

## - ENTRADAS -








-  **PULPO FRITO CON XNIPEK Y GUACAMOLE**.....\$165  
 Cubos de pulpo maya tempurizado acompañado de guacamole y pico de gallo
  
-  **TIRADITO DE ATÚN PICANTE**.....\$155  
 Atún fresco de Ensenada en láminas,  
 bañadas en salsa ponzu con achiote, tropezos de aguacate, pepino, rábano y aros de cebolla frita
  
-  **CEVICHE BALAM DE PESCADO FRESCO** .....\$145  
 Cubos de pescado de temporada con pepino, cebolla, cilantro y aceite de oliva
  
-  **CASTACÁN EN SALPICÓN**.....\$145  
 Cubos fritos de castacán en mezcla de vegetales, naranja agria de la región y tortillas hechas a mano
  
-  **SIKIL PAK**.....\$65  
 Botana tradicional a base de pepita de calabaza tostada y chiltomate  

  
-  **TABULE DE QUINOA, TRIGO Y VEGETALES**.....\$115  
 Bowl de quinoa, trigo, mezcla de vegetales y aceite de oliva  
 
  
-  **ESQUITES CON MAYONESA DE CHIPOTLE**.....\$65  
 Cocinados lentamente con epazote y mesquite  





-  **CHICHARRÓN DE RIBEYE CON GUACAMOLE**.....\$245  
 Cubos de ribeye marinados en cerveza Porter Patito® sobre cama de guacamole y salsa xnipek  
 
  
-  **QUESO FUNDIDO CON XCATIK ASADO Y CHISTORRA A LA CERVEZA** .....\$165  
 Mezcla de quesos con salteado de chile xcatik, chistorra y cerveza Porter Patito®  

  
-  **CROQUETAS DE COCHINITA PIBIL**.....\$95  
 Croquetas de papa rellenas de cochinita pibil sobre espejo de xcatik, cebolla encurtida y aceite de habanero
  
-  **KIBIS DE RES Y HIERBABUENA**.....\$110  
 Tradicionales kibis con cama de jocoque, hierbabuena y ensalada de col
  
-  **MAC AND CHEESE CON TOCINO AHUMADO**.....\$155  
 Macarrones en salsa de queso cheddar, tocino ahumado y perejil
  
-  **FIDEO SECO CON BURRATA Y AGUACATE** .....\$170  
 Acompañado de crema ácida y pimientos asados
  
-  **GUACAMOLE CON TOSTONES O CHICHARRÓN**.....\$125  
 Guacamole de la casa con pico de gallo  
 

## - ENSALADAS -

-  **ENSALADA CÉSAR CON POLLO**.....\$165  
 Corazón de lechuga, pechuga a la plancha, queso parmesano, tomates confitados y aderezo César de la casa  
 
  
-  **ENSALADA GRIEGA CON POLLO**.....\$175  
 Mix de lechugas, cubos de pollo, mezcla de vegetales, aceituna kalamata, queso feta aderezado con vinagreta de limón eureka y orégano  


## - SOPA -

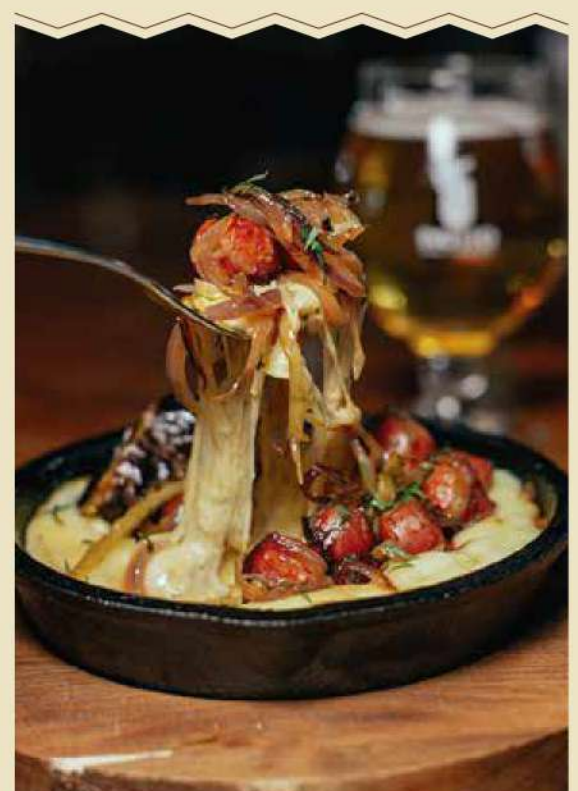
-  **CREMA DE QUESO DE BOLA**.....\$95  
 Queso de bola rayado con pepita asada y hojas de perejil  
 



