

Cervezas & CIDERS



Cerveza en Botella

.....

	INDIVIDUAL	CUBETA DE 6
Heineken Regular	\$ 57	\$ 295
Bohemia Obscura	\$ 57	\$ 295
Bohemia Clásica	\$ 57	\$ 295
Amstel Ultra	\$ 57	\$ 295
Miller High Life	\$ 57	\$ 295
Heineken 00	\$ 45	\$ 250
XX Ambar	\$ 47	\$ 250
XX Lager	\$ 47	\$ 250
Carta Blanca	\$ 45	\$ 250
Tecate	\$ 45	\$ 250
Tecate Light	\$ 45	\$ 250
Indio Premier	\$ 45	\$ 250

ARTESANALES

Lagunitas IPA	\$ 90
Affligem Blonde	\$ 75
Tempus Dorada	\$ 80
Jabalí Hellesbock	\$ 90

Cerveza de Barril

HEINEKEN

355 ml / 14 Oz.	\$ 52
Jarra 1.8 ml / 60 Oz.	\$ 199

INDIO

355 ml / 14 Oz.	\$ 43
Jarra 1.8 ml / 60 Oz.	\$ 179

Hard Seltzer

.....

Basic con un toque de Sandía	\$ 60
Basic con un toque de Limón	\$ 60
Basic con un toque de Cranberry	\$ 60
Basic con un toque de Pepino	\$ 60
CUBETA DE 6	\$ 320
Pura Piraña Toronja	\$ 70
Pura Piraña Durazno	\$ 70
CUBETA DE 6	\$ 370
Amstel Toronja	\$ 70
Amstel Durazno	\$ 70
CUBETA DE 6	\$ 370
Fitzer Frutos Rojos	\$ 70
Fitzer Cítricos	\$ 70
CUBETA DE 6	\$ 370

Ciders

.....

Ladrón de Manzanas	\$ 45
Strongbow Apple Gold	\$ 50
Strongbow Berries	\$ 50
Strongbow Honey	\$ 50
StrongbowRose	\$ 50

Margaritas & BLOODY'S

TODAS NUESTRAS MARGARITAS ESTÁN HECHAS CON PRODUCTOS NATURALES Y PROCESADOS EN CASA

MARGARITA TOPGOLF

Tequila Maestro Dobel Blanco, Cointreau y jugo de limón, en las rocas

\$190

MARGARITA GOLDEN DOBEL

Tequila Maestro Dobel Diamante, Grand Marnier, jugo de naranja y limón amarillo

\$180

1800 MANGO MARGARITA

Tequila 1800 reposado, Cointreau, mango y jugo de limón.

\$190

MARGARITA DE FRESAS CUERVO

Tequila Cuervo Especial Silver, Cointreau, fresas naturales y jugo de limón

\$190

PALOMA MAESTRO

Tequila Maestro Dobel Reposado, Patrón Citrónge, jugo de toronja, jugo de limón, jarabe y un toque de agua mineral

\$210

HAIL MARY

Vodka Smirnoff, jugo de tomate, chiles, pepinillo, jugo de limón amarillo, jugo de limón verde, tocino, peperoccino y sal kosher.

\$210

BLOODY MARY JALAPEÑO

Vodka Absolut Pepper, Tequila Cuervo Especial Silver, jalapeño, jugo de tomate, pepinillos, aceitunas, apio, jugo de limón verde, jugo de limón amarillo, sal

\$190

MICHELADA CLÁSICA PREPARADA

Cerveza de barril, salsa Maggi, salsa inglesa, mix michelado de la casa, jugo de limón verde, jugo de limón amarillo y sal kosher

\$80

COSMO MODERNO MARTINI

Vodka Stolichnaya Orange, Gin Tanqueray, toronja, jugo de cítricos y jugo de limón

\$210



STRAWBERRY LIMONADE CON VODKA

Vodka Smirnoff, jugo de cítricos, fresas, agua mineral, jugo de limón y menta fresca

\$140

TOPGOLF ICED TEA

Vodka Smirnoff, Ron Zacapa Ambar, Gin Tanqueray, Cointreau, jugo de cítricos, jugo de limón, Coca-Cola

\$220

OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon Whiskey, Orange Bitter, jarabe natural, jugo de naranja y cerezas

\$160

WHISKEY SOUR

Bulleit Bourbon Whiskey, Amaretto Disaronno, jugo de cítricos, jugo de piña, limón, cerezas y un toque de sangría

