



LA

SAZONERÍA

COCINA & BAR

---

MENÚ COMIDA · CENA

---

# COMIDA & CENA

## SOPAS

Consomé de pollo .....	\$55
Sopa tarasca .....	\$55

## ENTRADAS DEL MAR

Tostada de atún (láminas de atún sobre cama de guacamole con un toque de habanero) .....	\$50
Taco de chicharrón de camarón (pieza) .....	\$49
Taco gobernador (pieza) .....	\$49
Sashimi de atún 200 gr .....	\$155
Aguachile verde de camarón .....	\$155

## ENTRADAS

Queso fundido natural .....	\$60
Queso fundido (champiñones o chorizo) .....	\$69
Chicharrón de Rib Eye .....	\$129
Cazuelita de lengua de res en salsa verde .....	\$135
Champiñones al ajillo .....	\$52
Espinacas en crema .....	\$52
Guacamole .....	\$52
Verduras a la parrilla .....	\$52
Papas a la francesa .....	\$52

## EMPANADAS

4 quesos (mozzarella, cabra, gouda, parmesano) .	\$59
Italiana (mozzarella y pepperoni) .....	\$59
Camarón (camarón, jitomate, pimienta y mozzarella)	\$59

## BOTANAS

Parrillada (arrachera, frijoles, guacamole, cecina y tacos dorados) .....	\$335
Alitas de pollo (búfalo, habanero, tradicionales, BBQ) (10 piezas) .....	\$99
Papas Gajo 300gr .....	\$49

## NUESTROS CORTES

"NUESTRA PASIÓN ES QUE DISFRUTES DE BUENOS CORTES"

Preparados a la parrilla,  
con carbón o leña de mezquite.

## NACIONALES (TIF SAGARPA)

Arrachera 350gr .....	\$225
Vacío 350gr .....	\$265
Rib Eye 300gr .....	\$250

## CORTES IMPORTADOS

### CERTIFIED ANGUS BEEF

(Menos del 10% del ganado Angus cumple con los estándares de la marca)

Rib Eye 300gr .....	\$345
Cowboy 500gr .....	\$595

## CORTES USDA PRIME

(Solo el 1.5% del ganado Angus cumple los estándares de la marca)

Rib Eye prime 700 gr (consulta disponibilidad) . . .	\$945
--	-------

## AMERICAN WAGYU

(Cruce de Wagyu "Kobe" con black angus)

Rib Eye 500 gr (consulta disponibilidad) .....	\$1,235
--	---------

Todos nuestros cortes se acompañan de papas a la francesa o ensalada mixta a su elección.

\*\*\*Nuestros cortes los preparamos al momento, con una temperatura baja para asegurarnos que a tu mesa llegue un corte jugoso, con el término deseado, agradecemos tu paciencia.

## HAMBURGUESAS

250 grs carne Certified Angus Beef

Clásica (carne, queso, lechuga, jitomate, aderezos) . .	\$125
Guacamole (carne, queso, guacamoles, tocino, aderezos) .....	\$135
Papas fritas (Carne, queso, Papas fritas, aderezos) .....	\$135
Al ajillo (carne, queso gouda, champiñones al ajillo) .....	\$135

Todas las hamburguesas se preparan con pan artesanal recién horneado y van acompañadas de papas a la francesa.

## ENSALADAS

Ensalada César con pollo	\$110
Ensalada vegetariana (base de lechugas, pimiento, tomate cherry y champiñones)	\$95
Frutos rojos (base de lechugas con fresa, manzana, arándano, almendra, nuez, queso de cabra y aderezo de fresa)	\$115

## TRADICIONALES

Mole Poblano (Receta familiar, compartida por tres generaciones)	\$135
Costillas en salsa morita	\$125
Tampiqueña	\$155
Fajita de res	\$135
Fajitas Mixtas	\$145
Milanesa de res	\$140

\*1/2 orden se cobra el 75% del platillo.

## ENCHILADAS

Enchiladas placeras pollo	\$110
Enchiladas placeras cecina	\$120
Enchiladas suizas	\$115
Enchiladas poblanas	\$120

\*1/2 orden se cobra el 75% del platillo.

## AVES

Pollo a la naranja	\$120
Pollo a la Veracruzana (salsa de jitomate, con zanahoria, papa y aceitunas)	\$120
Pechuga de pollo a la plancha 200gr	\$115
Pechuga de pollo empanizada 200gr	\$120
Fajitas de pollo	\$130

\*1/2 orden se cobra el 75% del platillo.

## PESCA DEL DÍA

Atún (Finas hierbas, ajillo, veracruzana, diabla) 200gr	\$195
Salmón (Finas hierbas, ajillo, veracruzana, diabla) 240gr	\$225
Filete de pescado (plancha, mantequilla, ajillo, mojo de ajo, diabla, empanizado) 240gr	\$125
Filete de pescado a la veracruzana (salsa de jitomate, con zanahoria, papa y aceitunas) 240 gr	\$130
Camarones (plancha, mantequilla, ajillo, mojo de ajo, diabla, empanizados) 220gr	\$135
Camarones a la veracruzana 220gr	\$140
Coctel de camarones 220gr	\$140
Camarones a la española 220gr	\$185
Camarones zarandeados 220gr	\$145

## PIZZAS ARTESANALES

30cm de diámetro

Margarita (mozzarella, jitomate, albahaca)	\$120
Pepperoni (mozzarella, pepperoni)	\$135
Hawaiana (jamón de pavo, piña, mozzarella)	\$135
Quatro formaggio (mozzarella, gouda, provoleta y cabra)	\$165
Piazzolla (jamon serrano, pimientos y pepperoni)	\$175
Gaucha (chistorra, jalapeño y parmesano)	\$165

## PASTAS

Alfredo	\$120
Alfredo con pollo	\$145
Alfredo con camarón	\$165
Boloñesa	\$145
Pomodoro	\$105

## MENÚ INFANTIL

Tiras de pescado empanizado	\$95
Tiras de pollo empanizado	\$75
Tacos de filete (2 piezas)	\$70
Pasta a la mantequilla con jamón	\$80

\*1/2 orden se cobra el 75% del platillo.

