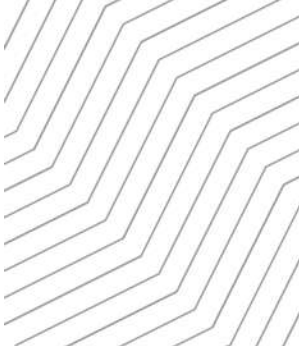




ENTRADAS

Cascaritas Doradas 225
queso, tocino y cebollín con aderezo de cilantro y serrano. /4 pz./

Plato de Quesos 360
con carnes frías, frutas de temporada y mermelada hecha en casa con frutos secos.

Nachos Monterrey 385
arrachera, frijoles negros, elote, pimientos y aceitunas, cubiertos con cheddar.

Queso Fundido 245
asadero, chorizo, pimientos y cebolla.

Tapas de Salmón 285
con queso crema, cebolla morada y alcaparras.

Tapas de Jamón Serrano 245
con salsa de tomate y aceitunas.

CREMAS Y SOPAS

Sopa Azteca 210

Crema de Elote y Poblano 195

Crema de Poro y Papa 195

Caldo Tlalpeño 250

ENSALADAS

Ensalada Light 255
champiñones, pimientos y pechuga en fajitas a la parrilla.

Poke de Salmón 315
sobre quinoa, aguacate y manzana con aderezo de la casa.

Ensalada Cesar 255
corazones de alcachofa, morrón y queso parmesano con pollo.

Corazones Rellenos 245
jamón ibérico con zanahoria, manzana, queso parmesano y aceitunas.

Pollo con Fresa y Piña 265
pechuga en cubos, fresa y piña laminada con nuez caramelizada.

CARNES

Filete Miñón 580 /250 g/ montado con camarones en reducción de tempranillo

Brochetas de Filete 470 /200 g/ con verduras y tocino, con arroz blanco.

Chicharrón de Rib Eye 460 /350 g/
Sobre guacamole y pico de gallo.

Rib Eye 590
350g choice nacional.
600g choice nacional \$960
sobre pure campestre y espárragos.

Parrillada Feelgrow 1090 /450 g/
para 2 personas, acompañada de chilaca, salchichas y quesadillas; Para 3 personas \$1445. /600 g/

ESPECIALIDADES

Torre Feelgrow 295 /200 g/
atún fresco sobre fruta de temporada, alioli de chipotle.

Brocheta de Camarones 290 /200 g/
verduras y tocino, con arroz blanco y espárragos.

Filete de Pescado 310 /250 g/
al vapor con camarones a la diablo (no picante).

Salmón al Panko 435 /200 g/
sobre julianas de vegetales orgánicos.

Chile en Nogada 260 /150 g/
receta original de Martha Chapa.

Pechuga de Gala 275 /250 g/
pollo cocido a la perfección sobre ensalada de manzana gala y almendra.

Fettuccini Alfredo 255 /250 g/
la salsa tradicional con pollo (contiene tocino).

Fettuccini con Camarones 295 /270 g/
al tequila y limón en salsa cremosa (contiene tocino).

Lasaña 265 /200 g/
tres capas de pasta con boloñesa hecha en casa y queso mozzarella.

Cacerola de Pasta con Chile 255 /250 g/
spaghetti con carne y frituras de chile seco.

Pizza Mexicana 275 /21 cm./
arrachera, chorizo, salchicha, cebolla, hongos asados, salsa pomodoro y queso. Agrega jalapeños a la miel por \$25.

Pizza Vegetariana 235 /21 cm./
pesto, espinaca, hongos, nuez, albahaca y queso de cabra.

HAMBURGUESAS

La Nacional 265 /200 g/
de res con chutney de pimientos y arándano en reducción de vino tinto, trocitos de tocino y queso chihuahua.

La Histórica 265 /200 g/
de res, cebolla caramelizada, champiñones y queso suizo.

La Emperatriz 245 /160 g/
de pechuga de pollo empanizada bañada en salsa de alitas, con queso suizo, lechuga y tomate.

