



En Cara de Vaca celebramos la cocina de fuego para compartir con amigos, el vino natural y los tragos clásicos.

UNO

- Tacos Tiesos 6 / **175**
- Ensalada de Arúgula con Hojas de Brussel Sprouts **280** V
- Shoestrings de Poro Frito **190** V
- Jilotes Fritos **220** V
- Botana Libanesa **220** V + Carne Apache (100gr Filete) **190**

- CONCHAS (Sábados)
- Ostiones Frescos o en Brasa 6/**335** 12/**670**
- Almejas Chocolatas 6/**335** 12/**670**
(Según Disponibilidad)

DOS

- Steak Fries **250** *Naturales V
- Guacamole Tatemado **160** V
- Ejotes Asados **190** V
- Papa Russet Asada **270**
- Queso de Chiapas con Longaniza **220** *Con Tomates Orgánicos V
- Cebollas Quemadas Rellenas de Queso de Chiapas **180** V
- Frijoles Charros **120**
- Sopa de Papa con Fideos **185**
- Salchicha Polaca **220**
- Arroz Verde Frito **230**
- Papada de Puerco Asada **280** (Según Disponibilidad)
- Ceviche de Hamachi y Calamares **460**
- Crudo de Atún **380**
- Larb de Cerdo **210**

Todos los platillos son preparados al momento
y con ingredientes frescos.
Nuestros ceviches son hechos con pesca del día
se sirven crudos y son responsabilidad de quien los consume.
V. son nuestras opciones vegetarianas



TRES

- Tacos de Aguachile de Pulpo (3) **420**
- Trompo Rey (4) **195**
- Taco de Asada (1) **140**
- Taco de Chilaca (1) **140**
- Taco de Enoki (1) **140**
- Gringa de Falafel (1) **140**
- Costra de Lechón (1) **140*** (Según disponibilidad)
- Cachetada Rib Eye (1) **160**
- Empanada de Lechón (1) **140*** (Según disponibilidad)
- Tostada de Cueritos (1) **110**
- Quesadilla Especial con Mucho Queso (1) **135**

CUATRO

- Pollo Orgánico Asado **590**
- Galbi Norteño 700 gr **730**
- Filete 300 gr **730**
- New York *c/ Black Garlic 600 gr **1050**
- Asado de tira *c/ Black Garlic 600 gr **900**
- Rib Eye 1000 gr **1800**
- Churrasco 1200gr **1600**
- Costilla de Puerco Adobada **1100**
- Estofado de Cabrito **700** (Domingos y Según Disponibilidad)
- Lechón **570** (Domingos)
- Barbacoa con Hueso **960** (Domingos)

CINCO

- Postre de Chocolate **330**
- Pay de Guayaba **320**
- Orejas Asadas con Helado de Vainilla **280**
- Crack Pie con Helado de Vainilla **330**
- Bola de Helado de Vainilla de Veracruz **100**

Para acompañar nuestros postres,
Vermú Natural MUZ **220** Cartagene, Les Freres Soulier, Syrah **220**
Vermouth 61, Verdejo **180** Antica Formula Carpano **255**

TRAGOS

SALMONCITA

Tequila Casa Dragones, aperol, toronja y romero **240**

JAMAICO

Mezcal, Chile Ancho, Jamaica **180**

YUKI

Tequila, Limón, Pepino **180**

BECCERRO

Aguardiente, Limón, Manzana **140**

PARCHITA

Tequila, Maracuyá, Albahaca **180**

BENITO

Tequila, Toronja, Sal **180**

TIJUANA MARGARITA

Tequila Añejo, Limón, Sal Negra **180**

PARA JOSEFINA

Gin, Prosecco, Bayas **180**

SLUSHIE

Mezcal, Piña Ahumada, Tamarindo, Chamoy **160**

BRAVO

Mezcal, Piña Ahumada, Salsa Coreana **180**

JARRA BRAVA

Mezcal, Piña Ahumada, Salsa Coreana **540 (4)**

CLAMATO VERDE

Apio, Chile Serrano, Tomatillo **70** (+ cerveza)

ARTEAGA

Suntory Toki, Licor de Manzana, Limón **170**

MACERACIÓN DE LA CASA

Gin, Limón, Bayas **180**

SANGRÍA

Vino, Infusión de Frutas de Temporada **180**

MICHELADA TURBIA

Leche de Tigre, Aguachile, Clamato **70** (+ cerveza)

CLÁSICOS

NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Aperol Chartreuse, Limón **220**

AVIATION

Licor de Violeta, Gin Limón **230**

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Naranja **160**

NEGRONI

Gin, Vermouth, Campari **160**

NEGRONI OAXACA

Mezcal, Vermouth, Campari, Naranja **180**

PIÑA COLADA

Ron, Frangelico, Calahua, Piña ahumada **150**

SECO

Ginebra, Vermouth, Aceituna **190**

OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura, Naranja **160**

MOJITO

Ron, Hierbabuena, Azúcar, Limón **150**

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Licor de Café, Espresso **220**

