

# Cocina de brasa y tradicional



***Para todos los paladares!***

*Tenemos más de 240 platillos para todos los tipos de gustos y paladares, donde podrás reunirte con amigos ó familia y vivir una grata experiencia.*



[aaah\\_carbon\\_narvarte](https://www.instagram.com/aaah_carbon_narvarte)



[aaahcarbonnarvarte](https://www.facebook.com/aaahcarbonnarvarte)

# Hamburguesas

( Servidas con jitomate, lechuga, cebolla, queso y aderezo de la casa )

- **Agrega piña, jamón y tocino. + \$29**
- **Doble carne. + \$59**



## **SIRLOIN | \$122**

180 g de jugosa y exquisita carne de Sirloin con cremoso queso americano.

## **POLLO | \$96**

120g de pechuga natural marinada y queso americano.

## **MUSHROOM | \$129**

180 g de carne de sirloin, champiñones salteados y queso manchego.

## **CHORIBURGER | \$134**

180 g de sirloin y un gratinado de longaniza con queso manchego.

## **ARRACHERA | \$159**

150 g de arrachera importada premium.

## **BOSSANOVA | \$144**

180 g de sirloin, panela, manchego, philadelphia y aguacate.

## **MIDNIGHT | \$134**

180 g de sirloin premium, jamón, manchego y philadelphia.

## **PORTOBELLO | \$129**

Champiñón portobello, queso cabra, manchego y aguacate.

## **PECULIAR | \$154**

180 g de sirloin, queso edam, queso manchego y plátano macho frito.

## **SIR PORTO | \$159**

180 g de sirloin, champiñón portobello, queso manchego y queso de cabra.

## **WESTERN | \$144**

180 g de carne de sirloin, queso americano y tiras de tocino a la BBQ.

## **LOVE CHEESE | \$154**

180 g de sirloin, queso americano, provoleta, philadelphia, manchego, panela y mozzarella.

## **GUACARBON | \$154**

180 g de sirloin, guacamole, trozos de tocino crocantes y queso manchego.

## **HUMILDEMENTE | \$154**

Trozos de chorizo argentino (100g), y queso mozzarella sobre 180 g de sirloin, con un toque de chimichurri.

## **RIB EYE | \$199**

Laminas de Rib eye sonorensis (120g), con queso provoleta.

\*EL PESO DE NUESTRAS PORCIONES SE HACEN EN CRUDO\*

Todo cambio ó ingrediente extra en los platillos podrán sumar algún costo extra.

# Complementa tu Burger

**Papas y refresco ó agua de sabor + \$69**

**Dobles papas + \$79**

**\*ELIGE ENTRE PAPAS A LA FRANCESA, CURLY O GAJO.**

**Papas y malteada + \$99**

Fresa - chocolate - vainilla - galleta -  
chocorol - baileys - mazapán.

**Papas y bebida de la casa + \$99**

## Botanas

### PAPAS A LA FRANCESA

CH 200 g \$59 | GDE 400 g \$99

### PAPA CURLY

Papa con esquisita cobertura en forma de espiral.

CH 200 g \$59 | GDE 400 g \$99

### PAPA GAJO

Papa en corte gajo con una excelente cobertura.

CH 200 g \$59 | GDE 400 g \$99

### PALOMITAS | \$59

Trocitos de pollo empanizado 120 grs.

### PAPAS REGIAS | \$109

200 gr. de papas francesas con trozos de tocino y queso cheddar derretido.

### BONELESS | \$99

200 g, de trozos de pechuga de pollo empanizado, acompañado de salsa bbq, mango habanero, tex mex ó búfalo.



### ALITAS 350 g \$130 | 700 g \$239

Con guarnición de juliana de zanahoria, pepino, jícama y aderezo blue cheese.

#### Salsas:

- BBQ (Agridulce)
- Búfalo (Ácida-picante)
- Mango-habanero
- Tex-Mex (Picante)

### AHH! QUÉ NACHOS | \$149

Totopos con arrachera, guacamole y frijoles refritos, bañados con queso cheddar.

**\*Agrega mas queso cheddar derretido a tu botana, mas queso, mas sabor. + \$19**

**\*EL PESO DE NUESTRAS PORCIONES SE HACEN EN CRUDO\***

# Entradas



## **EMPANADAS \$59**

Tocino y Jamón - Carne -  
Elote - Espinaca - Chistorra

\*Todas con queso.