La Americana 265 /200 g/
de res con hash de papa y camote, tocino ahumado, chipotle y cheddar.

La Perfecta 265 /200 g/
de res con queso chihuahua, tomate, cebolla, lechuga y pepinillos.

La Reconquista 265 /200 g/
de res con pork belly en maple, arugula, queso crema, aceite de trufa y pistache..

Philly Cheesesteak 320
sándwich de arrachera salteada con hongos, cebolla caramelizada y queso manchego.

drinks

menú



Cervezas

Vaso Michelado 45
+ cerveza a elegir.

Clamato 55
+ cerveza a elegir.

Chelada Piña Chipotle 65
piña agridulce + cerveza a elegir.



Nacionales

Carta Blanca “Caguamita” /300ml/ 65

Tecate Light /325ml/ 65

Indio /325ml/ 65

XX Ámbar /325ml/ 70

XX Lager /325ml/ 70

Amstel ULTRA /355ml/ 70

Bohemia Pilsner (Clara) /355ml/ 75

Bohemia Vienna (Obscura) /355ml/ 75

Bohemia Cristal (Clara) /355ml/ 75

Heineken /355ml/ 75

Heineken Silver /355ml/ 75

Minerva Colonial Kölsch /355ml/ 95

Minerva Pale Ale /355ml/ 95

Allende Golden Lager /355ml/ 125

Allende Agave Lager /355ml/ 125

Rrey Kölsch /355ml/ 110

Rrey London /355ml/ 110

Lagerita Clara /355ml/ 110



Importadas

Shiner Light Blonde /355ml/ 110

Sapporo Pale Lager /473ml/ 185

Spitfire Kentish Amber /500ml/ 175

Belhaven Black Stout /440ml/ 155

Baltika Bock Centeno /450ml/ 155



Margaritas

Tradicional 120
tequila, licor de naranja, y limón.

Mango Chamoy 120
tequila, licor de naranja, mango, chamoy y limón.

Azul 120
tequila, curaçao.

Presidente 135
tequila, brandy, licor de naranja y limón.

Hawaiana 125
tequila, licor de naranja, fresa y piña.

Margarita Frozen 120
Margarita tradicional en frappe.

Tamarindo | Frambuesa 130

Mango | Fresa 135



Especialidades

Feelgrow /martini/ 145
el original de la casa, Stolichnaya, licores y jugos de fruta naturales.

Pétalos de Rosa /martini/ 130
Stolichnaya, y mezcla de rosas de la casa.

Chocolate /martini/ 135
Stolichnaya, licor de cacao y chocolate.

Jade /martini/ 135
Absolut, licor de melón, melón y piña.

Piña Chipotle /mezcalini/ 130
Ojo de Tigre, piña, chipotle, lima y limón.

Diaz Mori/mezcal/ 155
Ojo de Tigre, reducción de jamaica y ginger ale.

Blue Moon 135
Absolut, Appleton, curaçao y piña.

Luces de la Habana 135
Ron Malibú, licor de melón, piña, naranja y agua mineral.

BMW 155
Bailey, Ron Malibu y Black Label.

Long Beach Iced Tea 155
Absolut, Bacardi, Beefeater, José Cuervo Tradicional y arándano.

Estrecho de Andalucía 135
Appleton, Tempranillo, jugo de naranja, agua mineral y granadina.



Cocteles

Tinto de Verano /vino/ 135
Merlot y esencia de lima-limón.

Sangría /vino/ 135
Merlot, frutas frescas, limón y manzana.

Clericot /vino/ 135
Merlot y manzana.

Piña Colada |Melón Colado|
Fresa Colada/ 120

París de Noche /cognac/ 150
Courvoisier VS y un toque de Coca Cola.

Recordando Múnich 140
Absolut, Jägermeister, B:oot y ginger ale.

Colorada Infiel 125
Campari, Vermouth y mandarina.

La Bamba 125
José Cuervo Tradicional, licor de naranja y piña, jugo de naranja y granadina.

Tom Collins /ginebra/ 130
Beefeater, agua mineral y limón.

