



# NUSCAA

Terraza-Bar



Menú

# Menú



Sampler



Papas a la francesa

## Snacks & más

### Aros de cebolla \$ 105

8 Pzas crujientes de aros de cebolla acompañados de ranch y salsa marinara.

### Boneless \$ 188

300 g de pollo frito, con salsa BBQ o buffalo, tu escoges.

### Chile caribeño \$ 49

La entrada perfecta, chilitos güeros asados y rellenos de nuestro guisado de camarón especial de la casa y quesito gratinado.  
Picositos y deliciosos.

### Flor de jamón serrano \$ 68

Rollos de jamón serrano sobre una cama de arúgula y acompañados de espárragos salteados, nuez y reducción de vinagre balsámico. Sencillo y elegante, una entrada clásica.

### Guacamole \$ 90

Porcion para compartir con totopos, pico de gallo y queso fresco.

### Guacamole con chapulín \$ 119

El guacamole de la casa, servido en un molcajetito, complementado con pico de gallo, queso feta, chapulín y sus totopos para dippear a gusto.

### Nachos \$ 115

Clásicos nachos con pico de gallo, crema, queso amarillo, frijolitos.  
Perfectos para compartir.

### Extra de arrachera \$ 35



Boneless



### Papas a la francesa \$ 72

Deliciosas papas a la francesa, crujientes por fuera y suaves por dentro.  
¡El acompañamiento perfecto para cualquier plato!

### Papas con tocino y queso \$ 91

200 g de las crujientes papas de la casa con topping de queso amarillo y tocino frito

### Papas Buffalo \$ 91

200 g de papas fritas cubiertas con nuestro delicioso ranch casero y salsa buffalo.

### Papas Monte \$ 92

Papitas cambray cocidas y salteadas en mantequilla. Con romero y parmesano, o con chile de árbol y paprika. Perfecto para hacer hambre.

### Queso fundido \$ 181

Con chistorra, para echar taco.

### Sampler \$ 259

8 aros de cebolla, 200 g de papas fritas y 150 g de boneles acompañados de variedades de salsas y aderezos.

### Tapas \$ 120

4 piezas de pan tostadito con aderezo de ajo, tomates cherries salteados y jamon serrano.



Tapas

# Menú

## Hamburguesas

### Hamburguesa de espinacas \$ 217

180 g de carne de res preparada con la receta de la casa, queso provolone gratinado, espinacas salteadas con champiñones en nuestro pan brioche.

### Hamburguesa con aros de cebolla \$ 217

180 g de carne de res preparada con la receta de la casa, queso gouda gratinado, aros de cebolla caramelizada en nuestro pan brioche.

### Hamburguesa de aguacate \$ 193

180 g de carne de res preparada con la receta de la casa, queso gouda gratinado, guacamole fresco y cebolla caramelizada en nuestro pan brioche.

### Cheeseburger con papas \$ 181

180 g de carne de res, Pan brioche de mantequilla, queso amarillo, aderezo especial, lechuga y tomate, acompañado de chips de papa super crujientes.

### Hotdog con papas \$ 96

Salchicha de res jumbo con guacamole y queso feta. Muy recomendado.

## Pizzas

### De serrano \$ 264

De Jamon Serrano: Con chistorra, queso feta y aceituna. ¡Deliciosa!

### Pizza de camarón \$ 297

Camaron, pera y queso gorgonzola

### Pizza margarita \$ 202

La tradicional italiana. Tomate fresco, queso morarella y albahaca.

### Pizza de queso y champiñones \$ 250

Nuestra selección de queso; Mozzarella, provolone y gouda con un toque de champiñones.

## Cortes

### Rib eye \$ 472

350 g de ribeye con salsa macha, salchichon, papas cambray, cebollitas cambray, guacamole.

### Rib eye NUSCAA \$ 388

350 g El de la casa, acompañado de pure de papa, espárragos y reducción de vino tinto.

### Parrillada \$ 472

350 g de arrachera acompañada de salchichon, guacamole, cebollitas cambray, papas cambray, nopal asado y tuestano asado

### Arrachera \$ 360

350 g de arrachera con salsa macha, salchichon, papas cambray, cebollitas cambray, guacamole.

