

¡EL MESON DE ARNAUD!

MENU
"ROOF GARDEN EL DEMÓCRATA"



PA ' EMPEZAR

- Caldo Clipperton** \$99.00
Caldo de camarón con un toque picosito.
- Alubias Médanos** \$89.00
Alubias con chistorra y vino espumoso ¡Honrando el sabor de los españoles que avistaron la isla por primera vez!
- Bisque Tirsa** \$99.00
Crema de camarón con costra de parmesano ¡Con la fortaleza de los que resistieron en la isla!
- Bocados de Ángel** \$119.00
Cubos de atún empanizado con salsa de serrano ¡Ligeros y esperanzadores, como un respiro de vida en la isla!
- Tostadas Pasión** 3 pzs. \$169.00
Tres tostadas de atún con poro y jamaica fritos, guacamole y aderezo chipotle ¡Con el espíritu de una isla marcada por la historia!

PA ' TAQUEAR

- Taco Baja** \$129.00
Pescado en tempura crujiente con aderezo chipotle, aderezo guacamole, y ensalada de col con zanahoria ¡Para recordar a las Revillagigedo!
- Taco Arnaud** \$99.00
Carne premium (100gr) gratinado con queso mozzarella, aderezo guacamole y salsa chistorra en tortilla artesanal ¡Directo al corazón de la isla!
- Tuétano la Negra Noche** \$179.00
Carne premium (100gr) en su tortilla artesanal, con tuétano al mezcal de la casa "La Negra Noche", servidos con guacamole. ¡El preferido del gato viudo!

PA ' COMPLETAR

- ¡Ese complemento que nunca sobra!
- Guacamole Cantinero** \$49.00
- Los Frijoles con Manteca** \$49.00

PA ' PICAR

- Tapas del Porfiriato** 4 pzs. \$169.00
Rodajas de pan artesanal de la casa montados con queso crema, salmón, mermelada de cherries, jamón serrano. En un mismo plato: dulce y salado ¡Perfecto para iniciar la travesía!
- Tesoro Fundido de la Isla** \$169.00
Cuatro quesos derretidos al punto (azul, brie, mozzarella y Monterrey), cremoso e intenso. Acompañado con pan artesanal de la casa ¡Ideal para compartir el motín!
- Gajos del Atolón** \$109.00
Papas de gajo bañadas en salsa de miel mostaza, con un toque de chipotle y espolvoreadas con trozos de tocino ¡Hechas para resistir cualquier travesía!
- Costilla de Mazorca** \$129.00
Costillas de maíz especiadas, servidas sobre una cama de palomitas crujientes ¡Para picar sin rumbo fijo!

PAL ' ANTOJO

- Pambazo "El Original Orizabeño"** \$69.00
¡Nuestro tradicional pambazo orizabeño! Pan de pambazo de la casa untado de frijol con chorizo, queso cotija y lechuga sangría. ¡Receta de la mamá de Alicia!
- Tiradito de Atún** \$279.00
Láminas de atún bañado en salsa ponzu, acompañado de sandía, piña, chile serrano y ajonjolí ¡Un bocado que navega directo a un buen puerto!
- Aguachile con Veneno** \$209.00
Camarones en salsa de veneno picosita, montados sobre rodajas de pepino, aguacate y cebolla morada ¡Como una nueva aventura!
- Aguachile Verde** \$219.00
Camarones en salsa verde picosita, montados sobre rodajas de pepino, aguacate y cebolla morada ¡Imprescindible para la tripulación!

PA ' LLENARSE

- Hamburguesa Rovira** \$249.00
Pan de la casa, mayonesa, carne premium (150gr), arúgula, queso mozzarella, aguacate y cebolla caramelizada. Acompañada de papas gajo de la casa ¡Elegante y con carácter, como la mujer que marcó la historia de la isla!
- Hamburguesa Victoriano** \$199.00
Pan de la casa con mayonesa, jugosa carne grill (100gr), lechuga sangría, queso Monterrey y cebolla caramelizada. Acompañada de papas gajo de la casa ¡Intensa, oscura y con historias que contar!
- Trucha Saturnino** \$299.00
Trucha salmonada en crema de tomates cherry con toque picante. ¡Valiente y firme, que honra la lealtad hasta el final!
- Camarones del Arbitro** \$209.00
Camarón frito bañados con salsa de la casa ¡Perfectos para la siguiente chela!

PAL ' CORAZÓN

- Flan al Mezcal** \$149.00
Flan cremoso con ralladura de naranja y mezcal "La Negra Noche" ¡Dulce y con eco de canción que se pierde sobre el mar!
- Trufas Canto de Noche** \$149.00
Cinco trufas de chocolate con mezcal "La Negra Noche", ¡Profundas y envolventes como ese final que se queda como bolero en madrugada!
- Platanos Pacífico** \$139.00
Plátanos macho dorados en mantequilla con canela y ron. Servidos con helado de vainilla y caramelo crujiente ¡Hechos para cerrar la travesía con gusto!
- Helados y Nieves** \$99.00
¡Pregunta por nuestros sabores!