CREMA DE QUESO DE BOLA



CHICHARRÓN DE RIBEYE CON GUACAMOLE




QUESO FUNDIDO CON XCATIK ASADO Y CHISTORRA A LA CERVEZA

**MARIDAJE DE LA CASA**

Comer es un placer y para llevarlo a su máxima experiencia te recomendamos acompañar tus platillos con la cerveza artesanal de la casa Patito®.



## - ENTRADAS -

-  **TOSTADA DE ATÚN CON SPICY MAYO**.....\$165  
 Atún fresco de Ensenada con spicy mayo, lechuga italiana con polvo de chicharrón y ajonjolí negro
-  **TOSTADA DE PULPO CON LONGANIZA DE VALLADOLID**.....\$165  
 Pulpo salteado con longaniza de Valladolid, chiltomate, mayonesa de xcatik y cebolla asada
-  **TOSTADA DE FILETE**.....\$280  
 Filete salteado con cerveza Belgian Patito®, guacamole, cebolla asada e hilos de rábano local con polvo de habanero
-  **TOSTONES DE PLÁTANO CON VACA FRITA**.....\$145  
 Patacón de plátano con ternera cocinada a baja temperatura y ensalada de col
-  **TACOS DE SIRLOIN**.....\$180  
 Sirloin salteado con aceite de ajo, polvo de chiles, sofrito de cebolla, tomate y cilantro
-  **TACOS DE FILETE A LA CERVEZA CON QUESO**.....\$280  
 Filete salteado con cerveza Belgian Patito®, costra de queso, hilos de papa y puré de aguacate
-  **PITAS DE ARRACHERA**.....\$235  
 Arrachera marinada con salsa de piña, pure de aguacate y acompañado de chiles toreados
-  **TACOS DE CARNE AHUMADA DE TEMOZÓN**.....\$150  
 Carne de puerco ahumada con frijoles negros, guacamole e hilos de rábano
-  **TACOS DE COCHINITA PIBIL**.....\$120  
 Cochinita Pibil enterrada marinada con achiote

## - ESPECIALIDAD DE LA CASA -

-  **RIBEYE A LA CERVEZA**.....\$490  
 Ribeye High Choice importado, marinado por 4 hrs en cerveza oscura artesanal Porter Patito® y especias
-  **CORAZÓN DE FILETE A LA PARRILLA**.....\$315  
 Filete de res con espejo de espinacas, crema, hilos de papa y salteado de calabaza
-  **CERDO BRASEADO CON CERVEZA PORTER**.....\$235  
 Paleta de cerdo con 14 horas de cocción en cerveza Porter Patito® acompañada de champiñones y tocino
-  **COSTILLA DE CERDO MARINADA EN CHILES SECOS**.....\$220  
 Costillar de cerdo en adobo oaxaqueño con esquites y cilantro
-  **CARNITAS DE CHAMORRO CON CAMA DE AGUACATE**.....\$215  
 Tradicional en cazo de cobre, manteca, naranja agria, acompañada de guacamole y tortilla de maíz
-  **CHILE XCATIK RELLENO DE TERNERA**.....\$210  
 Chile relleno de ternera con cama de puré de papa, polvo de chiles y almendra tostada
-  **PULPO A LA PARRILLA**.....\$245  
 Tentáculos de pulpo con sofrito de ajo, cebolla y papa cambray
-  **ATÚN FRESCO DE ENSENADA A LA PARRILLA**.....\$265  
 Con puré de camote, salsa teriyaki y edamames asados
-  **PESCA DEL DÍA CON PURÉ DE BRÓCOLI**.....\$240  
 Pescado de temporada con puré de brócoli y salteado de coliflor y ejotes a la mantequilla
-  **RAVIOLES CON QUESO DE BOLA**.....\$195  
 Hechos en casa con espejo calabaza, sofrito de tomate, almendra y queso parmesano