### Molcajete \$ 951

Arrachera, pollo, camarón, salchichón, chistorra, queso panela, nopal, cebolla cambray, chile güero y chile serrano, todo asadito y servido en un molcajete con salsa roja calentita. Acompañado de guacamole y queso fundido. Perfecto para comer bien y compartir (3-4 personas).





# Menú

## Especialidades

### Tacos de camarón \$ 180

Guisado de camarón de la casa, acompañada de champiñón y tocino sobre una costra de queso y chile chilaca, envuelto en tortilla de maíz azul.

### Tacos de atún \$ 165

Carnitas de atún capeado revolcadas en cerosa salsa de chile negro, sobre una cama de guacamole fresco en una tortilla de maíz, con topping de cebolla encurtida.

### Tacos de arrachera y queso \$ 181

3 tacos con doble tortilla y costra de queso, pico de gallo y salsas caseras, muy ricos!

### Wrap de arrachera con papas \$ 150

3 tacos con doble tortilla y costra de queso, pico de gallo y salsas caseras, muy ricos!

### Wrap de camarón \$ 180

Camaron, tocino y champiñones sazonados a la mantequilla, queso y guacamole, todo envuelto en trotila de maíz azul.

## Mar y Tierra

### Tostada de atún \$ 169

Mezcla de atun fresco, pepino y cilantro revolcados en salsa de chiles negros sobre una cama de guacamole fresco, en una crujiente tostada.

### Medallón de atún \$ 180

Medallon de atun sellado a la plancha en una costra de ajonjoli y pimienta negra sobre un espejo de salsa de chiles negros, con guarnicion de salteado de tomate cherry y esparragos.

### Aguachile \$ 217

El clásico aguachile verde con su pepino, su cebollita morada y su aguacate. Fresco y picosito. Pídelo a tu gusto, de camarón o de atún fresco.

### Brocheta \$ 354

Arrachera, camarón, cebolla, pimiento, coronado con tomatitos cherry. Todo embarazado y sazonadito. ¿Qué más puedes pedir?

## Ensalada

### Ensalada de espinacas \$ 145

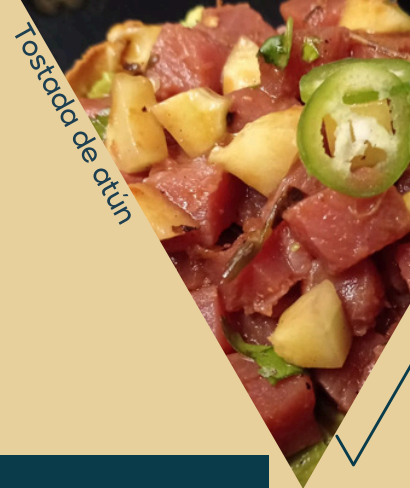
Tomate cherry salteada, pera y queso gorgonzola sobre una cama de espinacas frescas, espolvoreadas con nuez caramelizada y lineas de reduccion de vinagre balsamico.

### Extra de camarón \$ 35

## Postres

### Cheesecake \$ 69

(Frutos Rojos, Maracuya y Kiwi)








# BAR MENÚ

Bebidas y cocteles





# Bar Menú

## Tequila

	Botella	Copa
Gran Centenario Reposado	\$928	\$124
Gran Centenario Plata	\$968	\$128
Cuervo Tradicional Plata	\$1,049	\$135
Cuervo Tradicional Reposado	\$1,049	\$135
Cuervo 1800 Blanco	\$1,276	\$153
Cuervo 1800 Reposado	\$1,622	\$182
Maestro Dobel Diamante Rep.	\$2,069	\$220
Don Julio Reposado	\$2,075	\$221
Don Julio 70	\$2,781	\$280

## Mezcal

Pendencia Joven	\$901	\$122
400 Conejos	\$1,433	\$159
Júrame	\$1,546	\$168
Laguna Seca	\$1,694	\$180

## Brandy

Azteca de Oro	\$698	\$105
Torres 5	\$878	\$116
Torres 10	\$1,122	\$140

## Ginebra

Sexto Abismo	\$1,149	\$137
Beefeater	\$1,264	\$146
Bombay	\$1,750	\$184

## Vodka

Smirnoff	\$740	\$105
Absolut	\$1,011	\$126
Stolichnaya	\$1,059	\$130
Tanqueray	\$1,807	\$189

