

*Burguitos*



# Entradas

## Tuétanos a la Parrilla con Rib Eye/\$295

Tuétanos a la parrilla con chicharrón, aguacate, cebolla morada y Rib Eye Angus (100 g) como topping. Brutal.

## Molcajete Ramos/\$290

Guacamole cremoso con chicharrón de Las Ramos (100 g), coronado con cebollas y chiles toreados. Perfecto para compartir o no.

## Molcajete de Mollejas Parilladas/\$280

Deliciosas mollejas de res (100 g) al grill, sazonadas con un rub rojo lleno de sabor, ¡listas para taquear como se debe! Perfecto para compartir o no.

## Rib Esquite/\$220

Tradicional esquite con el inigualable sazón de Burritos, acompañado de Rib Eye y tuétano. ¡Una chulada de entrada que se roba el show!

## Queso Fundido/\$150

Queso Natural+topping con precio extra (chistorra o chorizo argentino)/\$170

## Chistorra a la Parilla/\$185

Un giro a nuestra entrada tradicional, para que puedas hacerte unos tacos riquísimos!!

# Entradas del Mar

## Camarones BBC/\$250

Camarones (220 gr) en tempura bañados en nuestro delicioso aderezo cremoso de sriracha, acompañados de col morada, una exquisita combinación.

## Aguachile Verde/\$320

Aguachile de camarón (220gr) en salsa verde de habanero acompañado de aguacate y cebolla morada, una entrada fresca para el calor. Perfecto para compartir.

## Camarones al Ajillo/\$235

Deliciosos camarones preparados al ajillo y flameados con un toque de mezcal.

## Enchipotlados en Molcajete/\$320

Deliciosos camarones (220gr) en salsa de chipotle especial, servidos en un molcajete hirviendo, acompañado de aguacate y cebolla morada. Perfecto para compartir.

## Tostada de atun/\$150

Una delicia como la de la Bonvi!! Base de salsita verde y aderezo de chipotle, con cubos de atun marinado especialmente para este platillo!

## Coctel de Camarón/\$190

Un tradicional cóctel de camarón pero con el sabor que nos caracteriza.

## Ostiones al Carbon/\$275

Ostiones estilo Rockefeller u ostiones Endiabladados, cocinados al carbón!



# Ensaladas

## Ensalada de la Casa/\$220

Mix de lechugas frescas con arrachera, aderezo ranch y queso parmesano. Ligera, pero con todo el sabor.

## Ensalada César/\$180

Mix de lechugas con aderezo césar y 100 g de pechuga a la parrilla. sencilla, fresca y deliciosa.

## Cesar con tenders/\$230

Para los amantes del cheat meal: ensalada césar con crujientes tenders de pollo. ¡Irresistible!

## Ensalada de Burrata/\$220

Mix de hortalizas con mermelada de higo y jamaica, frutos secos, fresas y burrata fresca. Una combinación simplemente deliciosa.

## Ensalada BBC/\$230

Ensalada fresca con duraznos salteados, queso de cabra, jamón serrano y aderezo miel mostaza Dijon. ¡Deliciosa y ligera!

# Sopas

## Sopa de Tortilla/\$125

Juliana de tortilla con queso, aguacate y chicharrón, bañada en nuestra sopa de guajillo. ¡Con sabor que reconforta!

## Jugo de Carne con Tuetano/\$185

Jugo preparado con nuestra mejor carne y acompañado de tuétano a la parrilla. ¡Poderoso y delicioso!

## Crema de tomate con sandwich de queso/\$180

Rostizamos muy lento nuestros tomates y base para esta crema y la acompañamos con un sandwich de queso para remojar en nuestra crema!!

# Pastas

## Lasaña Boloñesa 350gr/\$250

Lasaña tradicional a la boloñesa, con capas de pasta, carne sazónada y queso derretido, bañada en nuestra salsa pomodoro hecha en casa. ¡Pura delicia italiana!

## Fettuccini Alfredo/\$210

Fettuccini con chorizo argentino al estilo Burritos. Con pollo (150 g) \$250 o arrachera (150 g) \$290. ¡Pasta con actitud!

## Fettuccini a la Rueda 250gr/\$235

Pasta en rueda de queso Parmigiano Reggiano. Con 6 camarones al ajillo \$380/ con 150 g de arrachera \$380. ¡Pura indulgencia!



# Cortes angus beef

Arrachera 350 gr/\$385

Picana 350 gr/\$479

New york 350 gr/\$445

Rib Eye 350 gr/\$520

Porterhouse 500gr/\$1,450

Baby Back Ribs 400gr/\$320

Costillas a la BBQ acompañadas de una cama de puré de papa.



# Cortes premium

Rib Eye Nueva Zelanda Libre Pastoreo 350gr/\$1,000

New york Black con maduración (15 dias) 350 gr/\$740

Cabreria Rancho 17 de Hermosillo Sonora 350 gr/\$750





# Especialidades

## Pampanito / \$450

500 gr de pescado zarandeado o a la talla con mayonesa negra, arroz, picaditas, plátano frito y ensalada verde. ¡Un platillo imperdible! Perfecto para compartir.