## **FRIJOLES REFritos \$44**

## **GUACAMOLE \$69**

## **GUACAMOLE C/ CHISTORRA \$89**

## **PORTOBELLOS MARGARITA \$149**

2 piezas de portobellos horneados y marinados en balsámico, con queso cabra, cherry y albahaca.

## **PAPA AL HORNO \$69**

Rellena de un dip sabroso y salpicado de tocino.

## **PAPA RELLENA \$89**

Papa al horno, pídelo con chistorra - longaniza - arrachera.

## **PURE DE PAPA \$79**

Papa rallada con mantequilla y trocitos de tocino.



# Sopas

## **SOPA AZTECA | \$79**

Sopa de tortilla, con crema, aguacate y queso.

## **ARROZ BLANCO | \$49**

Exquisita porción de arroz blanco.

## **SOPA DE FRIJOL | \$59**

Con juliana de tortilla, crema, queso panela y un toque de chipotle.

## **JUGO DE CARNE | \$99**

Extracto de res a nuestro estilo y mucho sabor.

## **CALDITO CARBÓN | \$59**

Consomé con pollo con sus verduras.

## **CALDO LOCO | \$89**

Consomé de pollo, huevo cocido, queso derretido y verduras, (champiñón, brocolí, elote y zanahoria) con un toque de crema.

## **CONSOME RANCHERO | \$109**

Consomé de pollo, verduras, arroz y aguacate.

**\*EL PESO DE NUESTRAS PORCIONES SE HACEN EN CRUDO\***

Todo cambio ó ingrediente extra en los platillos podrán sumar algún costo extra.

# Combos

Cambio de bebida + \$20

## COMBO NUGGETS | \$165

12 nuggets, papas chicas y refresco.

## COMBO PAPAS | \$199

Escoge dos tipos de papas (las órdenes son tamaño grande).

## COMBO ALITAS | \$199

350 g de alitas, papas chicas y refresco.

## COMBO DUO | \$399

2 Hamburguesas de Sirloin, papas grandes y 2 refrescos.



# Para Peques

## Sincronizada | \$98

Jamón y queso manchego montado en tortilla de harina (2 pzas) con papas a la francesa.

## Palomitas | \$98

120 grs, de trocitos de pollo empanizados, acompañados de papas a la francesa.

## Nuggets | \$125

6 piezas de nuggets empanizados y papas a la francesa.

## Spaghetti | \$109 Con pollo | \$129

Porción de spaghetti con crema o a la mantequilla y trozos de jamón.

## Boneless | \$145

200 g de trozos de pechuga, bañados con tu salsa preferida y acompañados con papas a la francesa.

## Sabana de Pollo | \$145

110 g de fina pechuga de pollo acompañada de papas a la francesa.

\*EL PESO DE NUESTRAS PORCIONES  
SE HACEN EN CRUDO\*

Todo cambio ó ingrediente extra en los  
platos podrán sumar algún costo extra.

# Pizzas

6 Rebanadas por Pizza



25 min.



## MARGARITA | \$130

Mucho queso, albahaca y salsa pomodoro.

## TRADICIONAL | \$149

Peperoni, queso y salsa pomodoro.

## HAWAIANA | \$159

Jamón, piña, queso y salsa pomodoro.

## DOBLE PEPERONI | \$169

Peperoni, mas peperoni, queso y salsa pomodoro.

## CARBONE | \$164

Peperoni, champiñón, aceitunas negras, cebolla morada, queso y salsa pomodoro.

## CARISMÁTICA | \$194

Chistorra, chorizo argentino, pimiento, cebolla morada, queso y salsa pomodoro.

## 4 QUESOS | \$174

Combinación de 4 quesos, salsa pomodoro y chistorra.

## DEL HUERTO | \$164

Champiñones, pimientos, aceitunas negras, granos de elote, arándanos, salsa de 4 quesos y queso de cabra.

## AAH! CANIJO | \$189

Peperoni, chistorra, jamón, champiñones, pimientos, aceitunas negras, cebolla morada, queso y salsa pomodoro.

## MEXICANA | \$194

Frijoles negros, tocino, longaniza, cebolla morada queso gouda, aguacate y jalapeños.

## BONELESS | \$219

300 grs de boneless bañados en salsa bufalo, salsa alfredo y mezcla de quesos.