## Ron

	Botella	Copa
Captain Morgan Spiced	\$631	\$99
Bacardi Blanco	\$743	\$105
Kraken	\$716	\$108
Bacardi Añejo	\$795	\$109
Potosí Añejo	\$983	\$124
Bacardi Solera	\$980	\$130
Matusalem Clásico	\$1,072	\$131
Matusalem Gran RVA 15	\$1,157	\$138
Potosí Extra Añejo	\$1,829	\$190

## Whisky

Black & White	\$783	\$112
J. Walker Etiqueta Roja	\$1,201	\$147
Jack Daniels	\$1,416	\$165
Jack Daniels Honey	\$1,416	\$165
Chivas Regal 12 años	\$2,447	\$239
Buchanans 12 años	\$2,562	\$248
J. Walker Etiqueta Negra	\$3,029	\$285
Buchanans Master	\$3,175	\$296

## Licores

Licor 43	\$1,273	\$165
Crema de Whisky Baileys	\$1,128	\$125

## Vino Tinto

Finca Las Moras Malbec	\$455	\$64
Cune	\$836	\$119
3V	\$1,317	\$188

Cada servicio incluye 5 mezcladoras  
(no incluye energizantes)  
Por cada incluye un mezclador





## Cerveza

XX Lager	\$45
XX Ambar	\$45
Tecate Ligth	\$45
Carta Blanca	\$45
Indio	\$45
Amstel Ultra	\$59
Heineken	\$59
Bohemia Clara	\$59
Bphemia Oscura	\$59
Coronita Cuartito	\$35
Victoria Cuartito	\$35
Corona Mediana	\$45
Victoria	\$45
Pacifico	\$45
Michelob Ultra	\$45
Corona Caguama	\$90
Negra Modelo	\$59
Modelo Especial	\$59
Corona Cero	\$59
Stella	\$59

## Preparados

Preparado de Chelada	\$30
Preparado de Michelada	\$30
Preparado de Michelada con clamato	\$42
Rusa	\$42
Sangrita	\$42
Conga	\$42
Clamato Natural	\$48
Copa de Clericot	\$90
Jarra de Clericot	\$350

## Litros

Tequila	\$115
Whiskey	\$191
Vodka	\$204
Ron	\$222

## Coctelería

### Mezcal

Mojito Mezcalero	\$60
Mezcalina (jamaica, piña, maracuya, fresa, frutos rojos y tamarindo)	\$78

### Tequila

Tequila Sunrise	\$62
Paloma	\$111
Margarita (fresa, limón, frutos rojos)	\$145

### Ginebra

Gin (citricos, manzana, canela, frutos rojos)	\$142
Martini Seco	\$166
Negroni	\$209

### Vodka

Vodka Tonic	\$98
Cosmopolitan	\$141

### Ron

Mojito de frutos Rojos	\$115
Mojito Clásico	\$115
Piña Colada	\$129
Daiquiri (fresa o limón)	\$153

### Licores

Carajillo	\$106
Aperol Spritz	\$209

## Bebidas sin alcohol

Refresco	\$36
Agua Natural	\$36
Agua Mineralizada	\$42
Agua Tónica	\$42
Limonada	\$42
Naranjada	\$42
Boost	\$72
Jarra de limonada	\$110
Jarra de Naranjada	\$110

### Café

Café Americano	\$45
Café Express	\$60
Café Irlandes	\$120







# Los favoritos de la casa



## Margarita

Un clásico vibrante de tequila, lima fresca y un toque de sal ¡Sencilla pero irresistible!



## Gin de Frutos Rojos

La combinación perfecta de ginebra aromática con un toque dulce y ácido de frutos rojos.



## Daiquiri

El balance perfecto entre el ron blanco, jugo de limón y un toque de azúcar.



## Sunrise

Un espectáculo de colores y sabores con tequila, jugo de naranja y un toque dulce de granadina.



## Mezcalita

Mezcal ahumado, jugo de cítricos y un toque de sal que te lleva directo al corazón de México. Exótico y lleno de carácter.



## Clericot

Vino tinto afrutado mezclado con trozos de fruta fresca. Ligero, dulce y perfecto para compartir.