

COCTELES

GRANDES LEYENDAS

INSPIRADOS EN LEYENDAS DEL DEPORTE... ¡DESCÚBRELOS!

Long Island Woods (Long Island) **\$105**
Vodka Absolut Azul, Ron Capitán Morgan, Ginebra Beefeater, Brandy Torres 10, Zumo de Naranja y Refresco de Cola.

"Canela" Álvarez (Margarita) **\$95**
Tequila Cazadores Reposado, Triple Sec, Licor de Midori, Zumo de Limón y Endulzante.

The Master (Sangría Legends) **\$185**
Tequila Patrón Silver, Malibú, 7up y Zumo de Maracuyá.

Mimosa bol'shoy (Mimosa) **\$105**
Vino Espumoso, Vodka Smirnoff, Zumo de Naranja, Zumo de Cereza y Zumo de Piña.

El Patrón (Margarita y Cerveza) **\$185**
Tequila Patrón Silver, Triple Sec, Zumo de Limón, Endulzante, y Cerveza Heineken.

King James (Mojito de Piña) **\$105**
Zumo de Naranja, Menta, Gajos de Piña, Ron Malibú y Agua Mineral.

Red Eye (Bloody Mary) **\$95**
Vodka Absolut Azul, Zumo de Tomate, Cerveza de Barril, Chirimico, Sal, Pimienta y Limón.

Gin & CR7 (Gin & Tonic) **\$105**
Ginebra Tanqueray, Rodajas Pepino, Agua Mineral y Endulzante.

Bottom Line (Sea Bottom) **\$105**
Vodka Smirnoff, Licor de Café, Curaçao Azul, Agua Mineral y Refresco de Cola.

El Padrino (The God Father) **\$125**
Whiskey Jack Daniel's, Licor de Amaretto y Agua Mineral.

Brandy Cuban (Cuba con Brandy) **\$95**
Brandy Torres 10, Zumo de Lima y Refresco de Cola.

Old Fashioned **\$95**
Whiskey Johnnie Walker Etiqueta Roja, Gajos de Naranja, Zumo de Cereza, Licor Amargo de Angostura, Agua Mineral y Endulzante Natural.

Bloody Pitcher (Desarmador) **\$125**
Vodka Grey Goose y Zumo de Naranja.

Kaiser Weissbanger **\$95**
Licor Galliano, Zumo de Naranja y Cerveza de Barril.

Bolting Dr. Pepper (Coctel Flameado) **\$105**
Licor de Amaretto, Brandy Torres 10 y Cerveza de Barril.

Sex on the Pooltable **\$95**
Vodka Smirnoff, Licor de Triple Sec, Licor de Amaretto, Zumo de Naranja, Zumo de Piña y Cereza Dulce.

COCTELES EXTRAS

Tequila Sunrise **\$95**
Blue Lagoon **\$95**
Sex on the Beach **\$95**
Bloody Mary **\$95**
Vodka Tonic **\$95**
Charro Negro **\$95**
Blue Hawaiian **\$95**
Miami Vice **\$95**
Piña Colada **\$95**
Tom Collins **\$95**

Gin Tonic **\$95**
Riviera Maya **\$95**
Mojito Tradicional **\$95**

SIN ALCOHOL

Conga **\$55**
Shirley Temple **\$55**
Limon Menta **\$55**
Fresada **\$55**
Piñada **\$55**
Suero **\$39**
Clamato Preparado **\$39**

