

Brasahua

parrilla vallesana de tierra y mar



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



[@brasahua_](https://www.instagram.com/brasahua_)



brasahua.com

DEL HUERTO



JITOMATE RIÑÓN 220 GRS.

Servido con sal gruesa y alioli de guajillo.

\$175



BETABEL ORGÁNICO 220 GRS.

Acompañado de almendras y vinagreta de la casa.

\$185

ENSALADA CAMPESTRE

Mix de lechuga, arúgula, jitomate, cebolla, pepino y vinagreta.

\$170

TORITOS 3 PZAS.

Chiles güeros rellenos de machaca de camarón bañados en salsas negras.

\$185



ALCACHOFA A LA PARRILLA

Acompañada con vinagreta de la casa o a los 4 quesos.

\$190

COLIFLOR A LA PARRILLA O FRITA

Acompañada de aderezo a los 4 quesos o alioli de guajillo.

\$180

PA' LA CRUZ



CALDOS Y SOPAS

BIRRIA DE RES 480 GRS.

Estilo Jalisco.

\$165

CALDO DE CAMARÓN 480 GRS.

Verduras, camarón para pelar y pelado.

\$210

AGUACHILES

VERDE, ROJO O NEGRO 280 GRS.

Pepino y cebolla morada.

*Opción vegetariana con coliflor. \$205

\$265

CEVICHES

PESCADO 350 GRS.

Pepino, jitomate y cebolla morada.

\$235

PULPO 480 GRS.

Pepino, jitomate y cebolla morada.

\$265

CAMARÓN 480 GRS.

Pepino, jitomate y cebolla morada.

\$265

DEL RANCHO



FRIJOLE BRASAHUA 150 GRS.

Frijoles maneados acompañados de totopos.

\$130



QUESO DE RANCHO 140 GRS.

Queso de rancho envuelto en hoja santa sobre cama de salsa verde tatamada.

\$165

ELOTE DE RANCHO 3 PZAS.

Servido con mayonesa, queso de rancho y chile piquín.

\$120

FIDEO SECO 220 GRS.

Acompañado de queso de rancho, aguacate y crema.

\$145

PA' QUE NO RUJA LA TRIPA



CÓCTEL DE CAMARÓN O CAMPECHANO

Camarón pacotilla, pepino, jitomate, cebolla morada y salsa de cóctel. 150 GRS.

\$210

PLATO DE EMBUTIDOS 300 GRS.

Chistorra y chorizo argentino a la parrilla.

\$235

PAPAS RAZOR 300 GRS.

Papas a la francesa con mix de carnes y queso.

\$220

TIRADITO DE ATÚN 150 GRS.

Láminas de atún, rodajas de jalapeño y cebolla morada.

\$250

BROCHETAS MAR Y TIERRA 250 GRS.

Arrachera, camarón, pimienta y cebolla.

\$330

PULPO A LAS BRASAS 380 GRS.

Acompañado de papas a la francesa y ensalada.

\$390

CAMARONES AL COCO 8 PZAS.

Empanizados con pan y coco, acompañados de ensalada verde y papas a la francesa.

\$320

FISH & CHIPS

Tiras de pescado en tempura y papas a la francesa.

\$235

HAMBURGUESA 150 GRS.

Carne de res a la brasas, cebolla caramelizada, queso, pepinillos y papas a la francesa.

\$210

ALITAS 600 GRS

BBQ o Spicy acompañadas de apio, zanahoria y aderezo.

\$190

VITAMINA T



TACOS

GOBERNADOR 1 PZA.

Tortilla de harina, camarón, queso y pimiento.

\$75

CALIFORNIA 1 PZA.

Tempura de camarón o pescado, tortilla de harina, ensalada de col.

\$75

MARLÍN 1 PZA.

Tortilla de harina y marlín.

\$80

PULPO CON CHORIZO 1 PZA.

Tortilla de harina con frijoles.

\$90

ARRACHERA 2 PZAS

Tortilla de maíz, cebolla y cilantro.

\$110

*Cualquiera de nuestras opciones con proteína, sustitúyelas por coliflor.

TORTAS

MILANESA

Res o pollo, frijoles, jitomate y cebolla.

\$100

MARLÍN

Frijoles y mayonesa.

\$115

PULPO CON CHORIZO

Frijoles y queso.

\$120

TOSTADAS

PESCADO 150 GRS.

Pepino, jitomate y cebolla morada.

\$90

CAMARÓN 150 GRS.

