

BRASSAS

FUEGO MAR HUMO



MENÚ

ENTRADAS

Queso fundido a las BRASSAS 150g.

\$150

Mix de quessos selectos derretidos directo a las BRASSAS.

Queso fundido con camarones adobados 50g.

\$160

Chorizo de la casa 50g.

\$155

Carpaccio de res

\$190

Finas láminas de res cruda con toques de aceite de oliva y salsa oriental coronada con alcaparras, parmesano y huevo cocido.

Ostiones a las Brassas 1/2 docena

\$190.00

es en su concha a las brasas con aderezo de la casa que, al probarlo, no te puedes comer solo uno.

EMPANADAS

Acompañadas con aderezo

Elote

\$70

Empanada frita rellena de granos de elotes especiados salteados y mezcla de quesos (mozzarella y chihuahua).

Carne

\$70

Empanada frita rellena de carne.

Camarón

\$70

Empanada frita rellena de camaron ranchero y mezcla de quesos (mozzarella y chihuahua).

BARRA FRÍA

Cerveza Perla del Pacífico

\$89.00

Bote escarchado con chamoy y tajín, ceviche de camarón crudo, pulpo cocido, cebolla morada y pepino.

Copa adictiva 100 g. de proteína

\$140.00

Deliciosa entrada de camarón crudo camarón seco y cebolla morada bañados en salsa adictiva servidos en copa escarchada de tajín.

Coctel Jarocho 180 g. de proteína

\$215.00

Disfruta el sabor auténtico del sur de México de nuestro cóctel de camarón preparada con camarón cocido con salsa coctelera veracruzana pico de gallo coronado con aguacate y un almeja de chocolata preparada.

Chicharrón de atún 200 g. de proteína

\$245.00

Sabrosos cubos de atún crunchy, montados sobre guacamole coronados con hilo de papa frita.

Tiradito de atún

\$210.00

Láminas de atún bañadas en salsa ponzu.

Especial para picar

\$310.00

De todo un poco: camarón cocido, pulpo, camarón en aguachirle, atún y ceviche de pescado estilo Mazatleco.

AGUACHILES

Experiencia de aguachile de camarón verde o rojo 280 g. de proteína.

\$230.00

Servido en tu mesa camarón mariposeado en nuestra salsa aguachile roja y verde con pepino y cebolla.

CAMARONES

Empanizados 6 piezas

\$260.00

Acompañado de ensalada y papa cambray.

Coco 6 piezas

\$265.00

Acompañado de ensalada y papa cambray.

Philadelphia 6 piezas

\$280.00

Acompañado de ensalada y papa cambray.

Parrilla 6 piezas

\$260.00

Acompañado de ensalada y papa cambray.

FILETES DE PESCADO AL GUSTO

Pescado plancha 200 g.

\$205.00

Acompañado de ensalada y papa cambray.

Pescado al ajo 200 g.

\$215.00

Acompañado de ensalada y papa cambray.

Pescado epanizado 200 g.

\$215.00

Acompañado de ensalada y papa cambray.

PASTAS

Fetuccini alfredo con camarones

\$250.00

Preparado en tu mesa fetuccini en salsa alfredo con camarones salteados en mantequilla y ajo coronado con queso parmensano acompañado de chapata.

Lasaña Romana

\$240.00

Láminas de pasta, lasaña con salsa boloñesa y queso mozzarella al horno.

CEVICHES

Ceviche mixto culichi 250 g. de proteína

\$250.00

Camarón crudo, cocido pulpo y pescado bañado en nuestra deliciosa salsa negra coronado con aguacate.

Ceviche mixto mochitero 220 g. de proteína

\$250.00

Camarón crudo, cocido, pulpo y pescado bañado en nuestra deliciosa salsa de clamato coronado con aguacate.

Callito de camarón 200 g. de proteína

\$230.00

Ceviche de camarón con un toque de habanero.



TACOS

Taco de paté

\$65.00

pieza

Taco dorado con paté de camarón a las Brassas acompañado de aguacate y salsas negras.

Taco Gobernador

\$70.00

pieza

Taco dorado a las Brassas con camarón ranchero y queso chihuahua.

Taco de pulpo

\$115.00

pieza

Tentáculo de pulpo a las Brassas dentro de un taco dorado de frijoles refritos acompañado de aguacate martajado.

Taco de pastor de tío Epa

\$50.00

pieza

Receta de taco de pastor de mi tío Epa, servicio con cilantro, cebolla y piña.