CERVEZAS

IMPORTADA

Heineken \$55

XX Lager

XX Ambar

BARRIL

350 ML

\$40

\$40

1 Litro

\$110

\$110

NACIONAL

Tecate Light \$45

Sol \$45

Indio \$45

Bohemia Clara \$49

Bohemia Oscura \$49

XX Lager \$49

XX Ambar \$49

Heineken

350 ML

\$49

1 Litro

\$120

ACOMPÑA TU CERVEZA CON

Chelada \$17 \$27

Michelada \$17 \$27

Ojo Rojo \$17 \$27

CUBETAZOS

Cubetazo Nacional (5 Cervezas) \$185

Cubetazo Importada (5 Cervezas) \$195

VINOS

BLANCOS

Chardonnay Gallo Family

Pinot Grigio Vivolo di Sasso

Copa 190 ml

\$105

\$105

TINTOS

Tempranillo Don Simón

Malbec Alto Sur

Copa 190 ml

\$135

\$135

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Naranja (Natural o Mineral) \$39

Limonada (Natural o Mineral) \$39

Jugo arándano \$39

Jugo piña \$39

Jugo manzana \$39

Jugo de uva \$39

Jugo de tomate \$39

Agua Cristal \$45

Agua Mineralizada \$45

Agua Quina \$55

Perrier \$55

Capuchino \$45

Espresso \$35

Americano \$35

Coca Cola (355 ml) \$45

Coca Cola Light (355 ml) \$45

7 Up (355 ml) \$45

Mirinda (355 ml) \$45

Manzanita (355 ml) \$45

Squirt (355 ml) \$45

Té Helado (355 ml) \$45

EL CALENTAMIENTO

ANTES DE EMPEZAR, HAY QUE CALENTAR, PARA NO LESIONAR.

ENSALADA WALDORF (Dulce) \$125
Nuez, Manzana, Apio y Lechuga.

Elige el aderezo para acompañar tu ensalada Waldorf

- Blue Cheese
- Ranch
- Vinagreta Casera
- Tártara
- Honey Mustard
- Italian

ADEREZO EXTRA \$25

ENSALADA CÉSAR \$99
● **CON POLLO A LA PARRILLA** (120 g) \$125
● **CON CAMARÓN A LA PARRILLA** (90 g) \$160

PATADA INICIAL

GUACAMOLE \$99
Acompañado de totopos y pico de gallo.

AROS DE CEBOLLA (GOURMET) \$150
Crujientes redondos aros de cebolla (350 g).

AROS DE CALAMAR \$160
Crujientes aros de calamar (200 g).

DEDOS DE POLLO \$160
Dedos de pollo, acompañados de papas a la francesa.

DEDOS DE MOZZARELLA \$160
Crujientes dedos rellenos de mozzarella, acompañados de papas a la francesa.

CANASTA DE PAPAS \$90
Canasta de papas a la francesa salteadas y acompañadas con la salsa de tu elección (consultar sección de alitas para salsas).

CÁSCARAS DE PAPA (240 g) \$190
Cáscaras de papa al horno con queso derretido mezclado con trocitos crujientes de tocino.

EL SANTO NACHO
Nachos bañados de Guacamole, Frijoles, Pico de Gallo, Queso y Jalapeño. Pídelos como gustes:
● Naturales \$120
● Pollo (150 g) \$140
● Arrachera (150 g) \$170

SAMPLERS

SAMPLER LEGENDS (Para compartir) \$270

Nada como disfrutar de un buen partido con tus entradas favoritas.

Alitas de Pollo (150 g) + **Aros de Cebolla** (60 g) + **Aros de Calamar** (80 g) + **Dedos Mozzarella** (110 g)

■ Consultar sección de alitas para salsas*

SAMPLER OLÍMPICO (Para compartir) \$355

Una selección de nuestros favoritos, este sampler está diseñado solo para los campeones, ¿puedes con el?