\$180

BOURBON MULE

Bulleit Bourbon Whiskey, ginger ale y jugo de limón

\$190

CLAMATO PREPARADO

Ron Matusalem Platino, Clamato, Tabasco, limón, sal, pimienta

\$130

PIÑA COLADA

Ron Captain Morgan White, crema de coco, jugo de piña, leche condensada y piña fresca

\$140

DAIKIRI DE SABOR

(FRESA, DURAZNO, FRAMBUEZA, PIÑA, MANGO)

Ron Matusalem Platino, pulpa de fruta natural, jugo de naranja, jarabe, limón, frozen

\$140

MOJITO CLÁSICO

Ron Zacapa Ambar, jugo de limón, azúcar morena, menta fresca y un toque de Topo Chico

\$160



BULL SHOT

Ron Zacapa Ambar, caldo de res, cerveza oscura, jarabe, limón

\$160

MAI TAI TROPICAL

Ron Captain Morgan White, Ron Captain Morgan especiado, ron de banana, jugo de piña, toronja, naranja y menta fresca

\$180

Golfbags

IDEALES PARA LA FIESTA, SERVIDAS EN NUESTRO ORIGINAL VASO LUMINOSO DE TOPGOLF.

.....

PONCHE DE PIÑA

Ron Captain Morgan, Ron Malibú, jugo de piña, ginger ale y limonada

\$320

FIESTA DE ARÁNDANOS Y FRUTOS ROJOS

Vodka Smirnoff, Gin Bombay Sapphire, Chambord, licor de cassis y limón

\$320



* La venta de bebidas alcohólicas es exclusiva para mayores de edad.

Cócteles



MIMOSA CLÁSICA

Prosecco, jugo de naranja

\$120

BEERMOSA

Cerveza de barril a tu elección, jugo de naranja

\$95

SANGRÍA TINTA

Sangría hecha en casa con vino tinto, jugo de limón amarillo, jugo de limón verde, jugo de naranja

\$140

SANGRÍA BLANCA

Sangría hecha en casa con vino blanco, Grand Marnier, jugo de limón amarillo, jugo de limón verde, durazno, fresas

\$140

BLOODY MARYS

DE LA CASA:

Vodka Smirnoff, jugo de tomate, pepinillo, aceitunas, limón amarillo, limón verde, sal kosher

\$130

SPICY BLOODY:

Vodka pimienta, tequila blanco, jugo de tomate, pepinillo, aceitunas, limón amarillo, limón verde, sal kosher

\$160

DESARMADOR

Vodka Smirnoff, jugo de naranja natural, rodaja de naranja

\$120

PALOMA CITRONAGE

Tequila Silver y Tequila Citronage, almíbar de zanahorias, jugo de naranja, jugo de limón, rodaja de toronja deshidratada

\$240

TINY TEN

Ginebra Tanqueray Ten, agua tónica y guarnición de toronja

\$240



Martinis



MARTINI PERFECTO

Ginebra Tanqueray, Martini Dry, Martini Dulce, aceitunas frescas

\$180

PERFECT MANHATTAN

Jack Daniel's, Martini Dulce, Martini Dry, cerezas marraschino

\$205

MARTINI SECO

Ginebra Tanqueray, Martini Dry, aceitunas

\$190

MARTINI DE PEPINOS

Vodka Smirnoff, pepino, jugo de limón, jarabe, Tajín

\$205

ESPRESSO MARTINI

Vodka Stolichnaya, café Nespresso, jarabe natural, Carnation

\$205

MUDSLIDE

Vodka Stolichnaya, Baileys, Kalhúa y chocolate líquido

\$205

Vinos



CHAMPAGNE

	750 ml
Möet Brut	\$ 1,900
Möet Rose	\$ 2,350
Möet Ice	\$ 2,350
Veuve Clicquot Brut	\$ 2,800
Dom Perignon	\$ 8,200

CHAMPAÑAS POP

	375 ml
Möet Brut	\$ 1,200
Möet Rose	\$ 1,400

ESPUMOSOS

	750 ml	COPA
Analogía,		
AMÁBILE MÉX	\$ 780	\$ 120
Prosecco Sperone,		
PINEELI SPUMANTE ITA	\$ 910	\$ 140
Chandon,		
DÉLICE SLEEVE ARG	\$ 1,200	\$ 160