## - COMPLEMENTOS KETO -

-  **TORTILLA KETO PZ**.....\$90  
Tortilla hecha de chicharrón de cerdo y salsa guajillo

## - ESPECIALIDAD DE LA CASA -

-  **HAMBURGUESA HERMANA REPÚBLICA**.....\$195  
Mix de carnes, arrebatada a la parrilla con cerveza Porter Patito®, quesos finos, tomate y cebolla caramelizada
-  **CHEESEBURGUER CON TOCINO AHUMADO**.....\$175  
Mix de carnes, pan artesanal, tomate, lechuga, tocino, y queso suizo
-  **VEGGIE BURGUER**.....\$170  
 Mezcla de granos y vegetales con un toque de queso de cabra, salteado de portobellos, espinaca y emulsión de cilantro
-  **PULLED PORK SANDWICH**.....\$170  
Pork loin deshebrado en salsa agridulce, ensalada de coles, hojas cilantro y pan artesanal

## - POSTRES -

-  **FONDANTE DE CHOCOLATE**.....\$110  
 Volcán de chocolate, mermelada de frutos rojos y helado de vainilla
-  **BROWNIE DE CHOCOLATE**.....\$110  
 Con crema inglesa, frutos rojos y helado de vainilla
-  **CRUMBLE DE MANZANA**.....\$110  
 Con canela, tierra de galleta, bola de helado y ralladura de naranja
-  **PASTEL DE QUESO DE BOLA**.....\$110  
 Suave panque con caramelo, queso de bola en texturas y merengue
-  **BROWNIE KETO**.....\$180  
 Hecho con harina de almendra, cocoa, nuez y helado de queso crema con blueberry.

-  **TOTOPOS KETO**.....\$60  
Hechos de queso Oaxaca



HAMBURGUESA HERMANA REPÚBLICA



FONDANTE DE CHOCOLATE

# TODOS LOS LICORES Y COCTELES SE SIRVEN AL 2X1

## - CAFÉ -

AMERICANO	\$35.00
CORTADO	\$35.00
EXPRESSO	\$35.00
EXPRESSO DOBLE	\$39.00
SHAKERATO	\$35.00
CAPUCCINO	\$45.00

## - LICORES APERITIVOS Y DIGESTIVOS -

TIO PEPE	\$70.00
SANDERMAN TAWNY	\$80.00
CAMPARI	\$80.00
VERMOUT CINZANO ROSSO	\$80.00
XTABENTUN D ARISTI	\$80.00
BAILEYS	\$80.00
KAHLUA	\$80.00
SAMBUCA NEGRO VACCARI	\$80.00
LICOR 43	\$80.00
ST GERMAIN	\$145.00
MANDARINE NAPOLEON	\$125.00
CHINCHON CAMPECHANO	\$80.00
ANTICA FORMULA	\$155.00

## - GIN -

KATÚN	\$155.00
BOMBAY SAPHIRE	\$125.00
BEEFEATER	\$115.00
HENDRICKS	\$185.00
TANQUERAY	\$195.00
GIN MARE	\$169.00

## - TEQUILA -

DON JULIO BLANCO	\$130.00
DON JULIO REPOSADO	\$145.00
DON JULIO AÑEJO	\$205.00
DON JULIO 70 AÑEJO CRISTALINO	\$215.00
HERRADURA PLATA	\$115.00
HERRADURA REPOSADO	\$130.00
CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$95.00
CUERVO TRADICIONAL	\$95.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$160.00

## - MEZCAL -

BRUXO RECETA INICIAL	\$135.00
400 CONEJOS ESPADIN JOVEN	\$140.00
AMORES ESPADIN JOVEN	\$169.00
APALUZ	\$149.00

## - CERVEZAS PATITO - PINTA 16 OZ. \$65

**PATITO LAGER YUCATECA**  
FRESCA DE SABOR Y AROMA LIGERO, BALANCEADO ENTRE MALTAS Y LÚPULOS ALEMANES, RETROGUSTO REFRESCANTE Y LIMPIO AL PALADAR.