Mojito /ron/ 125
Havana Club, limón y hierba buena. Mojito de Kiwi 135

Caipirinha /cachaça/ 125
Havana Club, soda de limón, azúcar y limón.

Doña Ortiz /ginebra/ 195
Beefeater, agua quinada y frutos rojos. Cámbialo por pepino o cítricos.



Martinis

Cosmopolitan 135
vodka, triple sec, arándano y limón.

Alejandría 135
vodka, tequila, ron, licor de naranja, mango, piña, toronja y fresas.

Fifty Fifty 135
ginebra y vermouth seco.

Sandía | Pepino | Manzana |
Mango | Tamarindo / 125



Digestivos/Aperitivos

Tommy 135
Bailey, licor de café, leche.

Negroni 175
Tanqueray, Campari, Vermuth.

Mezcal Negroni 155
Ojo de Tigre, Campari, Vermuth.

Chinchón Dulce 110

Chinchón Seco 110

Kahlua 110

Baileys 115

Frangélico 110

Licor 43 135

Amaretto Disaronno 130

Jägermeister 135



Café

Cappuccino o Latte 80
esencia de vainilla o caramelo +\$10 con deslactosada +\$5

Americano 60

Mocha 85

Descafeinado 60

Espresso 50

Cappuccino Frappé 95

Oreo o M&M 125



Té

Té y Tisanas 75
Solicita el menú de té y tisanas.



Malteadas y Smoothies

Malteadas 145

Smoothies 95
tamarindo, tamarindo con chamoy, fresa, mango y mango con chamoy.



Refrescos

Agua Embotellada 55

Agua Mineral Topo Chico 65

Refrescos 65
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola sin azúcar, Sprite, manzana.

Sodas Italianas 75
cereza, sandía, lima, naranja y fresa.

Limonada Natural 65, mineral 75

Naranjada Natural 65, mineral 75

Nestea Limón, Lipton 75

Chocolate caliente o frio 75

*Precios expresados en pesos mexicanos, incluyen IVA



Open Bar

menú



Tequila



Cazadores Reposado	90	1250
Cuervo Tradicional	100	1350
Herradura Blanco	120	1850
Herradura Reposado	130	1650
Herradura Añejo	170	2050
1800 Añejo	130	1650
Don Julio Reposado	150	1750
Don Julio 70	195	2350
Maestro Dobel	190	2200
Siete Leguas	180	2000
Reserva de la Familia	380	

Botellas de 750ml



Mezcal

Tinieblo Joven	120	1450
Tinieblo Añejo	165	1850
Union Uno Joven	140	1700
Montelobos Espadín	140	1700
Ojo de Tigre	145	1750
400 Conejos	180	2150

Botellas de 750ml



Ron

Appleton Special	100	1250
Appleton Estate	140	1700
Capitán Morgan	120	1500
Bacardi Blanco	130	1650
Havana Club	120	1450
Matusalem Platino	115	1550
Matusalem Clásico	110	1550
Flor de Caña 18	200	2200
Zacapa 23	240	2800

Botellas de 750ml



Vodka

Smirnoff	100	1250
Smirnoff Tamarindo	110	1450
Absolut	130	1650
Grey Goose	220	2500
Stolichnaya	140	1700
Stolichnaya Elite	240	2800

Botellas de 750ml



Ginebra

Beefeater	170	2050
Tanqueray	170	2050
Bombay Sapphire	180	2150
Hendrick's	190	2250

Botellas de 750ml



Brandy



Don Pedro G. Reserva	100	1250
Fundador	100	1350
Terry Centenario	115	1400
Torres 10 Años	125	1500
Gran Duque de Alba	130	1650
Carlos I. Gran Reserva	185	2050
Cardenal de Mendoza	230	2350

Botellas de 700ml



Whisky

Jack Daniels	135	1850
Chivas 12 Regal	140	1850
Red Label	135	1750
Black Label	235	2800
Glenfiddich 12	225	3000
Buchanan's 12	210	2800
Buchanan's 18	270	3750
Macallan 12	225	3200
Macallan 15	385	6500
Blue Label	620	

Botellas de 750ml



Cognac

Courvoisier VS	185	
Courvoisier VSOP	210	
Remy Martin VSOP	175	
Martell VSOP	180	
Hennessy VSOP	185	
Remy Martin XO	495	



Licores

Chinchón Dulce	100	
Chinchón Seco	100	
Kahlua	100	
Baileys	105	
Sambuca Blanco	100	
Sambuca Negro	100	
Frangélico	110	
Licor 43	135	
Jägermeister	135	
Amaretto Disaronno	130	
Grand Marnier	175	

Todos los servicios de botella incluyen 5 refrescos de al menos 355ml.