## Pulpo Preparado / \$495

350 gr de pulpo, enchipotlado, al ajillo, a las brasas, mantequilla con limón o a la talla... tú eliges el sabor, nosotros lo hacemos delicioso.

## Camarones Preparados / \$420

300 gr de camarones, enchipotlado, al ajillo, a las brasas, mantequilla con limón o a la talla... Tú eliges cómo disfrutarlo.

## Camarones Dulces / \$420

Una salsita agridulce para unos camarones a las brasas acompañados de un pico de gallo tropical y fresco!

## Langostinos Preparados / \$1,950

1 kilo de langostinos, enchipotlados, al ajillo, a las brasas o mantequilla con limón... tú eliges el sabor, nosotros el toque perfecto. Perfecto para compartir.

## Salmon Citrico 250gr / \$395

Salmón (280 gr) a la parrilla con costra de cítricos, parmesano y frutos secos. Fresco, crujiente y lleno de sabor.

## Filete Au Poivre / \$629

Centro de filete (350 gr) al mix de 5 pimientos, bañado en salsa cremosa y acompañado de papas a la francesa. ¡Pura elegancia al paladar!

## Fish and Chips 300grs / \$310

¡El clásico británico al estilo Burritos! Pámpano en tempura de cerveza oscura, con tártara y mil islas para acompañar.

## Arroz cubana / \$180

Una opción con mucha proteína!!! Sofrito de tomate sobre arroz y un par de huevos estrellados a la perfección con plátano frito y laminas de ajo, imperdible!





MENU

# Burritos

## Burrito de la Casa/\$195

Arrachera, frijoles, guacamole, arroz, crema ácida, cebolla y cilantro.

## Burrito al Pastor/\$195

Carne al pastor, arroz, piña, queso manchego, crema ácida, guacamole, cilantro y cebolla.

## Gabriel's Burrito/\$230

Un mix de camarones y arrachera con arroz, guacamole, crema ácida, cebolla, cilantro y aderezo del chef (chipotle).

## Burrito de Lengua/\$290

Lengua, frijoles, guacamole, arroz, crema ácida, cebolla y cilantro.

## Burrito Tender/\$250

Tenders de pollo, papas fritas, queso manchego, guacamole, tocino, aderezo ranch y aderezo del chef (chipotle).

## Burrito al Ajillo/\$280

Camarones con un delicioso ajillo de camarones con arroz, guacamole y crema ácida,

## Burrito Casa en costra de queso/\$220

Nuestro delicioso y tradicional burrito de la casa pero con un giro inesperado!! Envuelto en una costra de queso deli!



# Tacos

## Tacos de Arrachera/\$190

3 tacos de arrachera (200 gr), acompañados de guacamole y pico de gallo.

## Tacos de Barbacoa de Picaña/\$230

3 tacos de barbacoa (200 gr)acompañados de salsa de piña asada, cebolla morada y habanero.

## Tacos de Lengua con chorizo/\$295

Famosos y tradicionales tacos de lengua (200 gr), preparados con chorizo y el delicioso toque de Burritos. (3pz)

## Tacos de Chicharrón con Rib eye/\$290

Deliciosos tacos de chicharrón de las ramos con rib eye, bañados con salsa de la casa. (3pz)

## Tacos Mar y Tierra/\$255

Arrachera y camarones a la mantequilla con costras de queso y una base de guacamole! (3pz)

## Tacos de Picaña Blanca/\$255

Una barbacha de picaña hecha con cerveza flor de volcan cocinada muy lento acompañada de una salsa verde bien picosita!!



# Hamburguesas

## Hamburguesa Ohana/\$210

200 gr de carne angus, piña asada, queso y tocino.

## Hamburguesa de Pollo/\$250

Deliciosos tenders de pollo, (150 gr) ensalada de col, tocino frito, gratinada con queso manchego.

## Hamburguesa Provoleta/\$260

Pimientos caramelizados, 200 gr de carne angus, chorizo argentino, queso provolone y chimichurri.

## Hamburguesa BBC/\$250

Deliciosa hamburguesa de carne angus 200 gr con tocino crujiente y crocante, queso fundido, adrezo de miel y un toque de picante!!

# Menu Kids

## Fetuccini Blanco/\$80

Fetuccini con queso y crema.

## Nuggets de Pollo/\$90

Deliciosos nuggets de pollo acompañada de papas y catsup.

## Sopa de Fideo/\$80

Tradicional sopita de fideos con verduras y pollo para los pekes.

## Mini Hamburguesa/\$150

Dos mini hamburguesitas con carne angus y con papas a la francesa.



Hamburguesa Provoleta/\$260

Helado (Vainilla, chocolate y fresa) / \$70

Platanos Flameados / \$230

Pastel Bruce / \$290

Pastel de Fresa / \$150

Pan de Elote / \$130

Crepas de cajeta / \$140

Tarta de Guayaba / \$140

Noche Oaxaqueña / \$160

# DESERTOS