Vampiro de asada estilo Brassas

Típico vampiro mazatleco, tortilla de maíz dorada en las Brassas con queso chihuahua, carne asada picada coronado con repollo, cebolla y salsa de tomate.

\$70.00
pieza



ENSALADAS

Ensalada Brassas 150 g. de proteína

\$170.00

Lechuga orejona a las brasas, bañada en aderezo blanco especial con crotones, tomatitos Cherry y trozos de pechuga asada.

Ensalada del abuelo 150 g. de proteína

\$210.00

Preparada en mesa. Mezcla de espinacas con aderezo de mostaza coronada de camarones y tocino a la mantequilla.

Ensalada César con pollo 150 g. de proteína

\$210.00

Hojas de lechuga orejona untadas con aderezo césar, coronada con trozos de pollo a la parrilla, crotones y queso parmesano.

Grill Salad 150 g. de proteína

\$245.00

Mix de lechugas con calabaza, zanahoria, pimiento rojo, betabel y cebolla morada al grill con aderezo de la casa y tiras de carne asada.

BRASSAS HUMO Y FUEGO

Camarones a las Brassas 500 g. de proteína

\$410.00

La especialidad de la casa camarones con cabeza a las brasas aderezo con estilo cuchupetas acompañado de vegetales a las brasas.

Camarones 3 quesos

\$220.00

Camarones a las brasas bañados en salsa 3 quesos acompañado con vegetales a las brasas y papa cambray.

Camarones imperiales

\$270.00

Camarones a las brasas rellenos de queso envueltos en tocino, acompañado de ensalada y papa cambray. Disfrútalos chapeando con nuestra salsa tres quesos con un toque de habanero.

Fillete Rey

\$250.00

Fillete de pescado a las brasas coronado con un brochette de camarones de brocheta acompañado de una ensalada y papa cambray.

Lonja Zarandeada

\$250.00

Disfruta de la pesca del día lonja zarandeada con adobo con estilo Sinaloa con verdura zarandeadas y papa cambray.

Concha de mariscos a las Brassas

\$255.00

Concha de mariscos a las brasas rellena de almeja, camarón y pulpo bañado en aderezo braseas.

Pulpo a las Brassas

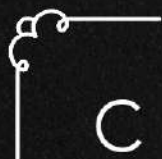
\$450.00

Pulpo a las brasas en adobo sinaloense acompañado con papas cambray con un toque picoso para chopear con nuestro adobo adictivo.

Filete a las Brassas

\$249.00

Filete de pescado bañado con nuestro aderezo brasas tradicional acompañado papa cambray y ensalada.



CORTES



Rib eye Añejo Revuelta 350 g.

\$540.00

Abundante marmoleo, grasa intramuscular que se derrite durante la cocción aporta jugosidad y sabor, se acompaña con papa verdura y espárragos.

New York Añejo Revuelta 350 g.

\$520.00

Sabor intenso y su textura suave, además de su fina capa de marmoleo le aporta jugosidad y sabor, se acompaña con papa verdura y espárragos.

Cabrería 300 g. de proteína

\$590.00

Acompañado de papa asada, verduras asadas y espárragos asados.

Fajitas Top Sirloin

\$270.00

250 g. de Top Sirloin cortados en fajitas, acompañados de guacamole, salsa tatemada y verduras asadas.

Experiencia aguachile de rib eye 250 g. de proteína

\$440.00

Servido en tu mesa láminas de jugoso rib eye de 1 pulgada montado sobre salsa de aguachile, pepinos y cebollas morada elije el que más te guste aguachile rojo o verde.



RECETA DEL CHEF

Salmón Asado

\$295.00

Salmón a las brasas, acompañado de vinagreta oriental, vegetales asados y ensalada.

Hamburguesas de la casa

\$195.00

220 g. de carne revuelta, acompañada de queso amarillo derretido, tocino frito y rodajas de cebollas.





PIZZAS



Peperoni

\$160.00

Hawaiana

\$160.00



EXTRAS

Elotes a las Brassas

\$85.00

Guacamole 300 g.

\$110.00

Papas a la francesa (natural o parmesano)

\$130.00

Camote a la francesa con salsa de miel y chile de árbol.

\$130.00



POSTRES

Crepas de cajeta

\$190.00

Cajeta hecha desde cero en la mesa con helado bañada de nuez

Postres de la casa preparados en Mesa

\$190.00

Fresas suzette

Fresas con vino tinto y helado

Crepas de naranja

1 oz. de controy, jugo de naranja, canela entera y ralladura de naranja

Postre de Autor

\$280.00

El Increíble de Chocolate de 24 capas, el mejor de todos