VINO BLANCO

	750 ml	COPA
Casa Madero 2V,		
CHARDONNAY, CHENIN BLANC MÉX	\$ 810	\$ 180
Ventisquero,		
RESERVA CHARDONNAY CHI	\$ 910	\$ 190
Tommasi,		
PINOT GRIGIO ITA	\$ 1,190	\$ 230

VINO ROSADO

	750 ml	COPA
Sutter Home,		
WHITE ZINFANDEL EU	\$ 760	\$ 150
Casa Madero V,		
ROSADO DE CABERNET MÉX	\$ 990	\$ 180

VINO TINTO

	750 ml	COPA
Cune Crianza,		
TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO ESP	\$ 710	\$ 160
Casa Madero 3V,		
CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO MÉX	\$ 980	\$ 220
Monte Xanic, Calixa,		
SYRAH MÉX	\$ 1,050	\$ 250
Navarro Correas,		
CABERNET SAUVIGNON ARG	\$ 1,050	
Santo Tomás Único,		
CABERNET MERLOT MÉX	\$ 1,900	

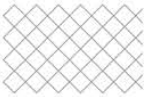
VINOS PREMIUM

	750 ml
Chateaufort du pape,	
E. GUIGAL, FRA	\$ 5,300
Vega Sicilia Valbuena 5o,	
RIVIERA DE DUERO, ESP	\$ 12,800
Catena Zapata Angélica,	
MALBEC, ARG	\$ 5,600
Alion 15,	
RIVIERA DE DUERO, ESP	\$ 7,580
Tenuta San Guido Sassicaia,	
TOSCANA, ITA	\$ 16,480

JARRA DE CLERICOT	\$ 480
JARRA DE SANGRÍA	\$ 480



Destilados



PIDE TUS BOTELLAS EN EL 2DO Y 3ER PISO, DESPUÉS DE LAS 7:00 PM.

.....

DE LA CASA

	1.5 Oz	Botella
Tequila José Cuervo Trad. Pl.	\$ 100	\$ 1,200
Vodka Smirnoff	\$ 90	\$ 1,100
Ron Matusalem Platino	\$ 95	\$ 1,150
Gin Tanqueray	\$ 125	\$ 1,600

	1.5 Oz	Botella
Whisky JW Red Label	\$ 110	\$ 1,600
Bourbon Jack Daniel's	\$ 125	\$ 1,400
Cognac Martell Vs	\$ 180	\$ 2,600
Mezcal 400 Conejos	\$ 130	\$ 2,050

Tequila

BLANCO

	1.5 Oz	Botella
José Cuervo Trad. Plata	\$ 100	\$ 1,200
Don Julio Blanco	\$ 120	\$ 1,800
Herradura Plata	\$ 125	\$ 1,600
Maestro Dobel Blanco	\$ 115	\$ 1,500
Cuervo Especial Silver	\$ 100	

CRISTALINO

	1.5 Oz	Botella
José Cuervo Trad. Cristalino	\$ 125	\$ 1,800
Don Julio 70	\$ 180	\$ 2,900
Don Julio Reposado Claro	\$ 160	
Herradura Ultra	\$ 160	\$ 2,800
Maestro Dobel Diamante	\$ 155	\$ 2,200

REPOSADO

	1.5 Oz	Botella
José Cuervo Trad. Reposado	\$ 105	\$ 1,300
Centenario Reposado	\$ 110	\$ 1,300
Don Julio Reposado	\$ 130	\$ 1,800
Patrón Reposado	\$ 145	
Maestro Dobel Humito	\$ 130	\$ 1,800
1800 Reposado	\$ 120	\$ 1,800
Maestro Dobel Reposado	\$ 125	\$ 1,800

AÑEJO

	1.5 Oz	Botella
Don Julio Añejo	\$ 170	\$ 2,900
1800 Añejo	\$ 145	
Maestro Dobel Añejo	\$ 165	\$ 2,300

PREMIUM

	1.5 Oz	Botella
Don Julio 1942	\$ 470	
Maestro Dobel 50 Cristalino	\$ 490	\$ 7,790
Reserva de la Familia Ex Añejo	\$ 420	\$ 7,800
Maestro Dobel 50 Ed. 1967	\$ 1,900	



Ron

BLANCO

	1.5 Oz	Botella
Captain Morgan White	\$ 85	\$ 1,150
Kraken Ghost	\$ 85	\$ 1,150
Bacardí Blanco	\$ 95	\$ 1,150
Appleton Blanco	\$ 95	\$ 1,150
Matusalem Platino	\$ 95	\$ 1,150
Havana Club 3 años	\$ 85	\$ 1,150