BEBIDAS

AGUA

Orinoco **60**
Orinoco 750ml **190**
Agua de la Casa **60**
Pellegrino **70**
Perrier **70**
Limonada **45**
Refrescos **55**

CERVEZAS

Caguamita **60**
Finisima Barril **70**
Superior **55**
Carta Blanca **55**
Indio **55**
XX Lager **60**
Tecate Roja de Lata **60**
Modelo Especial **60**
Bohemia Clara **70**
Bohemia Oscura **70**
Amstel Ultra **70**
Norteña **80**
Minerva Lager **80**
Pacífico **55**
Rrey **90**
Miller High Life **70**
Heineken **70**
Heineken 0 **70**
Michelob Ultra **70**
Stella Artois **80**
Jimena IPA **90**
Jimena Pale Ale **90**

MEZCAL

Espadín de la Casa, Oaxaca **140**
Cupreata de la Casa, Mich. **140**
Cenizo Pulquero de la Casa Oax, **180**
Campante Ensemble/Barril /Espadín **170**
Lalocura Barril/Tobasiche **270**
Lalocura Tobalá/Orjeón **280**
Ajal Duranguense **175**
Bruxo **180**
Amorás Espadín Joven **160**
Amorás Cupreata **170**
Amorás Sierra Negra **270**
Barro de Cobre Espadín **180**
Raicilla La Venenosa, Agave Maximiliana **185**
Raicilla Si Xan, Agave Maximiliana **180**
Malacara Espadín **150**
Ojo de Tigre Espadín/ Tobalá **170**
Mezcales de Leyenda Duranguense **170**
Alacrán Espadín **150**
Montelobos Tobalá **199**
Macurichos, Tepeztate **320**
Montelobos Pechuga **385**
Herencia Noble, Cuerpo de Cenizo, **199**

TEQUILA

Tradicional Reposado **120**
Antiguo Reposado **140**
Cascahuin Blanco **170**
Alacrán Cristal **160**
Maestro Tequilero Blanco **140**
Gran Malo **130**
Tierra Noble Cristalino **150**
Hornitos Cristalino **130**
Tradicional Cristalino **145**
Tres Generaciones Añejo **150**
Dobel Diamante **190**
Hornitos Black Barrel **160**
Don Julio 70 **210**
Don Julio Reposado **160**
Herradura de Alambique **170**
De la Luz **190**
1800 Cristalino **190**
1800 Añejo **170**
Siete Leguas Blanco **150**
Casa Dragones Blanco **245**
Don Julio 1942 **610**
Casa Dragones Joven **780**
Casa Dragones Añejo **680**
Reserva de la Familia Añejo **460**

GINEBRAS

Hendricks **210**
Bombay Sapphire **190**
London N. 1 **220**
Tanqueray Flor de Sevilla **170**
Tanqueray Ten **220**
Monkey 47 **320**
Beefeater **170**
Roku Gin Japonés **170**
Larios **140**
Boodles **170**

BOURBON

Bulleit **140**
Jack Daniels **140**
Jim Beam **140**
Makers Mark **160**

RON

Havana Club 7 Años **140**
Matusalem Platino **130**
Bacardi Blanco **130**
Capitan Morgan **130**
Zacapa 23 Solera **210**
Zacapa XO **400**
Zacapa Ámbar **160**
Santa Teresa 1796 **280**

WHISKY

Abasolo **180**
Black Label **180**
Blue Label **1100**
Bushmills **180**
Suntori Toki **220**
Chivas 13 **195**
Chivas 18 **380**
Hibiki **400**
Bowmore Single Malt **175**
Macallan 12 Single Malt **280**
Balvenie 14 Single Malt **430**
Glenfiddich Single Malt 12 **190**
Glenfiddich Single Malt 21 **655**
Auchentoshan Single Malt **165**
Lagavulin Single Malt **380**
Ardbeg 10 Single Malt **280**
Highland 18 Single Malt **550**

SPRITZERS

Rivero Gonzalez Durazno **120**
Rivero Gonzalez Granada **120**
Jack Rabbit **65**

DIGESTIVOS

Vermuth MUZ **220**
Campari **120**
Chinchón **120**
Vermouth **130**
Licor 43 **140**
Licor de Elote Nixta **160**
Frangelico **125**
Jaggermeister **140**
Hennessy VSOP **220**
Torres 10 **140**
Basarana **130**
Baileys **120**
Vaccari Nero **120**
Amareto Disaronno **140**
Liquore Strega **150**
Amaro Averna **110**
Fernet **120**
Chartreuse Verde **150**
Rum Chata **110**
Why Mel **130**
St Germain **170**
Licor de Café de Olla **190**
Oporto Taylors 10 **240**

CAFÉ

Americano **60**
Bulletproof (mantequilla clarificada y aceite de coco) **80**
Espresso **60**
Cappuccino **60**

Todos nuestros tragos se sirven de 2 oz.

