medallones (3) con rodajas de tomate a las brasas)	
Costillar de cordero de Nueva Zelanda	\$630
(a la parrilla tiernas y jugosas 6 piezas) <b>400g</b>	
Milanesa "Buenos Aires" <b>500g</b> -ANGUS	\$365
Milanesa Napolitana <b>500g</b> - ANGUS	\$380
Pecho de pollo a las brasas	\$285
"pechuga" <b>400g</b> - (tierna y jugosa)	
Chamorro especial estilo Sacromonte <b>800g</b>	\$290

## SELECCIÓN DE BIFES DE LOMO



(Acompañados con espinacas a la crema)

Centro de filete de res a las brasas en salsa chemita	\$290
Centro de filete de res a las brasas en salsa pimienta verde	\$290
Centro de filete de res a las brasas en salsa negra de setas y hongos	\$290

## CORTES PETITE



Vacío <b>350g</b> - ANGUS	\$340
Bife de chorizo <b>350g</b>	\$380
*ALTO CHOICE IMPORTADO	
Arrachera <b>350g</b> - ANGUS	\$310

## PESCADOS Y MARISCOS A LAS BRASAS

Churrasco de Salmón rosado <b>450g</b>	\$390
(Lomo de salmón a la parrilla)	
Bife de Atún fresco a la parrilla <b>480g</b>	\$410
(Atún fresco a la parrilla)	
Bife de Atún al pastor <b>480g</b>	\$415
(Filete de atún marinado en salsa de pastor)	
Camarones Río de plata <b>350g</b>	\$395
(Camarones a la plancha con ajo, mantequilla y vino blanco.)	

## ESPECIALIDAD DE LA VACA

Lechón (entero) "cruz alta" <b>4.5 kg</b>	\$3,600
Cabrito al horno <b>Pieza</b>	\$3,600
"se hornea a la leña a fuego lento durante 8 horas" Favor de ordenar con 24 horas de anticipación	

## ACOMPÑAMIENTOS

Papas fritas <b>500g</b>	\$120
Verduras al vapor <b>500g</b>	\$120
Papas rejilla <b>500g</b>	\$120
Pure de papa <b>350g</b>	\$120
Papa al horno <b>1 pieza</b>	\$140
Morrones asados <b>2 piezas</b>	\$135
Espinacas a la crema gratinadas <b>500g</b>	\$140
Verduras a la parrilla <b>500g Nuevo</b>	\$160

TODAS NUESTRAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS  
DE UNA PORCIÓN DE ENSALADA CRIOLLA

\*El peso de las carnes, pescados y mariscos, son en crudo



Sterling Silver le ofrece una  
calidad High Choice Prime,  
desde Estados Unidos hasta su  
plato. Producto certificado por  
USDA.



VINOS TINTOS

<b>Argentina</b>		<b>Varietal</b>	<b>Botella 750ml.</b>
Nuestro Vino <b>La Vaca</b>	Malbec		\$ 600
Fuzion	Tempranillo- Malbec		\$420
Finca Flichman Misterio	Malbec		\$505
Vida Organica	Malbec		\$520
Alamos	Cabernet Sauvignon		\$525
Por Una Cabeza	Bonarda		\$715
Por Una Cabeza	Malbec		\$720
Trapiche Broquel	Malbec		\$805
Las Moras Black Label	Bonarda		\$910
Familia Gascón	Syrah		\$940
Reto De Vincentin	Cabernet Sauvignon		\$990
Padrillos	Malbec		\$1,055
<b>Clos de los 7</b>	<b>Malbec</b>		<b>\$1,430</b>
Escoriguela Gascon	Cabernet Sauvignon		\$1,255
El Enemigo	Malbec		\$2,220

<b>Australia</b>		<b>Varietal</b>	<b>Botella 750ml.</b>
Banrock Station	Shiraz		\$450
El Avion De Juguette	Garnacha-tempranillo-graciano		\$815
Juguette	Shiraz		\$1,575

<b>Chile</b>		<b>Varietal</b>	<b>Botella 750ml.</b>
Santagua	Merlot		\$420
Santagua	Cabernet Sauvignon		\$420
Punti Ferrer	Cabernet Sauvignon		\$430
Gran Tarapacá	Merlot		\$500
Carmen Clásico	Merlot		\$505
Carmen Clásico	Carmenere		\$510
Carmen Reserva Premier 1850	Merlot		\$620
Carmen Reserva Premier 1850	Carmenere		\$625

VINOS TINTOS

VINOS TINTOS

Carmen Gran Reserva	Merlot		\$905
<b>Key</b>	<b>Carmenere</b>		<b>\$855</b>
<b>Key</b>	<b>Carbernet Sauvignon</b>		<b>\$855</b>