**PATITO BELGIAN BLONDE ALE**  
DULCE ESPECIADO CON UN TOQUE FRUTAL A PLÁTANO Y CLAVO

**PATITO INDIAN PALE ALE**  
EXPLOSIÓN DE FRUTOS TROPICALES, MANGO, MARACUYA, CHAVACANO Y AROMAS CITRICOS.

**PATITO DRY STOUT**  
AROMA DE SUS LÚPULOS NOBLES, LIGERAMENTE DULCE CON NOTAS DE PAN Y GALLETAS.

**PATITO PORTER VAINILLA**  
DE AMARGOR CON AROMA FRUTAL TROPICAL COMO DURAZNO, MANGO Y PIÑA POR SUS LÚPULOS AMERICANOS: CASCADE Y CHINOOK

**PATITO NEIPA (BOTTLE \$95)**  
LIGERA CON SABOR CAFÉ, DE GUSTO AMARGO, SIN SABOR NI AROMA A LÚPULO

**PATITO PILSNER (BOTTLE \$95)**  
NOTAS A CACAO QUE CONTRASTAN EL SABOR A LÚPULO Y LA DULZURA DE LA VAINILLA

**PATITO JAMAICA WITBIER (BOTTLE \$95)**  
SABOR FRESCO, LIGERA, HECHA CON FLOR DE JAMAICA Y TRIGO

**BALUARTE BLACK LAGER** \$80  
AMARGOR MEDIO A MEDIO-ALTO, SABORES CITRICOS LIGEROS, CARÁCTER A MALTA MEDIO-BAJO, GENERALMENTE A PAN.

**SAMPLERS 4 VASOS DE 5 OZ. \$80**

## - REFRESCOS -

AGUA NATURAL	\$37.00
AGUA MINERAL	\$37.00
COCA COLA	\$37.00
COCA COLA LIGHT	\$37.00
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$37.00
FRESCA	\$37.00
MUNDET	\$37.00
SPRITE	\$37.00
AGUA PERRIER LATA	\$59.00

## - WHISKY -

J.W. RED LABEL	\$110.00
J.W. BLACK LABEL	\$215.00
J.W. DOUBLE BLACK	\$245.00
BUCHANANS 12 AÑOS	\$215.00
CHIVAS 12 AÑOS	\$215.00
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$239.00
MACALLAN 12 AÑOS	\$335.00
BUILLET BOURBON	\$125.00
WILD TURKEY	\$125.00
JACK DANIELS	\$165.00

## - VODKA -

ABSOLUT	\$90.00
TITO'S	\$149.00
STOLICHNAYA	\$90.00
GREY GOOSE	\$175.00
SMIRNOFF	\$90.00

## - RON -

MATUSALEM PLATINO	\$80.00
MATUSALEM CLASICO	\$85.00
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS EXTRA DRY	\$85.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$105.00
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$175.00
BACARDI BLANCO	\$85.00
HAVANA 7 AÑOS	\$125.00
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS	\$260.00

## - BRANDY -

TORRES 10	\$95.00
TORRES 15	\$115.00
CARDENAL DE MENDOZA	\$235.00

## - COGNAC -

HENNESSY VERY SPECIAL	\$169
-----------------------	-------

## - CERVEZAS ARTESANALES -

**BALUARTE GOLDEN ALE** \$80  
SABOR A VERDE, ESPECIADO Y FRESCO Y AÑADE UN AMARGOR LIMPIO.

**ESMERALDA OASIS 12 OZ.** \$85  
UNA CERVEZA OSCURA CON UN SABOR SUAVE CHOCOLATOSO Y CREMOSO POR LA AVENA CON DULCE AROMA DE CAFÉ POR LA MAÑANA.

**CEIBA AMBAR MESTIZA 12 OZ.** \$85  
COMBINACIÓN FRESCA TÍPICA DE LA LEVADURA "LAGER", CON LA COMPLEJIDAD DE LAS MALTAS OSCURAS CARACTERÍSTICAS DE LA CERVEZA "ALE"

**FLAPPERS AMBER ALE 12 OZ.** \$85  
CERVEZA AMBAR CON NOTAS A CARAMELO Y MALTAS TOSTADAS, AMARGOR MEDIO, CUERPO MEDIO Y CARBONATACIÓN MEDIA.