AÑEJO

	1.5 Oz	Botella
Appleton Estate	\$ 115	
Captain Morgan	\$ 85	\$ 1,150
Flor de Caña 7 Años Gran Reserva	\$ 115	
Havana Club 7 años	\$ 130	\$ 1,400
Havana Club Añejo Especial	\$ 95	
Matusalem Clásico	\$ 95	\$ 1,150
Brugal 1888	\$ 290	

PREMIUM

	1.5 Oz	Botella
Zacapa XO	\$ 420	
Zacapa 23	\$ 195	\$ 1,400
Zacapa Ambar	\$ 190	\$ 2,900
Matusalem Gran Reserva	\$ 125	\$ 1,940

Mezcal

	1.5 Oz	Botella
400 Conejos Joven	\$ 130	\$ 1,800
400 Conejos Reposado	\$ 145	\$ 2,200
Creyente Espadín	\$ 135	\$ 2,050
Creyente Tobala	\$ 220	
Unión Viejo	\$ 170	

Whiskey

SCOTCH & IRISH

	1.5 Oz	Botella
Buchanan's 12	\$ 150	\$ 2,700
Buchanan's 15	\$ 255	
Buchanan's 18	\$ 310	\$ 4,100
Buchanan's Master	\$ 185	\$ 2,500
Bushmills 21 años Single Malt	\$ 1,200	
Bushmills Blackbush	\$ 150	
Chivas Regal 12	\$ 145	\$ 2,400
Chivas Regal 21	\$ 800	
Crown Royal Regal Apple	\$ 130	
Glenmorangie 10 años	\$ 175	
Glenfiddich	\$ 180	\$ 2,500
J&B	\$ 95	\$ 1,300
Jameson	\$ 110	
JW Red Label	\$ 110	
JW Black Label	\$ 160	\$ 2,400
JW Blue Label	\$ 690	\$ 8,700
JW Double Black	\$ 180	\$ 2,400
JW Gold Reserve	\$ 250	\$ 3,300
JW Green Label	\$ 290	\$ 3,400
Macallan 12	\$ 255	\$ 3,499
Macallan 12 Double Cask	\$ 255	
Macallan 12 Sherry Oak	\$ 350	
Macallan 15 Triple Cask	\$ 450	
Macallan 18	\$ 720	\$ 9,900
Macallan 18 Triple Cask	\$ 1,200	
Macallan M		\$ 186,890
Macallan Rare Cask	\$ 1,044	
Macallan Reflexion	\$ 4,500	
Macallan 18 Sherry Oak	\$ 1,200	

BOURBON & TENNESSEE

	1.5 Oz	Botella
Bulleit Bourbon	\$ 120	
Jack Daniel's	\$ 125	\$ 1,400
Jim Beam	\$ 110	\$ 1,150
Tin Cup	\$ 130	\$ 2,400
Wyoming Ireland	\$ 255	

SPICE BOURBON

	1.5 Oz
Jack Daniel's Honey	\$ 125

Gin

	1.5 Oz	Botella
Beefeater	\$ 120	\$ 1,600
Bombay Sapphire	\$ 160	
Tanqueray	\$ 125	\$ 1,600
Tanqueray Ten	\$ 210	\$ 2,500
Tanqueray Sevilla	\$ 150	
Hendrix	\$ 190	\$ 2,300
Boodles London Dry	\$ 140	
Martin Millers	\$ 150	\$ 2,500

Vodka

	1.5 Oz	Botella
Absolut Azul	\$ 105	\$ 1,300
Absolut Citron	\$ 105	
Ciroc	\$ 160	
Götland	\$ 90	\$ 1,100
Grey Goose	\$ 180	\$ 2,200
Ketel One	\$ 130	\$ 1,800
Skyy	\$ 105	\$ 1,400
Smirnoff	\$ 90	\$ 1,100
Smirnoff Tamarindo	\$ 120	\$ 1,200
Stolichnaya	\$ 110	\$ 1,400
Stolichnaya Orange	\$ 120	
Tito's	\$ 150	
Belvedere	\$ 190	

Cognac

	1.5 Oz	Botella
Hennessy Vsop	\$ 240	\$ 3,400
Hennessy Xo	\$ 780	
Martell Vs	\$ 180	\$ 2,600
Remy Martini Vsop	\$ 230	\$ 3,400