Camarones empanizados (90 g) + **Cáscaras de Papa** (240 g) + **Alitas de Pollo*** (350 g)

■ Consultar sección de alitas para salsas*

PIZZA

HOT LEGENDS

1 TOPPING (Salsa de Tomate y Queso + 1 Topping)	\$165
3 TOPPINGS (Salsa de Tomate y Queso + 3 Toppings)	\$175
5 TOPPINGS (Salsa de Tomate y Queso + 5 Toppings)	\$199

TOPPINGS:

- PEPPERONI
 - POLLO
 - JAMÓN
 - TOCINO
 - CHORIZO
 - QUESO MOZZARELLA
 - QUESO CHEDDAR
 - QUESO PARMESANO
 - QUESO CREMA
 - PIÑA
 - PIMINENTO
 - JALAPEÑO
 - ACEITUNAS
 - CHAMPIÑONES
 - CEBOLLA
 - JAMÓN SERRANO *
- *UNICAMENTE VÁLIDO
PARA PIZZAS DE 5 TOPPING

PASTA

PARA LOS GUSTOS MÁS REFINADOS

FETTUCCINE ALFREDO CON POLLO \$165
Tradicional pasta fettuccine acompañada de pollo marinado con la salsa de tu elección.
Salsa: Cajún o Búfalo

CAPELLINI SCAMPI CON CAMARONES \$175
Coloquialmente llamada "Pelo de Ángel" esta fina pasta está preparada con camarones salteados a la mantequilla con un sutil toque al limón.

SEAFOOD

SNACKS

FISH AND CHIPS \$110
Fish and Chips, acompañadas con papas a la francesa y dip de queso cheddar.

EL CAMARÓN LEGENDARIO (Para Compartir) (Camarones 16/20) \$415
Combinación de Camarones Empanizados (135 g), Camarones al Coco (135 g), Camarones a la Parrilla (130 g), acompañados con espárragos empanizados, papas a la francesa y delicioso dip.
Acompaña con cualquiera de nuestras salsas por \$35.00 (Consultar en sección de alitas)

*Los platillos que contengan alimentos crudos como pescados, mariscos, carnes y platillos a base de huevo crudo, se sirven bajo consideración del consumidor y el riesgo que esto impacta.

SANDWICH & WRAPS

WRAP DE POLLO BÚFALO \$120 (Con aderezo de Blue Cheese)

Relleno de pollo (200 g) bañado en salsa búfalo con ricas verduras y lechuga, mezcladas con aderezo blue cheese.

PHILLIE \$150 (Philly Cheese Steak Clásico)

150 g de arrachera

■ Todos nuestros sandwiches y wraps incluyen papas a la francesa.

CHELSEA (Club Sandwich) \$125 100 g de pollo

CLUB SANDWICH DE ALBONDIGAS \$135 Nuestro máximo club sándwich, deliciosa combinación de baguette, albóndigas (150 g) y queso derretido.

HOT DOG LEGENDS \$120 Hot dog gratinado con queso cheddar y cebolla.

LEYENDAS MEXICANAS

TACOS

● Pollo (200 g) \$130

● Arrachera (200 g) \$140

■ Todos nuestros tacos estan acompañados con pico de gallo.

SAMPLER MEXICANO \$215

1 Quesadilla de Pollo (70 g) + 1 Quesadilla de Arrachera (70 g) + 1 Quesadilla de Camarón (90 g) + Guarniciones (Pico de Gallo + Guacamole + Crema + Cheddar con Jalapeño)

ALITAS

■ Todos hemos probado alitas, pero... ¿te apuesto a que nunca has probado alitas legendarias? Pruébalas con tu salsa favorita y acompáñalas con bastones de Apio, Zanahoria y aderezo Blue Cheese.

● ALITAS TRADICIONALES (400 g / 10 Pzs) \$170

● ALITAS BONELESS (250 g) \$140

● SALSAS EXTRA C/U \$ 40

ELIGE TU SALSA

● SALSA NEGRITA

● KIWI HABANERO

● BÚFALO

● CHILE ARBOL

● SALSA MANGO

● SALSA ORIENTAL

● SALSA TAMARINDO

● WHISKEY

● CHIPOTLE

● ITALIANA

● AJO PARMESANO

● SALSAS B.B.Q PIÑA

NIVEL DE PICANTE

CERO

BAJO

MEDIO

ALTO



LAS LEYENDAS

HAMBURGUESAS

TODAS LAS HAMBURGUESAS HECHAS AL GRILL
Todas nuestras hamburguesas incluyen papas a la francesa.

