feelgr@w®
el placer de estar...

## ENTRADAS

Cascaritas Rellenas 165
*queso, tocino y cebollín con aderezo de cilantro y serrano. /4 pz./*

Plato de Quesos 250
*y carnes frías.*

Nachos Monterrey 265
*arrachera, frijoles negros, elote, pimientos y aceitunas, cubiertos con cheddar.*

Queso Fundido 185
*asadero, chorizo, pimientos y cebolla.*

Tapas de Salmón 220

Tapas de Jamón Serrano 220

## CREMAS Y SOPAS

Sopa Azteca 130

Crema de Elote y Poblano 110

Crema de Poro y Papa 110

Caldo Tlalpeño 165

## ENSALADAS Y SÁNDWICHES

Ensalada Light 225
*champiñones, pimientos y pechuga en fajitas a la parrilla.*

Poke de Salmón y Manzana 235
*sobre quinoa, aguacate y manzana.*

Ensalada Cesar 215
*corazones de alcachofa, morrón y queso parmesano con pollo .*

Corazones Rellenos 225
*jamón ibérico con zanahoria, manzana, queso parmesano y aceitunas.*

Pollo con Fresa y Piña 225
*pechuga en cubos, fresa y piña laminada con nuez caramelizada.*

Philly Cheesesteak 265
*arrachera salteada con hongos y cebolla caramelizada.*

## CARNES

Chicharrón de Rib Eye 390 /350 g/
*sobre guacamole y pico de gallo.*

Rib Eye 480
*350g choice nacional.*
*600g choice nacional $820*
*sobre pure campestre y esparragos.*

Filete Miñón 490 /250 g/
*montado con camarones en reducción de vino tinto.*

Parrillada Feelgrow 850 /450 g/
*para 2 personas, acompañada de chilaca, salchichas y quesadillas. para 3 personas $1090. /600 g/*

## PRINCIPALES

Torre Feelgrow 235 /200 g/
*tartare de atún sobre fruta de temporada, aliolí de chipotle y crocante de arroz.*

Brocheta de Camarones 260 /200 g/
*verduras y tocino, con arroz y espárragos.*

Filete de Pescado 230 /250 g/
*al vapor con camarones a la diabla.*

Salmón al Panko 405 /200 g/
*sobre julianas de vegetales orgánicos.*

Chile en Nogada 210 /150 g/
*receta original de Martha Chapa.*

Pechuga de Gala 245 /250 g/
*pollo nacional sobre manzana gala.*

Fettuccini Alfredo 245 /250 g/
*la salsa tradicional con pollo.*

Fettuccini con Camarones 295 /270 g/
*al tequila y limón en salsa cremosa.*

Lasaña 225 /200 g/

Cacerola de Pasta con Chile 225 /250 g/
*spaghetti con carne y frituras de chile seco.*

Pizza Mexicana 245 /21 cm./
*arrachera, chorizo, salchicha, cebolla, hongos asados, salsa pomodoro y queso.*

Pizza Vegetariana 215 /21 cm./
*pesto, espinaca, hongos, nuez, albahaca y queso de cabra.*

## HAMBURGUESAS

La Histórica 255 /200 g/
*de res, cebolla caramelizada, champiñones y queso suizo.*

La Reconquista 260 /200 g/
*de res con pork belly en maple, arugula, mascarpone, aceite de trufa y pistache.*

La Americana 255 /200 g/
*de res con hash de papa y camote, tocino ahumado, chipotle y cheddar.*

La Perfecta 255 /200 g/
*de res con monterrey jack, tomate, cebolla, lechuga y pepinillos.*