<b>España</b>		<b>Varietal</b>	<b>Botella 750ml.</b>
Vacceos Roble	Tempranillo		\$420
Viñas Del Vero	Cabernet -merlot		\$440
Arnaiz Crianza	Tempranillo		\$800
Beronia Reserva	Tempranillo		\$885
Muga <b>Reserva</b>	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo Graciano		\$1,520

<b>Estados Unidos</b>		<b>Varietal</b>	<b>Botella 750ml.</b>
Round Hill	Cabernet Sauvignon		\$585
Carnivor	Cabernet Sauvignon		\$620
California Rhiannon	Syrah - Petite Syrah - Barbera		\$990
Silver Buckle Central Coast Red	Syrah, Merlot, Malbec		\$1,005
Predator Old	Zinfandel		\$1,130
Conodrum Red	Mezcla		\$1,315
Ghost Pines	Zinfandel		\$1,425

<b>México</b>		<b>Varietal</b>	<b>Botella 750ml.</b>
Correos 10	Cabernet		\$505
Obertura	Tempranillo Zindandel Cabernet - Merlot		\$655
Cañada Encinos	Zinfandel, Petit Verdot		\$1,010
Encanto	Cabernet Sauvignon - Merlot - Malbec		\$1,070
Tinto Del Mogorcito	Cabernet Sauvignon Merlot		\$1,100
Moebius	Cabernet, Syrah, Merlot		\$1,155
Vena Cava Big Blend	Mezcla		\$1,220

VINOS TINTOS

VINOS TINTOS

VINOS TINTOS



## Blancos & Rosados

Varietal

Botella 750ml.

■ Maria Tinto	Tempranillo-Srah-Grenache-Carignan- Mourverde-Petite Syrah-Cabernet Sauvignon	\$1,515
■ Amado Iv	Cabernet Merlot Tempranillo Zinfandel	\$1,630
■ Gran Amado	Cabernet Merlot Tempranillo Zinfandel	\$3,930

### BLANCOS & ROSADOS

■ Casa Madero 2v	Chardonnay-chenin Blanc	\$470
■ Casa Madero	Chenin Blanc	\$475
■ Casa Madero V Rosado	Cabernet Sauvignon	\$485
■ Round Hil	White Zinfandel	\$485
■ Santa Helena	Chardonnay	\$490
■ Carmen Clásico	Chardonnay	\$505
■ Casa Madero	Chardonnay	\$550
■ Gran Tarapaca	Chardonnay	\$610
■ Danzante	Pinot Grigio	\$755

## De la Región

Varietal

Botella 750ml.

### VINOS TINTOS

■ Don Leo (Vino De Postre 500ml)	Chardonnay - Sauvignon Blanc - Semillon - Gewurztraminer	\$760
■ Casa Madero	Cabernet Sauvignon	\$670
■ San Juan De La Vaqueria	Cabernet Sauvignon	\$695
■ Casa Madero 3v	Cabernet Sauvignon-Merlot-tempranillo	\$700
■ Casa Madero	Shiraz	\$705
■ Casa Madero	Merlot	\$705
■ Casa Madero	Malbec	\$725
■ Linde	Cabernet Merlot	\$810
■ Linde	Cabernet Sauvignon	\$840
■ Don Leo	Cabernet Sauvignon Shiraz	\$875
■ Linde	Shiraz	\$910
■ Casa Grande G.R.	Cabernet Sauvignon	\$1,460
■ Casa Grande	Shiraz	\$1,510
■ Casa Madero 3v Reserva	Cab-sauv -cab Franc -shiraz	\$1,615

### VINOS ESPUMOSOS & CHAMPAGNE

## Vinos Espumosos & Champagne

Varietal

Botella 750ml.

■ Mezza Di Mezzacorona Extra Dry	Gewurztraminer-pinot Noir-chardonnay	\$645
■ Danzante	Prosecco	\$895
■ Moet & Chandon Brut Imperial	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	\$2,450
■ Louis Roederer Brut Premier	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	\$2,590
■ Veuve Clicquot Brut	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	\$2,670
■ Moet Chandon Rose	Pinot Noir, Pinot Meunier Y Chardonnay	\$3,055

## Vino por copeo

Varietal

Copa 187ml.

■ Fuzion	Tempranillo Malbec	\$110
■ Santa Digna	Carmenere	\$110
■ Santa Digna	Cabernet Sauvignon	\$110
■ Carmen	Merlot	\$120

### VINO POR COPEO



PRECIOS CON IVA INCLUIDO  
EVITE EL EXCESO  
www.alcoholinformate.org.mx

LA EXISTENCIA DE NUESTRA CAVA ESTA SUJETA A DISPONIBILIDAD DE LAS BODEGAS - LA CAVA SE MANTIENE A 18 GRADOS