Pepino, jitomate y cebolla morada.

\$105

ATÚN 150 GRS.

Pepino y cebolla morada.

\$105

PULPO 150 GRS.

Pepino, jitomate y cebolla morada.

\$110

MARLÍN 150 GRS.

\$105

Los gramajes de nuestros productos son aproximados antes y/o después de su cocción.

GARNACHITAS



QUESABIRRIAS 1 PZA.

Tortilla de maíz, birria, consomé, queso, cebolla y cilantro.

\$90

SOPEITOS DE BIRRIA 3 PZAS.

Jugosa birria estilo Jalisco, queso de rancho, cebolla y cilantro.

\$155

PAPAS A LA FRANCESA

Paprika, sal y pimienta.

\$150

QUE SE ARME LA CARNITA ASADA



RIB EYE 300 GRS.

\$375

NEW YORK 300 GRS.

\$360

PICAÑA 300 GRS.

\$360

ARRACHERA 300 GRS.

\$360

POLLO 500 GRS.

(25 minutos aproximadamente)

\$280

SALMÓN A LA PLANCHA 240 GRS.

Acompañado de ensalada verde.

\$350

GUARNICIONES A ESCOGER

Papas a la francesa

Papas cambray (picositas)

Ensalada verde

MARINADAS A ESCOGER

Cerveza y ajo

Sal y pimienta

Precios en pesos mexicanos, incluyen IVA
SI ERES ALÉRGICO A ALGÚN INGREDIENTE FAVOR DE NOTIFICARLO

BEBIDAS



SIN ALCOHOL

Acqua San Pellegrino	250 ml.	\$70
Acqua Perrier	330 ml.	\$70
Agua mineral	355 ml.	\$52
Agua embotellada	600 ml.	\$52
Clamato 47 kcal.	360 ml.	\$90
Piñada 336 kcal.	360 ml.	\$90
Jugo natural de naranja 92 kcal.	360 ml.	\$55
Limonada/Naranjada 136/159 kcal.	360 ml.	\$52
Pink lemonade 135 kcal.	360 ml.	\$52
Coca Cola	355 ml.	\$52
Coca Cola light	355 ml.	\$52
Coca Cola sin azúcar	355 ml.	\$52
Sprite	355 ml.	\$52
Topo Chico	355 ml.	\$55
Fresca	355 ml.	\$52
Mundet	355 ml.	\$52

UNAS BIEN HELODIAS

Negra Modelo	355 ml.	\$70
Modelo Especial	355 ml.	\$70
Corona	355 ml.	\$65
Victoria	355 ml.	\$65
Stella Artois	330 ml.	\$95
Michelada/Cubana		+\$7
Con Clamato		+\$25
Michelob Ultra	355 ml.	\$90

VARIOS

Margarita	\$160
Piña Colada	\$160
Mojito	\$150
Caipirinha	\$150
Caipiroska	\$150
Sangría	\$160

VINO

Rosso	150 ml.	\$135
Rosatto	150 ml.	\$135
Bianco	150 ml.	\$135

BRANDY

Torres 10	\$145
-----------	-------

VODKA

Grey Goose	\$190
Stolichnaya	\$170
Absolut Azul	\$145
Smirnoff	\$135

GINEBRA

Bombay Sapphire	\$175
Tanqueray	\$175
Beefeater	\$175

WHISKEY

Buchanans	\$205
Chivas Regal	\$205
Johnnie Walker Black	\$205
Johnnie Walker Red	\$170
Jack Daniel's	\$155
J&B	\$135

RON

Matusalem Clásico	\$145
Matusalem Platino	\$135
Havana 7 Años	\$170
Appleton State	\$160
Appleton Special	\$135
Appleton White	\$135
Bacardí Blanco	\$135

TEQUILA

Maestro Dobel	\$195
Don Julio 70	\$205
Don Julio Reposado	\$190
Don Julio Blanco	\$160
Herradura Reposado	\$190
Herradura Blanco	\$160
Tradicional	\$145

LICORES

Amaretto Di Saronno	\$150
Baileys	\$150
Licor 43	\$160
Sambuca Vaccari Negro	\$135
Sambuca Vaccari	\$135
Chinchón Dulce	\$120
Chinchón Seco	\$120

¡Mantente hidratado! | Vaso de agua purificada sin costo
Precios en pesos mexicanos, incluyen IVA

Todas las bebidas se preparan con 1.5 oz de alcohol
EVITA EL EXCESO | www.alcoholinformate.org.mx