## NUTELLA | \$135

Exquisita pizza con nutella, fresas y platano.

\*EL PESO DE NUESTRAS PORCIONES  
SE HACEN EN CRUDO\*

Todo cambio ó ingrediente extra en los  
plattillos podrán sumar algún costo extra.

# Ensaladas

## **CÉSAR** | \$105    **CON POLLO** | \$149

Tradicional ensalada de lechugas frescas, crotones, aderezo César y parmesano.

## **CAPRESSE** | \$179

Rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco, un toque de salsa pesto, montada sobre una sutil cama de lechuga.

## **ASÍ NOMÁS** | \$149

Mezcla de lechugas frescas, con fresas, arándano, zarzamoras, girasol caramelizado, mazana y aderezo de mango al habanero.

## **LA METICHE** | \$149

Hojas de lechuga italiana, rodajas de manzana, manchego y provoleta en láminas, girasol caramelizado y aderezo de mango al habanero.

## **LA PIDIÓ MI ESPOSA** | \$179

Pollo a la plancha, queso provoleta, aguacate, pechuga de pavo, jitomate cherry, huevo cocido, mix de lechugas y aderezo de cilantro.

## **AHH! LA TERCA** | \$169

Cama de lechugas, mezcla de frutos secos almendras fileteadas, girasol y ajonjolí caramelizado, queso de cabra y aderezo de yogurt al mango.



\*EL PESO DE NUESTRAS PORCIONES  
SE HACEN EN CRUDO\*

Todo cambio ó ingrediente extra en los  
platos podrán sumar algún costo extra.

# Cortes

300 g de carne sonorense al carbón, servido con papas salteadas al romero, chile toreado y frijoles de la olla.

## T-BONE | \$269

Corte que contiene lomo y filete que lo separa su hueso en forma de T

## CHURRASCO | \$269

Corte limpio, grasa en la orilla para mantener sus jugos, también conocido como Top Sirloin.

## NEW YORK | \$299

Corte ligeramente magro con marmoleo medio proveniente del lomo.

## RIB EYE | \$339

Corte con gran marmoleo, con grasa natural, sin nervio, sin hueso y gran sabor.

## ARRACHERA 280 g | \$339

Corte suave y de buen sabor, muy poca grasa, marinada y tenderizada.

## PICAÑA 280 g | \$329

Sabor intenso, suave y jugosa con una ligera capa de grasa y marmoleo medio.



25-35 min.

# Parrilladas

Servidas con papas salteadas, chiles toreados y frijoles de la olla.



25-35 min.

## TAQUERA | \$319 (640 g)

Bistec, longaniza, cecina enchilada y pechuga.

## SENCILLITA | \$399 (480 g)

Arrachera y chorizo argentino o chistorra.

## DON FER | \$889 (1180 g)

Arrachera, chorizo argentino, chistorra y 1 kg de cortes varios.

## NORTEÑA | \$469 (520 g)

Arrachera, cecina enchilada, pechuga y longaniza.

## ARGENTINA | \$459 (680 g)

Arrachera, chorizo argentino y chistorra.



\*EL PESO DE NUESTRAS PORCIONES SE HACEN EN CRUDO\*

Todo cambio ó ingrediente extra en los platillos podrán sumar algún costo extra.

# Tacos (80 grs.)

**Bistec** \$42

**Longaniza** \$39

**Campechanos** (2 piezas) \$75

**Chistorra** \$42

**Chorizo Argentino** \$42

(Agrega queso) + \$19

**Pechuga** \$42

**Arrachera** \$54

**Gaonera de filete** \$65

**Gaonera de rib eye** \$75

## De la Plancha

**SINCRONIZADA DE BISTEC** | \$139

Tortilla de harina, jamón, queso, bistec y aguacate.

**ALAMBRE** | \$159

Bistec, longaniza ó pechuga con pimientos, cebolla, tocino, jamón y queso.

**ALAMBRE COMBINADO** | \$169

Bistec con pollo  
Bistec con longaniza  
Pollo con longaniza

**ALAMBRE DE ARRACHERA** | \$189

**CHAMPIQUESO** | \$139

Champiñones, con mucho sabor a queso.

**CHORIQUESO** | \$159

Longaniza a la plancha y queso fundido.

**QUESO CARNE** | \$169

Abundante porción de bistec con queso.



**QUESO FUNDIDO** \$98

Mezcla de quesos al gratín acompañados de tortillas de harina.

