

LOS GRANDES MOMENTOS MERECEEN UNA GRAN MESA.

Menú para Eventos

NORTEÑO GRILL
Steak House

DE NUESTRA COCINA A TU MESA

Para compartir y celebrar | Menú especial para eventos de 10+ personas

ENTRADAS AL CENTRO PARA COMPARTIR

Mollejas de res 310

Mollejas de res sobre una placa de hierro caliente, acompañada de salsa verde, cilantro y cebolla morada.

Chicharrón de rib eye 290

Sobre guacamole y queso panela a la plancha.

Guacamole con chicharrón de la Ramos 239

Auténtico de Monterrey y servido con queso fresco.

Camarones puercos 261

Camarones con chicharrón de la Ramos revolcados en salsa a base de ajo, cebolla morada, cilantro, cítricos, salsas negras y un toque de habanero

ENTRADAS AL CENTRO PARA COMPARTIR

Frijoles con veneno 140

Carne de cerdo dorada en adobo de chiles con frijoles refritos.

Coliflor rostizada 177

Bañada en salsa de queso parmesano.

Tostadas de atún 220

De maíz quebrado, mayonesa de chile manzano, aguacate y cebolla frita.



QUESO FUNDIDO AL CENTRO PARA COMPARTIR

Natural 160

Servido con tortillas de harina o maíz y salsa picante.

+ Chorizo 100g 78

Agrega tu queso fundido.

+ Chicharrón de la Ramos 100g 142

+ Camarón 100g 88

Agrega tu queso fundido.

ENSALADAS AL CENTRO PARA COMPARTIR

Betabel rostizado 180

Glaseado con balsámico, naranja, pepita garapiñada, queso de cabra, emulsión de betabel.

César 170

Corazones de lechuga romana, aderezo de ajo, parmesano, anchoas y crotones.

Capresse Burrata 210

Burrata rellena de pesto de albahaca, montada sobre gajos de jitomate bola con almendra y sal de grano.

Duraznos parrillados 190

Mezcla de lechugas orgánicas, ejotes, parmesano, tocino, tomates confitados, vinagreta de mostaza antigua y miel.

PARRILLADAS AL CENTRO PARA COMPARTIR

Parrillada Aurelias (1Kg) 1,239

350g Rib eye | 250g Picaña | 400g Arrachera, acompañado de papas a la provenzal.

Parrillada mixta High Choice (1Kg) 1,010

400g Arrachera | 400g Short rib | 100g Chorizo Argentino | 100g Chistorra. Certified Angus Beef.

Parrillada de Rib eye c/queso (575g) 774

350g Rib eye | 125g Chorizo argentino | 100g Chistorra. Acompañado de queso fundido y papas gajo

Parrillada de Vegetales Premium 399

Betabel, portobello, calabaza italiana, jitomate cherry, col china, zanahoria y mantequilla de ajo

ESPECIALIDADES PARA COMPARTIR

Chamorro 437

Horneado y glaseado en su jugo, acompañado con papas cambray y cebollitas.

Camarones Sonorenses gratinados 626

Salsa cremosa de chipotle y pulpo sobre camarones jumbo, gratinados al grill acompañado de vegetales a la parrilla, piña asada y limón rey caramelizado.

Costillas de Cerdo 297

glaseada al mole negro

Costillas de cerdo al grill, bañadas en mole negro, acompañadas de costilla de elote



NORTEÑO GRILL
Steak House

Para acompañar la celebración. ¡QUE EMPIECE EL BRINDIS!



NORTEÑO GRILL COCTELES

Negra Tomasa	99
Imperdible de Norteño Grill...Clamato, salsa especial receta secreta, acompañado de una deliciosa tira de cecina machaca	
Zapoteco	119
Mezcal, jarabe de frutos rojos, hierbabuena, refresco de limón	
Eureka	119
Mezcal, tamarindo, lima jengibre	
Mezcalito de Cilantro	119
Mezcal Espadín "Negro Corazón", pepino, cilantro, limón.	
Mezcalada	119
Mezcal, pulpa de mango y naranja	
Salmoncito	135
Campari, ginebra, jugo de toronja, limón amarillo, cardamomo.	
Jamaiquila	135
Tradicional plata, jarabe jamaica-habanero, naranja, limón, ancho Reyes.	

BARRA LIBRE

Brindis Norteño	583
La barra para empezar la celebración.	

- Barra libre de 4 horas. Precio por persona
- Ron: Bacardí blanco
- Brandy: Torres X
- Vodka: Smirnoff
- Whisky: Jonnie Walker etiqueta roja
- Tequila: Centenario Plata.
- Cervezas XX y Tecate
- Servicio de micheladas y mezcladores.

Brindis de la casa	869
Una barra para celebrar en grande.	

- Barra libre de 4 horas. Precio por persona
- Ron: Habana 7
- Brandy: Torres X
- Vodka: Absolut azul
- Whisky: Jonnie Walker etiqueta negra
- Tequila: Maestro dobel blanco.
- Cervezas XX y Tecate
- Servicio de micheladas y mezcladores.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Pink Mojito	82
Hierbabuena, jugo de limón, jarabe de frutos rojos y refresco de lima-limón.	
Pepino Menta Jengibre	82
Refrescante bebida con top de agua mineral.	
Toronja Tomillo	82
¿No te gusta mucho lo dulce? Esta opción es para ti.	
Maracuya Apasionado	82
Maracuyá, jugo de limón, escarchado con chilito.	
Fresa Zen	82
Con un toque de albahaca.	
Frutastik	82
Mango, fresa & kiwi.	
Agua de día	79
Pregunte por el agua del día.	

BARRA LIBRE SIN ALCOHOL

Brindis sin prisa	175
Barra libre de 4 horas. Precio por persona Limonadas, Naranjadas, Agua del día, Coca-cola, coca-cola light, Coca-cola sin azúcar, Fresca, Sprite, Sidral.	
Brindis fresco	175
Barra libre de 4 horas. Precio por persona Pink Mojito, Pepino Menta Jengibre, Mango apasionado Limonadas, Naranjadas, Agua del día, Coca-cola, coca-cola light, Coca-cola sin azúcar, Fresca, Sprite, Sidral. Café americano o té.	



POLÍTICAS PARA EVENTOS

- Aplican para grupos de 10 personas en adelante.
- Se agregará un 15% de servicio sobre el total de la cuenta.
- Para confirmar y garantizar la reservación, se requiere un anticipo del 50%, con un mínimo de 7 días de anticipación al evento.
- Los precios y la disponibilidad están sujetos a cambio hasta recibir el anticipo correspondiente.
- En caso de cancelación con 7 días o más de anticipación, se realizará el reembolso del 100% del anticipo.
- En caso de cancelación entre 6 y 3 días antes del evento, se realizará el reembolso del 50% del anticipo.
- Para cancelaciones realizadas con menos de 3 días de anticipación, el anticipo no será reembolsable.

**Tú trae el motivo para celebrar. Nosotros nos encargamos del resto.
Reserva tu evento en**

NORTEÑO GRILL
Steak House