*Precios expresados en pesos mexicanos, incluyen IVA

# drinks menu



## Cervezas

Vaso Michelado 35
*+ cerveza a elegir.*

Clamato 45
*+ cerveza a elegir.*

Chelada de Melón 50
*melón picosito + cerveza a elegir.*

Chelada Piña Chipotle 50
*piña agridulce + cerveza a elegir.*



## Importadas

Shiner Light Blonde /355ml/ 80

Sapporo Pale Lager /650ml/ 180

Tiger Euro Pale Lager /330ml/ 155

Guinness Stout /440ml/ 150

Spitfire Kentish Amber Ale /500ml/ 170

Belhaven Black Stout /440ml/ 120

Baltika 4 Lager Centeno /500ml/ 150

Urquell Pilsner /330ml/ 115



## Nacionales

Tecate Light /325ml/ 45

Indio /325ml/ 45

XX Ámbar /325ml/ 50

XX Lager /325ml/ 50

Bohemia Clásica /355ml/ 55

Bohemia Obscura /355ml/ 55

Sol /355ml/ 45

Amstel ULTRA /355ml/ 50

Heineken /355ml/ 55

Heineken Light /355ml/ 55

Minerva Colonial Kölsch /355ml/ 90

Minerva Pale Ale /355ml/ 90

Minerva ITA /650ml/ 150

Allende Golden Lager /355ml/ 120

Allende Agave Lager /355ml/ 120

Rrey Kölsch /355ml/ 100

Rrey London /355ml/ 90

Finísima Golden Ale /355ml/ 110

Culebra 90 Light Lager /355ml/ 110

Colimita German Pilsner /355ml/ 125

Lagerita clara /355ml/ 110



## Margaritas

Tradicional 110
*tequila, licor de naranja, y limón.*

Mango Chamoy 110
*tequila, licor de naranja, mango, chamoy y limón.*

Azul 100
*tequila, curaçao.*

Presidente 115
*tequila, brandy, licor de naranja y limón.*

Hawaiana 105
*tequila, licor de naranja, fresa y piña.*

Margarita Frozen 100

Tamarindo |Frambuesa 110

Mango |Fresa 115



## Especialidades

Feelgrow /martini/ 115
*el original de la casa, vodka, licores y jugos de fruta.*

Pétalos de Rosa /martini/ 100
*romanticismo en su esplendor, vodka, y mezcla de la casa.*

Chocolate /martini/ 105
*vodka, licor de cacao y chocolate.*

Jade /martini/ 105
*vodka, licor de melón, melón y piña.*

Blue Moon /coctel/ 100
*vodka, ron, curaçao y piña.*

Piña Chipotle /mezcalini/ 100
*mezcal, piña, chipotle, lima y limón.*

Luces de la Habana /coctel/ 100
*ron Malibú, licor de melón, piña, naranja y agua mineral.*

BMW 105
*Bailey, Ron Malibú y whisky.*

Long Beach Iced Tea 110
*vodka, ron, ginebra, tequila y arándano.*

Estrecho de Andalucía 100
*ron, vino tinto, jugo de naranja, agua mineral y granadina.*



## Cocteles

Tinto de Verano /vino/ 125
*vino tinto y esencia de lima-limón.*

Sangría /vino/ 125
*vino tinto, frutas frescas, limón y manzana.*

Clericot /vino/ 115
*vino tinto y manzana.*

Piña Colada |Melón Colado|
Fresa Colada/ 110

París de Noche /cognac/ 110
*coñac y un toque de coca cola.*

Recordando Múnich 100
*para los de sabores intensos; vodka, Jägermeister, b:oost y ginger ale.*

Colorada Infiel 105
*campari, vermouth y mandarina.*

La Bamba 100
*tequila, licor de naranja, licor de piña, jugo de naranja y granadina.*

Tom Collins /ginebra/ 100
*ginebra, agua mineral y limón.*
*Mojito /ron/ 90 tradicional de nuestros vecinos cubanos.*

Mojito de Plátano /ron/ 100
*con un tono dulce del plátano regional.*

Mojito de Kiwi /ron/ 105
*ron, kiwi y un toque de lima.*

Caipirinha /cachaça/ 105
*cachaça, soda de limón, azúcar y limón.*

Pitufo /ron/ 110
*ron Malibú, curaçao, crema de coco y leche evaporada.*



## Martinis

Cosmopolitan 105
*vodka, triple sec, arándano y limón.*

Alejandría 115
*vodka, tequila, ron, licor de naranja, mango, piña, toronja y fresas.*

Fifty Fifty 105
*ginebra y vermouth seco.*

Sandía | Pepino | Manzana |
Mango | Tamarindo / 110



## Digestivos/Aperitivos

Tommy 110
*Bailey, licor de café, leche.*

Chinchón Dulce 100

Chinchón Seco 100

Kahlua 100

Baileys 105

Frangélico 110

Licor 43 135

Amaretto Disaronno 130

Jägermeister 135



## Café

Cappuccino o Latte 55
*con esencia de vainilla o caramelo +$10*
*con leche deslactosada +$5*

Americano 45

Mocha 60

Descafeinado 45

Espresso 45

Frappé 85
*frappé a base de cappuccino.*

Oreo o M&M 85



## Té

Té y Tisanas 70
*solicitar menú de tés y tisanas.*



## Malteadas y Smoothies

Malteadas 70

Smoothies 65
*tamarindo, tamarindo con chamoy, fresa, mango y mango con chamoy.*



## Bebidas

Agua Embotellada 40

Refrescos 45
*coca cola, coca cola light, sprite, manzana.*

Sodas Italianas 65
*cereza, sandía, lima, naranja y fresa.*

Limonada Natural 50, mineral 55

Naranjada Natural 50, mineral 55

Nestea Limón, Lipton 55

Chocolate caliente o frio 55

**Precios expresados en pesos mexicanos, incluyen IVA*

# Open Bar menú

## Tequila

| | | |
|---|---|---|
| Cazadores Reposado | 90 | 1250 |
| Cuervo Tradicional | 100 | 1350 |
| Herradura Blanco | 120 | 1550 |
| Herradura Reposado | 130 | 1650 |
| Herradura Añejo | 170 | 2050 |
| 1800 Añejo | 130 | 1650 |
| Don Julio Reposado | 150 | 1750 |
| Don Julio 70 | 195 | 2350 |
| Maestro Teq. Dobel | 190 | 2000 |
| Siete Leguas | 180 | 2000 |
| Reserva de la Familia | 380 | |