**FUNDIDO COMBINADO** \$109

Con longaniza o chistorra o champiñones.

**FUNDIDO CON ARRACHERA** \$139

\*EL PESO DE NUESTRAS PORCIONES  
SE HACEN EN CRUDO\*

Todo cambio ó ingrediente extra en los  
plattillos podrán sumar algún costo extra.

# Tradicionales



15-25 min.

## ENCHILADAS SUIZAS | \$145

4 exquisitas enchiladas de pollo en salsa suiza y manchego al gratín.

## FLAUTAS AHOGADAS | \$145

4 flautas de pollo, carne ó papa, bañadas en rica salsa verde, crema y queso.

## ENFRIJOLADAS | \$145

4 tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa de frijol, servidas con cebolla, queso, crema y longaniza.

## FAJITAS AHOGADAS | \$145

Deliciosas fajitas de arrachera (210 g), en caldito verde picosito, con trozos de queso manchego.

## CHILANGUILLA

Jugosa costilla montada en los tradicionales chilaquiles verdes. | \$135

Solitos | \$89

Con pollo | \$145

Con arrachera | \$175

## ENCHILADAS DE MOLE | \$145

4 piezas, rellenas de pollo, bañadas con mole dulce, crema, queso y ajonjolí.



# Sandwiches

## CHORIPÁN | \$155

Delicioso pan chapata con chorizo argentino, chimichurri, philadelphia, manchego y papas gajo.

## PEPITO DE ARRACHERA | \$185

Pan chapata relleno de arrachera, frijoles, manchego, aguacate y papas gajo.

## ARGENTINO MIX | \$195

Fajitas de arrachera, chorizo argentino y trozos de chistorra en pan chapata, con aguacate, manchego, chimichurri y papas gajo.

## CLUB SANDWICH | \$145

Algo diferente, el favorito de varios, acompañado de papas gajo.

## SANDWICH PHILLY | \$199

En pan chapata, rellena de fajitas de arrachera, pimientos rojos, queso philadelphia, queso manchego y cheddar derretido, acompañado de papas gajo.

\*EL PESO DE NUESTRAS PORCIONES SE HACEN EN CRUDO\*

Todo cambio ó ingrediente extra en los platillos podrán sumar algún costo extra.



25-35 min.

# Especialidades

## LASAGNA POPEYE | \$199

Lasagna rellena de carne y espinacas con queso gouda gratinado y ensalada verde de guarnición.

## LASAGNA VENEZIA | \$199

Lasagna tradicional a la bolognesa, un toque de crema y ensalada verde de guarnición.

## MILANESA NAPOLITANA | \$219

Suprema de pollo en salsa italiana y queso gratinado acompañada de spaghetti al pomodoro.

## SUPREMA ALFREDO | \$199

Porción de pechuga gratinada y bañada en salsa de queso, acompañada de spaghetti al pomodoro.

## SUPREMA TOZCANA | \$219

Pamplona de pollo con tocino rellena de queso manchego, provoleta y jamón, servida en salsa italiana, albahaca y ensalda de lechuga, espinacas, fresas, uvas y manzana.



## BRIOCHE GRILL CHEESE | \$189

Pan brioche ligeramente tostado, queso gouda, queso americano y edam, todos gratinados con un toque de salsa bechamel.

## MEATLOAF-BON | \$249

340 g de molida de sirloin, sellada al carbón, montada en porción de spaghetti, acompañada de papa rallada a la mantequilla y guacamole.

## SALMÓN PESTO | \$279

Salmón bañado en salsa pesto y trozos de almendra, un toque de limón, con arroz y verduras salteadas.

## SALMÓN COSTRADO | \$279

Salmón marinado en salsa de balsámico y finas hierbas, con costra de ajonjolí bicolor, arroz y verduras salteadas en mantequilla.

## SALMÓN TAMARINDO | \$279

Salmón glaseado con salsa de pasilla y tamarindo, servido con guarnición de verduras salteadas en mantequilla y arroz blanco.

\*EL PESO DE NUESTRAS PORCIONES  
SE HACEN EN CRUDO\*

Todo cambio ó ingrediente extra en los  
platos podrán sumar algún costo extra.

# Crepas Dulces

## TRACHI | \$75

Cajeta y nuez.

## NUTELLA | \$89

Nutella, nuez y salsa de chocolate.