Licores

AMARGOS

	1.5 Oz
Fernet Branca	\$ 130
Jägermeister	\$ 115
Bitter Campari	\$ 105

APERITIVOS

	1.5 Oz
Aperol	\$ 90
Cinzano Blanco	\$ 105
Cinzano Rosso	\$ 105
Martini Dry	\$ 105
Martini Rosso	\$ 105

DIGESTIVOS Y DULCES

	1.5 Oz
Bailey's	\$ 110
Licor 43	\$ 110
Chartreuse Amarillo	\$ 190
Chartreuse Verde	\$ 190
Xtabentun	\$ 90
Licor 43 Orochata	\$ 110
Absinth Verde	\$ 140
Chinchon Dulce	\$ 90
Contreau	\$ 150
Disaronno Amaretto	\$ 115
Frangelico	\$ 110
Galliano	\$ 140
Grand Marnier	\$ 170
Kalhúa	\$ 90
Midori	\$ 120

Fuente de sodas

.....

REFRESCOS REFILL \$45

COCA-COLA
COCA-COLA SIN AZÚCAR
FANTA
SPRITE SIN AZÚCAR
JOYA SABOR MANZANA
FUZE TEA / TÉ NEGRO LIMÓN

LATAS Y BOTELLAS \$42

COCA-COLA LIGHT (355 ml)
SPRITE ZERO (355 ml)
FRESCA (355 ml)
SCHWEPPES AGUA QUINA (296 ml)
GINGER ALE (296 ml)

NATURAL / MINERAL \$42

Limonada
Naranjada

ENERGETIZANTES

MONSTER (473 ml) \$ 85
POWERADE LIMA - LIMÓN (600 ml) \$ 50
POWERADE MORAS (600 ml) \$ 50

AGUA / H2O

AGUA CIEL (600 ml) \$ 42
AGUA DE PIEDRA NATURAL (355 ml) \$ 65
AGUA DE PIEDRA NATURAL (650ml) \$ 95
AGUA DE PIEDRA CARBONATADA (355ml) \$ 70
AGUA DE PIEDRA CARBONATADA (650ml) \$ 99
TOPO CHICO (340 ml) \$ 43
TOPO CHICO (600 ml) \$ 60
TOPO CHICO SANGRÍA (600 ml) \$ 60
TOPO CHICO SANGRÍA LIGHT (600 ml) \$ 60

Cafetería

.....

CAFÉ & TÉ

Preparado con la combinación perfecta de sabores

Nespresso [Leggero, Lungo, Ristretto o Descafeinado]
Café Espresso \$ 40
Café Espresso Doble o Cortado \$ 45
Ristretto \$ 35
Americano \$ 45
Capuccino \$ 60
Mocaccino \$ 60
Latte \$ 60
Té digestivo PREGUNTA POR NUESTRA SELECCIÓN DE SABORES \$ 45

JUGOS

\$50

Naranja
Toronja
Piña
Arándano
Manzana

Digestivos

.....

CAFÉ FRÍO CON BOURBON Y CREMA \$180

Bulleit Bourbon, Baileys,
vainilla, café y crema batida

CAFÉ FRÍO CON CREMA \$80

Café largo con crema batida

CARAJILLO 43 \$149 ▶

Café espresso, Licor 43 y hielos

POSTRECITO DEL 43 \$120

Licor 43, crema Carnation y hielos



* La venta de bebidas alcohólicas es exclusiva para mayores de edad.

.....

CARAJILLO LATTE

¡Un clásico con un toque cremoso!

La combinación con café Nespresso destaca las notas aromáticas de vainilla y galleta recién horneada.

\$120

CARAJILLO MACCHIATO ▶

¡Macchiato significa manchado!

Un carajillo perfecto con notas aromáticas frutales y especias del mediterráneo con un toque de crema batida.

\$140

IRISH COFFEE

¡Un clásico irlandés!

Descubre la textura del Irish Coffee con notas de madera ahumada, caramelo y especias.

\$170

COFFEECHATA ▶

¡Un imperdible!

La combinación perfecta de café y ron con horchata.

\$170

CAFÉ CARIBE

¡El café y el ron!

Disfruta el aroma de barrica, canela, vainilla caramelo, cardamomo y café tostado.

\$190

BRANDY PUSH

¡La amistad entre el café y el cognac!

Esta bebida es una experiencia única, con notas de almendra, cacao, café tostado, sándalo y azafrán.

\$190

ESPRESSO ▶

1 shot de café Nespresso 40 ml.