**FLAPPERS AMERICAN RED ALE 12 OZ** \$85  
CERVEZA COLOR ROJO PÁLIDO, CUERPO LIVIANO Y ALTA CARBONATACIÓN, CON AROMAS A PAN Y CARAMELO GRACIAS A SUS MALTAS TOSTADAS.

**FLAPPERS STOUT 12 OZ** \$85  
CERVEZA EDICIÓN ESPECIAL DE COLOR OSCURO Y CUERPO ROBUSTO GRACIAS A LA COMBINACIÓN DE MALTAS TOSTADAS, LÚPULO Y CACAO.

**FLAPPERS AMERICAN PALE ALE 12 OZ** \$85  
CERVEZA COLOR COBRIZO BRILLANTE, CUERPO LIVIANO CON MEDIANA CARBONATACIÓN, CON AROMA FRUTAL GRACIAS A SU MEZCLA DE LÚPULOS EN ADICIONES TARDIAS.

## - AGUAS NATURALES -

LIMONADA NATURAL	\$37.00
LIMONADA MINERAL	\$37.00
LIMONADA CON CHÍA NATURAL	\$37.00
LIMONADA CON CHÍA MINERAL	\$37.00
NARANJADA NATURAL	\$37.00
NARANJADA MINERAL	\$37.00
AGUA DE HORCHATA	\$37.00
AGUA DE JAMAICA	\$37.00
AGUA DE TAMARINDO	\$37.00

## - COCKTAILS -

MOJITO TRADICIONAL	\$99.00
TINTO DE VERANO	\$129.00
BOULEYARDIER	\$190.00
SANGRIA	\$119.00
BLOODY MARY	\$129.00
PIÑA COLADA	\$90.00
MOSCOW MULE	\$205.00
MOJITO YUCATECO	\$109.00
MARGARITA DE LIMON	\$99.00
MARGARITA DE MEZCAL	\$99.00
MARGARITA DE JENGIBRE	\$99.00
CLERICOT	\$145.00
NEGRONI	\$139.00
CLOVER CLUB	\$150.00
ANTICA FORTE	\$180.00
BRUXO PORTER	\$150.00
MARGARITA GASTRO	\$150.00
APPEROL SPRITZ	\$205.00
ENEBRO	\$175.00
MARTINI EXPRESSO	\$150.00
BELLA CHELA	\$175.00

## - VINO BLANCO -

	BOTELLA	COPA
VESTIQUERO, CHARDONNAY	\$650.00	\$135.00
CASA BLANCA, CHILE		
DRAGANI, PINOT GRIGIO	\$520.00	\$125.00
ABRUZZO, ITALIA		
CALITERRA, SAUVIGNON BLANCA	\$700.00	
CASA BLANCA, CHILE		
CASA MADERO 2V, CHENIN BLANC, CHARDONAY		
VALLE DE PARRAS, MÉXICO	\$700.00	
VIONTA, ALBARIÑO		
RIAS BAIXAS, ESPAÑA	\$750.00	

## - VINO ROSA -

	BOTELLA	COPA
EL COTO, TEMPRANILLO, GARNACHA		
RIOJA, ESPAÑA	\$480	\$120

## - VINO TINTO -

	BOTTLE	GLASS
VIENTO SUR, MALBEC	\$650.00	\$135.00
MENDOZA, ARGENTINA		
BORSAO, GARNACHA	\$650.00	\$135.00
ARAGON, ESPAÑA		
VENTISQUERO, MERLOT	\$650.00	\$135.00
VALLE DE MAIPO, CHILE		
130 GRADOS BLEND	\$650.00	
ENSENADA, MÉXICO		
JARGON, PINOT NOIR	\$800.00	
CALIFORNIA, USA		
VALDUBON, ROBLE, TEMPRANILLO	\$700.00	
RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA		
CASA MADERO 3V, CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO		
VALLE DE PARRAS, MÉXICO	\$880.00	
PIONERO, TEMPRANILLO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON		
VALLE DE LA GRULLA, MÉXICO	\$780.00	
CIENFUEGOS	\$800.00	
MARIATINTO	\$1150.00	
MATARROMERA CRIANZA	\$1200.00	

## - VINO ESPUMOSO -

	BOTELLA	COPA
ANALOGIA AMABILE, MACABEO, CHARDONNAY		
QUERE TARO, MÉXICO	\$650	\$135