## BEBIDAS

Agua fresca de temporada .....	\$30
Limonada .....	\$35
Naranjada .....	\$35
Refresco .....	\$32

## NESPRESSO

Expreso .....	\$35
Americano .....	\$36
Americano descafeinado .....	\$36
Capuchino .....	\$49

## CERVEZA

Coronita .....	\$30
Corona light .....	\$35
Victoria .....	\$35
Negra modelo .....	\$39
Modelo especial .....	\$39
Stella Artois .....	\$55
Michelob Ultra .....	\$50
Vaso michelada .....	\$20
Vaso michelada clamato .....	\$25

## COCTELERÍA

Margarita (limón, fresa, mango) .....	\$90
Margarita al mezcal .....	\$95
Mezcal Rey .....	\$95
Bloody Mary .....	\$85
Gin Tonic .....	\$90
Gin Tonic frutos rojos .....	\$95
Mojito .....	\$85
Mojito frutos rojos .....	\$90
Piña Colada .....	\$80
Sangría .....	\$70
Baby Mango .....	\$85

## CARAJILLOS

Carajillo (expreso y licor 43) .....	\$105
Carajilla (expreso y Baileys) .....	\$105
Carajote (expreso, mezcal y jarabe) .....	\$105

## LICORES DIGESTIVOS



Baileys .....	\$65
Licor 43 .....	\$80
Jagermeister .....	\$70
Anis Domecq dulce .....	\$55

## DESTILADOS

\*Botellas incluyen 5 refrescos.

\*Nuestros tragos siempre son 2x1 incluyen 1 refresco.



## TEQUILA

		
Don Julio Reposado .....	\$1,100	\$230
Don Julio Reposado Cristalino .....	\$1,250	\$255
Don Julio 70 .....	\$1,500	\$299
••• Maestro Tequilero Blanco .....	\$950	\$195
Maestro Tequilero Dobel Diamante .....	\$1,300	\$270
1800 Añejo .....	\$1,100	\$225
1800 Cristalino .....	\$1,350	\$270
••• Jose Cuervo Tradicional Plata .....	\$650	\$130
7 Leguas Blanco .....	\$860	\$175

## MEZCAL

		
Mezcal Unión Uno .....	\$950	\$175
400 Conejos Joven .....	\$1,150	\$205
Agua Maldita .....	\$1,100	\$180

## WHISKY

		
••• JW Red Label .....	\$750	\$150
JW Black Label .....	\$1,500	\$300
Buchanans 12 .....	\$1,500	\$300
The Macallan 12 .....	\$2,300	\$460

## BRANDY

		
••• Torres 10 .....	\$750	\$150

## COÑAC



Martel VSOP	\$1,900	\$380
Hennessy VSOP	\$1,900	\$380

## VODKA



Grey goose	\$1,200	\$240
Smirnoff Tamarindo	\$650	\$130
••• Absolut	\$710	\$142

## GIN



Tanqueray	\$850	\$170
Hendricks	\$1,650	\$330

## CHAMPAÑA



Moet Chandon Brut Imp	\$1,850
Moet Chandon Ice Imp	\$2,150

## RON



Bacardi Blanco	\$610	\$122
Zacapa 23	\$1,780	\$356

## VINOS

## BLANCOS



La Cetto Reserva Privada	\$450	\$110
Valle De Guadalupe • Chardonnay		
Monte Xanic	\$800	--
Valle de Guadalupe • Sauvignon Blanc Viña Kristel		

## ROSADOS



La Cetto Blanc De Zinfandel	\$320	\$80
Valle De Guadalupe • White Zinfandel		
V Rosado	\$700	--
Valle De Parras • Cabernet Sauvignon		

## TINTOS



Riunite Lambrusco	\$310	\$80
Emilia Romagna Italia		
Fuzion Tempranillo Malbec	\$410	\$110
Mendoza, Tempranillo • Malbec		
L.A. Cetto Reserva Privada Nebbiolo	\$510	\$125
Valle De Guadalupe, Nebbiolo		
3V	\$750	--
Valle de Parras, Cabernet • Sauvignon Merlot • Tempranillo		
Celeste	\$830	--
Ribera del Duero, Tempranillo		

## PREMIUM



Mariatinto	\$1,200	--
Baja California • Ensamble		
Gran Ricardo	\$2,100	--
Valle De Guadalupe • Cabernet • Sauvignon Merlot • Petit Verdot		





**DISFRUTA,**  
**COME Y BEBE**  
**QUE LA VIDA**  
**◆ ES BREVE ◆**

[contacto@lasazoneria.com](mailto:contacto@lasazoneria.com)  
[www.lasazoneria.com](http://www.lasazoneria.com)

**SÍGUENOS EN:**

 /laSazoneriaMx  /laSazoneriaMx