Wine Bar

menú

TINTOS

Argentina		
●	Navarro Correas /malbec	950
●	Tilia /malbec	570
●	Las Moras reserva /cab. Sauv-shiraz	600
Australia		
●	Lindeman's Bin 50 /shiraz	750
Chile		
●	Casillero del Diablo /cabernet sauv	600
●	Errazuriz Reserva /cabernet sauv	600
España		
●	Cune Crianza /rioja	750
●	Marqués de Cáceres Crianza /rioja	750
●	Marqués del Riscal /rioja	1500
●	Muga Reserva /rioja	2100
●	Gran Sangre de Toro /Catalunya	900
Francia		
●	Beaujolais Villages /cote d'or	950
●	Cotes du Rhone e Guigal /bordeaux	900
Italia		
●	Riunite /lambrusco	500
México		
●	La Cetto /petite sirah	500
●	Monte Xánic /cabernet sauvignon	1500
●	Monte Xánic /syrah	1550
●	Monte Xánic /cabernet franc-merlot	2500
●	XA /cabernet sauv	500
●	Casa Madero /merlot	1000
●	Casa Madero /cabernet sauvignon	1000
●	Casa Madero /malbec	1000
●	Casa Madero /shiraz	1000
●	Casa Madero 3V /cab.-merlot-tempranillo	1000
●	Scielo /shiraz-cab. sauv-merlot	950
●	Santo Tomás /merlot	950
●	Santo Tomás /tempranillo	950
●	Santo Tomás /cabernet sauvignon	950

BLANCOS

España	
●	Burgans /albariño 1700
Argentina	
●	Norton /chardonnay 750
México	
●	Monte Xanic /riesling 1200
●	Casa Madero 2V /chardonnay-chenin blanc 850
Francia	
●	Louis Latour Ardeche /chardonnay 800
●	Louis Latour Chabils /chardonnay 1850
●	Louis Latour Pouilly Fuissé /chardonnay 2100
●	Moët Chandon Nectar /champagne 3100
●	Moët Chandon Brut /champagne 2900
Italia	
●	Riunite Bianco 500

ROSADOS

USA	
●	Beringer /white zinfandel 600
Francia	
●	Jolies Filles Prestige /côtes de provence 650
México	
●	I.A. Cetto /blanc de zinfandel 500

POR COPEO

BCO	Casa Madero 2V	200
BCO	Burgans	350
ROSA	L.A. Cetto	170
ROSA	Beringer	170
TTO	Las Moras	170
TTO	Casillero del Diablo	170
TTO	L.A. Cetto	170
TTO	Scielo	200
TTO	Riunite	170
TTO	Lindeman's Bin 50	170

CARACTERISTICAS



Fresco

Ensaladas, Pescados y Mariscos.



Complejo

Ensaladas, Pizzas, Pastas, Aves y Pescados.



Aterciopelado

Pastas, Lasaña, Empanadas y Carnes.



Intenso

Carnes Rojas, Plato de Quesos.



Espumoso

Aperitivos, Frutas y Postres.

Postres

Menú

Mostachón de Plátano 205

Cheesecake Tortuga 195

Cheesecake de Manzana 205

Cheesecake de Fresa 235

Cheesecake de Mora Azul 245

Cheesecake horneado con mora azul, cubierto con pistache.

Pastel de Chocolate 210

Pastel Milky Way 210

Pastel de Zanahoria 205

Pan de vainilla, con zanahoria, nuez y canela.

Brownie de Chocolate 245

Con helado de vainilla.