*Botellas de 750ml*

## Mezcal

| | | |
|---|---|---|
| Tinieblo Joven | 120 | 1450 |
| Tinieblo Añejo | 165 | 1850 |
| 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 | 1550 |
| Bacardi Blanco | 130 | 1600 |
| Bacardi Solera | 115 | 1450 |
| Matusalem Platino | 115 | 1450 |
| Matusalem Clásico | 110 | 1450 |
| Flor de Caña 18 | 200 | 2200 |
| Zacapa Ambar 12 | 160 | 1950 |
| Zacapa 23 | 240 | |

*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*

## Gin

| | | |
|---|---|---|
| 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 | |

*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 | |
| 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* | 750 |
| Tilia */malbec* | 470 |
| Las Moras */malbec* | 460 |
| Las Moras reserva */cab. Sauv-shiraz* | 540 |

### Australia

| | |
|---|---|
| Lindeman's Bin 50 */shiraz* | 530 |

### Chile

| | |
|---|---|
| Carmen Clásico */carmenere* | 500 |
| Casillero del Diablo */cabernet sauv* | 560 |
| Errazuriz Reserva */cabernet sauv* | 610 |

### España

| | |
|---|---|
| Cune Crianza */rioja* | 620 |
| Marqués de Cáceres Crianza */rioja* | 640 |
| Marqués del Riscal */rioja* | 1160 |
| Muga Reserva */rioja* | 1320 |
| Gran Sangre de Toro */Catalunya* | 550 |

### Francia

| | |
|---|---|
| Beaujolais Villages */cote d'or* | 760 |
| Cotes du Rhone e Guigal */bordeaux* | 660 |

### Italia

| | |
|---|---|
| Riunite */lambrusco* | 550 |

### México

| | |
|---|---|
| La Cetto */petite sirah* | 630 |
| Monte Xánic */cabernet sauvignon* | 1250 |
| Monte Xánic */syrah* | 950 |
| Monte Xánic */cabernet franc-merlot* | 1390 |
| XA */cabernet sauv* | 470 |
| Casa Madero */merlot* | 940 |
| Casa Madero */cabernet sauvignon* | 950 |
| Casa Madero */malbec* | 950 |
| Casa Madero */shiraz* | 950 |
| Casa Madero 3V */cab. sauv-merlot-tempranillo* | 950 |
| Scielo */shiraz-cab. sauv-merlot* | 700 |
| Santo Tomás */merlot* | 980 |
| Santo Tomás */tempranillo* | 980 |
| Santo Tomás */cabernet sauvignon* | 1050 |

## BLANCOS

### España

| | |
|---|---|
| Burgans */albariño* | 800 |

### Argentina

| | |
|---|---|
| Norton */chardonnay* | 500 |

### México

| | |
|---|---|
| Monte Xanic */riesling* | 880 |
| Casa Madero 2V */chardonnay-chenin blanc* | 710 |

### Francia

| | |
|---|---|
| Louis Latour Ardeche */chardonnay* | 910 |
| Louis Latour Chabils */chardonnay* | 1750 |
| Louis Latour Pouilly Fuissé */chardonnay* | 1900 |
| Moët Chandon Nectar */champagne* | 2800 |
| Moët Chandon Brut */champagne* | 2550 |

### Italia

| | |
|---|---|
| Riunite Bianco | 470 |

## ROSADOS

### USA

| | |
|---|---|
| Beringer */white zinfandel* | 530 |

### Francia

| | |
|---|---|
| Jolies Filles Prestige */cótes de provence* | 580 |

### México

| | |
|---|---|
| I.A. Cetto */blanc de zinfandel* | 550 |

## POR COPEO

| | | |
|---|---|---|
| BCO | Casa Madero 2V | 150 |
| BCO | Burgans | 150 |
| ROSA | L.A. Cetto | 140 |
| ROSA | Beringer | 145 |
| TTO | Las Moras | 145 |
| TTO | Casillero del Diablo | 145 |
| TTO | L.A. Cetto | 145 |
| TTO | Scielo | 165 |
| TTO | Riunite | 145 |
| TTO | Lindeman's Bin 50 | 145 |

## 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.*

**Precios expresados en pesos mexicanos, incluyen IVA*

# Postres
## menú

| | $ |
|---|---|
| Cheesecake Guayaba | 135 |
| Cheesecake Limón | 135 |
| Cheesecake Fresa | 150 |
| Pastel Triple Chocolate | 150 |

*Tres capas de pan de chocolate rellenas de ganache blanco, ganache de leche y ganache oscuro.*

| | |
|---|---|
| Séptimo Cielo | 150 |

*Delicioso pan de chocolate humedecido con licor de cereza. Relleno y cubierto de ganache oscuro.*

| | |
|---|---|
| Pastel de Zanahoria | 150 |
| Strudel de Manzana | 150 |

*Con helado de vainilla.*

| | |
|---|---|
| Brownie de Chocolate | 160 |

*Con helado de vainilla.*

**Precios expresados en pesos mexicanos, incluyenIVA*