LEGENDS

\$140

Jugosa carne de res a la parrilla (200 g), lechuga, jitomate, cebolla morada, tocino y queso derretido.

DREAM TEAM

\$130

Jugosa carne a la parrilla (200 g) coronada con jamón dorado, piña ahumada a la parrilla, marinada en salsa teriyaki, queso chihuahua, tocino, jitomate y lechuga.

MANCHESTER

\$170

Hamburguesa de pechuga de pollo (200 g) bañada en salsa búfalo (normal o extra hot), tocino, queso chihuahua, jitomate, guacamole y lechuga.

BARCELONA

\$120

Jugosa carne de res a la parrilla (200 g), cebolla, pimientos rojos y verdes, queso chihuahua, lechuga y jitomate.

YANKEE

\$165

Jugosa carne de res a la parrilla (200 g), tocino, aros de cebolla bañados en salsa BBQ y acompañados queso cheddar, queso Monterrey Jack, lechuga y jitomate.

INVICTUS

\$245

Dos carnes de res (200 G c/u) con la salsa secreta de la casa, tocino con ahumado de manzana, aros de cebolla, queso Monterrey Jack, jalapeños, queso cheddar y un toque de salsa chipotle.

LA SELECCIÓN MEXICANA

\$165

Jugosa carne de res a la parrilla (200 g), más nuestra tradicional arrachera (100 g), acompañada de queso cheddar, queso Monterrey Jack, tocino, jitomate, lechuga y guacamole.

COWBOYS

\$145

Jugosa carne de res a la parrilla (200 g) bañada en salsa gravy de champiñones, con queso cheddar, queso Monterrey Jack, tocino dorado, aguacate, lechuga y jitomate.

MADRID (Vegetariana)

\$120

Hamburguesa vegetariana con lechuga sangría, jitomate guaje, cebolla morada y germen de soya

TEMPERATURA DE COCCIÓN

VUELTA Y VUELTA

ROJO

MEDIO

TRES CUARTOS

BIEN COCIDO

*Los platillos que contengan alimentos crudos como pescados, mariscos, carnes y platillos a base de huevo crudo, se sirven bajo consideración del consumidor y el riesgo que esto impacta.



GRILL

PECHUGA DE POLLO A LA PARILLA \$145

(200 gr) servida con salsa de mango y acompañada con una guarnición de tu elección.

CORTE DE ARRACHERA A LA PARILLA \$210

(250 g) acompañada con una guarnición de tu elección.

SALMÓN A LA PARILLA \$299

(200 g) acompañado con puré de papa y una guarnición de tu elección.

CORTE NEW YORK A LA PARILLA \$415

(320 g) más una guarnición de tu elección.

COSTILLAS \$235

Costillas Baby-Back (400 g) bañadas en la salsa de tu elección acompañadas con elote entero al grill.

Salsas

- Salsa secreta de la casa
- BBQ
- Búfalo
- Vermont Rosé

GUARNICIONES

■ Acompaña tu grill con una de nuestras legendarias guarniciones

- Puré de papa con trozos de tocino crujiente
- Vegetales mixtos gratinados con queso
- Espinacas salteadas al ajo
- Papa al horno
- Ensalada verde
- Ensalada de col
- Elote entero
- Mac and cheese

GUARNICIÓN EXTRA C/U \$45.00

TEMPERATURA DE COCCIÓN

VUELTA Y VUELTA

ROJO

MEDIO

TRES CUARTOS

BIEN COCIDO

*Los platillos que contengan alimentos crudos como pescados, mariscos, carnes y platillos a base de huevo crudo, se sirven bajo consideración del consumidor y el riesgo que esto impacta.