## MORE | \$89

Mermelada de zarzamora, trozos de zarzamora, queso philadelphia y lechera.

## PEACH | \$99

Duraznos, mermelada de zarzamora, queso philadelphia y lechera.

## CAPRICO | \$99

Nutella ó cajeta, fresas, queso philadelphia y chocolate.

## TABASCO | \$99

Nutella, plátano, nuez y salsa de chocolate.

## MARQUESILLA | \$99

Fresa o plátano, nutella, queso Edam y chocolate Turin.

## RED BERRY | \$109

Trozos de fresas, frambuesa y zarzamora, philadelphia, chantilly y lechera.

## LOTUS ROLL | \$129

Crema biscof y trozos de galleta lotus, un toque de philadelphia y chocolate blanco.

## MAZAPAN | \$119

Crepa rellena de crema de cacahuete, plátano y trozos de mazapan.

## MARIAELENA | \$139

Trozos de gansito y chocorol, mermelada de piña, trozos de fresa y salsa de chocolate.



# Crepas Saladas

## CLÁSICA | \$79

Relleno de jamón, manchego, philadelphia y aderezo de chipotle.

## HAWAIANA | \$89

Piña, jamón, queso gouda y aderezo de chipotle.

## PIZZA | \$99

Trozos de peperoni, jamón, queso mozzarella y salsa pomodoro.

## CUATRO QESOS | \$99

Queso de cabra, queso provoleta, queso crema y queso manchego, montada en salsa alfredo.

## MULATA | \$109

Trozos de arrachera, frijoles refritos, queso panela, y salsa de cilantro.

Todo cambio ó ingrediente extra en los platillos podrán sumar algún costo extra.

# Postres

## FLAN NAPOLITANO | \$69

Flan horneado, bañado con baileys, cajeta ó rompope y salpicado con nuez.



## FLAN DE QUESO BLANCO | \$69

Flan horneado de queso blanco, bañado en caramelo cristal y culis de zarzamora.

## COOKIE YORK | \$89

Galleta con mucho sabor a mantequilla (estilo New York) 110 grs. (Nuez, choco-avellana, red velvet y lotus)

## PORFIRIO BLACK | \$79

Trozos de panque frito sabor a plátano, acompañado de helado y chocolate blanco.



## PLÁTANO URUGUAYO | \$69

Plátano tabasco empanizado al panko y acompañado de helado de vainilla.

## HELADO FRITO | \$89

Esfera rellena de helado napolitano capeado al tempura y frito.



## CHEESECAKE | \$85

Zarzamora, capuchino, oreo, lotus y nutella.

## POSTRE DE LA CASA | \$79

Exquisito trozo de panque (pregunta el sabor) salseado con chocolate, helado y frutos rojos.



Todo cambio ó ingrediente extra en los platillos podrán sumar algún costo extra.

# Cafeteria

**Espresso** \$35

**Americano** \$45

**Capuccino Tradicional** \$59

**Capuccino con sabor** \$65

Vainilla francesa - Irish cream - Avellana.

**Latte** \$59

**Moka** \$64

Latte con espresso y chocolate.

**Cajenez** \$74

Capuccino grande con cajeta y nuez.

**Chocolate** \$59

Frío o caliente.

**Té Chai** \$69

Bebida hindú a base de té negro, canela y otras especias (original ó vainilla).

## Lattes Fríos

**Mazapán** | \$69

Crema de cacahuete, espresso y trozos de mazapán.

**Lotus Biscof** | \$69

Crema biscof, espresso y trozos de galleta lotus.

**Coco Luigi** | \$69

Bebida cremosa sabor coco y espresso.

**Salted Caramel** | \$69

Caramelo salado, espresso y un toque de sal.



Contamos con café descafeinado.  
Contamos con leche deslactosada.

# Tisanas

## Fresa - Kiwi

Kiwi, fresa, manzana, flor de jamaica y escaramujo.

## Ponche de Guayaba

Guayaba, manzana, durazno, pasas, flor de jamaica, tamarindo y canela.

## Locura de Moras

Arándanos, manzanas, cerezas, blueberries, frambuesas, pasas, flor de jamaica y pétalos de rosa.

## Pasión Relajante

Cerezas, arándanos, piña, pasas, flor de jamaica, manzana, escaramujo y flor de calabacín.