CERVEZAS CLIPPERTON+

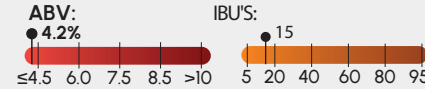
DE BARRIL

LAGER

La cerveza Lager es un estilo de fermentación baja, limpia y precisa. De cuerpo ligero a medio, destaca por su frescura y equilibrio, con notas suaves de malta y un amargor moderado que la convierten en una cerveza clara, directa y fácil de beber.

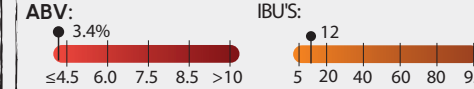
PILSNER

Cerveza clara, color dorado brillante. El aroma a malta suele ser bajo o medio. Un final atenuado que la hace fácil de tomar.



Boqueñita

Cerveza clara, color dorado ligero. Notas suaves a malta pils. Herbales y florales (nobles).

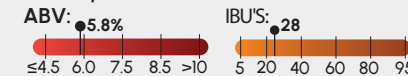


ALE

Cerveza Ale de fermentación alta, carácter expresivo y aromas más marcados. Presenta notas frutales y especiadas, cuerpo medio y mayor complejidad, resultado de una fermentación que aporta personalidad y profundidad al sabor.

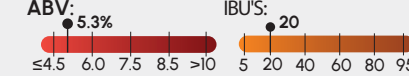
GERMAN AMBER

Sabor maltoso, con notas a pan tostado, bizcocho o galleta. Dulzor Balanceado, final seco que invita a seguir bebiendo. El lúpulo discreto equilibra el dulzor de la malta



PORTER INGLESA

Cerveza oscura, color marrón oscura. Toque maltoso a galleta, tostado, frutos secos y pan, y un leve sabor a chocolate y caramelo.



Media pinta 300ml \$69.00 | Schonner 400ml \$89.00 | Jarra Imperial 1L \$209.00

DE BOTELLA



Botella 355ml \$79.00

BARLEY WINE

BARRICA DE WHISKY



BARRICA DE VINO TINTO



Botella 650ml "ABV 9.5%" \$299.00

SAMPLER

¡NAVEGA POR NUESTROS ESTILOS DE CERVEZA a través de este formato de degustación. Incluye cuatro copas de 145 ml cada una.



\$145.00

COCTELES

- Margarita** \$139.00
Tequila reposado, licor de naranja, limón y syrup.
- Mojito** \$139.00
Ron blanco, limón, syrup y soda.
- Piña Colada** \$129.00
Ron blanco, crema de coco y jugo de piña.
- Carajillo** \$149.00
Licor 43, licor de café y espresso.
- ST. Germain Spritz** \$219.00
St Germain, soda y prosecco.

BEBIDAS

- Agua Lupulada Embotellada** 355ml \$39.00
- Agua Lupulada** 355ml \$49.00
- Tamarindo, Horchata, Maracuya** \$49.00
- Agua Mineral** 330ml \$49.00
- Schwepes Agua Tonic** 287ml \$49.00
- Refrescos** \$49.00
Coca cola, Coca cola ZERO, Mundet y Sprite.
- Agua Embotellada** 600ml \$25.00
- Horchata Delicia** \$49.00
¡Con la receta de Don Luis!
- Limonada/Naranjada** \$49.00
Mineral ó natural.
- Americano** \$39.00
- Espresso** \$49.00

CON CHELA

- Navio** \$179.00
Licor de melón, jugo de limón, fruta de la pasión y BOQUEÑITA.
- Coral de Boqueñita** \$179.00
Jarabe de bahía azul, licor de naranja, baño de cítricos y PILSNER.
- Galeón** \$179.00
Mezcal LA NEGRA NOCHE, licor de sauco, milkpunch de IPA con botín de especias y frutos del caribe.
- Atolón** \$179.00
Licor de café y cacao, puré de tamarindo con miel y baño de PORTER.
- La Negra Noche** \$179.00
Mezcal LA NEGRA NOCHE, smash de frutos del bosque, licor de naranja, amaretto, HELLES BOCK y coke.

EXTRAS

- Chelada / Michelada** \$29.00
- Clamato** \$49.00

DESTILADOS

- Whisky** \$179.00
Johnnie Walker Etiqueta Negra.
- Ron** \$109.00
Bacardi Carta Blanca.
- Brandy** \$109.00
Torres 10 Reserva Imperial.
- Ginebra** \$129.00
Tanqueray London Dry.
- Mezcal** \$129.00
LA NEGRA NOCHE.
- Tequila** \$129.00
Don Julio Blanco.