**FRUTAL CALIENTE** 250 ml | \$55

**FRUTAL INFUSIÓN FRÍA** | \$65

Los mismos sabores pero con un toque de ginger. 440 ml

# Frappes

450 ml. | \$89

## COOKIES AND CREAM

## CHOCO MOKA

Con carga de espresso.

## FRAPUCCINO

Cremosa mezcla de intenso sabor a café.

## ARROZ CON LECHE

## CHAI

Original o vainilla.

## CAJETA

Con carga de espresso.



# Smoothies

450 ml | \$79

## FRAMBUESA

## BLUEBERRY

## MANGO

## FRESA

## KIWI

# Malteadas

Fresa - chocolate - vainilla - galleta. | \$89

Chocorol - Mazapán - Baileys - Gansito | \$109

(No contamos con helado deslactosado)



# Bebidas

**AGUA EMBOTELLADA 500 ML.** | \$28

**AGUA DE SABOR 500 ML.** | \$42

Horchata, Jamaica o agua del día.

**JARRA DE AGUA DE SABOR 1.8 LTS.** | \$139

Horchata, Jamaica o agua del día.

**REFRESCOS 600 ML.** | \$55

Coca Cola, Sprite, Sidral, Sidral light, Delaware, Fanta  
Coca zero, Sprite cero, coca light, Fresca, topo chico.

**BEBIDA INFANTIL** 200 ml. | \$19



**Soda Italiana** 450 ml | \$69

Mezcla dulce mineral con un toque de sabor y explosivas perlas de sabor..

**MANZANA VERDE - FRESA - KIWI - CEREZA  
FRAMBUESA - BLUEBERRY - PIÑA - MANGO**



**Chamoyada** 450 ml | \$79

Mezcla de frutas con chamoy y una exquisita barra de tamaroca picosita.

**MANGO LIMÓN FRESA PIÑA**



## Las de Casa 450 ml

### **Piñada o Fresada** \$76

Crema de coco y extracto de piña o fresa.

### **Limonada o Naranjada**

Natural o mineral \$65

Jarra 1.8 litros \$185

### **Limonada Eléctrica** \$76

Bebida mineral de limón con un toque de curazao.

### **Pink Limonade** \$76

Bebida mineral de cítricos, con un toque de fresa.

### **Pepebuena** \$79

Bebida mineral de limón con pulpa de pepino y el refrescante sabor a yerbabuena.

### **Paps** \$85

Refrescante bebida a base de frutos rojos y lychee.

### **Machaca de Rojos** \$89

Fresa, frambuesa y zarzamora maceradas en jugo de arándano y agua mineral.

### **Fantasy** \$76

Mezcla de jugos, mango, naranja, piña y un toque de granadina.

### **Padre Santo** \$76

Mezcla de kiwi, hierbabuena y limón, macerados con jugo de mango y mineral.



## Mocktail's 380 ml

### **Tropifresco** \$89

Crema de coco, jugo de piña y hierbabuena.

### **Pócima** \$89

Bebida cítrica con jugo de naranja, un toque de limón, albahaca y Ginger Ale.

### **Coco Loco** \$89

Intensa mezcla de coco, naranja y menta.

### **Albahaca Boom** \$89

Frambuesa y hojas de albahaca macerados con jugo de limón y un toque de ginger ale.

### **Red Lemon** \$89

Una versión divertida y fresca de la limonada, con un toque de cereza y jugo de lima.

### **Cariña** \$89

"Sex on the beach" versión sin alcohol. Jugo de arándano, durazno, naranja y granadina.

### **Freskita** \$89

Combinación de fresa y kiwi super refrescante, con sutil toque de ginger ale..

### **Dulce Día** \$89

Fresa y kiwi maceradas con limón, jugo de durazno y mineral.

### **Pasión** \$89

Jugo de arándano, manzana y un twist agridulce.

### **Triple X** \$89

Limón, piña, lima, rodajas de limón y un toque de menta.

Nuestras mezclas refrescantes con base de frutas y otros ingredientes, una opción adictiva.

**Martes a Domingo de 13:30 a 22:00 hrs.**

**55 1549 4284 • 55 1549 4285**



Si usted es alérgico a algún ingrediente,  
notifíquese al mesero para que le informe  
si su platillo lo contiene, en caso contrario,  
no nos hacemos responsables por alguna reacción.

Agradecemos su comprensión.



**aaah\_carbon\_narvarte**



**aahcarbonnarvarte**