\$40





MARGARITA ESPRESSO

La tradicional margarita combinada con café Nespresso.

\$170

CAPPUCCINO

La mezcla perfecta entre un shot de café Nespresso 40ml y leche espumada.

\$60



ESPRESSO DOBLE O CORTADO

2 shots de café Nespresso 80 ml

\$45

AMERICANO

Tradicional americano preparado con un shot largo de café Nespresso y agua caliente.

\$40

LATTE MACCHIATO

El tradicional café con leche.

\$60



Advertencia: En esta cocina se almacenan alimentos que contienen alérgenos y gluten, no podemos garantizar que no exista contaminación cruzada entre estos y otros alimentos que pueden afectar a personas alérgicas o con enfermedad celíaca. Lo anterior se advierte a los huéspedes para su consideración sobre dieta y necesidades alimenticias. Antes de solicitar alimentos, por favor informa al encargado si alguien de tus acompañantes padece alguna alergia. * La venta de bebidas alcohólicas es exclusiva para mayores de edad.



Buen
PROVECHO

Entradas y PARA COMPARTIR



ALITAS TOPGOLF

ALITAS \$185 BONELESS \$190

Elige tu sabor favorito: Mango Habanero, Ajo & Parmesano, Buffalo o BBQ.

Acompañadas de: zanahorias + apio + ranch o blue cheese:

¿COMPARTES CON AMIGOS? ELIGE 3 ÓRDENES
POR \$460

▼ GUACAMOLE CON TOTOPOS

Guacamole hecho en casa + totopos

\$160



▲ TOSTADAS DE ATÚN

Tostadas horneadas de maíz + atún fresco + aguacate + ajonjolí + brotes de cilantro + mayonesa de chipotle + salsa de soya con jengibre y cítricos.

\$255

NACHOS TOPGOLF

Totopos + frijoles + queso+ salsa de queso con jalapeño

\$155

AGREGA:
POLLO + \$40
RES + \$85
ESPINACA + \$20

SALSA DE QUESO A LA CERVEZA + TOTOPOS

Salsa de queso a la cerveza + totopos + salsa

\$135

DIP DE POLLO BUFFALO

Dip de pollo ahumado en casa con salsa buffalo

\$150

PAPAS FRITAS GRATINADAS

Salsa de queso a la cerveza + mezcla de queso monterrey jack y queso cheddar + pico de gallo + tocino

\$160

MACARRONES CON QUESO

Macarrones fritos cubiertos en perejil y parmesano + ranch + salsa de tomate

\$125

QUESADILLAS

Tortilla de harina + queso monterrey jack + queso cheddar

\$165

AGREGA:
POLLO + \$40
RES + \$85

HUMMUS CON BETABEL

Hummus con betabel hecho en casa + paprika + aceite de olivo + tostadas de pan de pita

\$140

ATROPELLADO NORTEÑO

Machaca preparada al estilo norteño, acompañada de tortillas de harina hechas a mano

\$220

Advertencia: Consumir carne cruda o semicocida, aves, mariscos o huevos puede provocar alergia o enfermedad, especialmente si padece alguna condición médica. Algunos alimentos como frutos secos están almacenados en la cocina y pueden haber tenido contacto con otros alimentos. En esta cocina se almacenan alimentos que contienen alérgenos y gluten, no podemos garantizar que no exista contaminación cruzada entre estos y otros alimentos que pueden afectar a personas alérgicas o con enfermedad celíaca. Lo anterior se advierte a los huéspedes para su consideración sobre dieta y necesidades alimenticias. Antes de solicitar alimentos, por favor informa al encargado si alguien de tus acompañantes padece alguna alergia.

Flatbreads

..... PARA COMPARTIR

PEPPERONI

Marinara + mezcla de quesos + pepperoni + orégano

\$185

DEL HUERTO

Ajo rostizado + mezcla de quesos + hongos salteados + tomate heirloom + cebolla morada + arúgula baby + vinagreta de limón y albahaca

\$210

CARNE AHUMADA

Carne de res marinada y ahumada + cebolla morada asada + mezcla de quesos + jalapeño fresco + pimientos del piquillo

\$270

Tacos

ORDEN DE 6 TACOS CON TORTILLAS HECHAS A MANO.

.....

DE LECHÓN CONFITADO ▶

Lechón confitado + cebolla caramelizada + salsa verde + brotes de cilantro, en tortillas doradas al grill

\$270

DE PESCADO

Filete fresco del día + mayonesa de chipotle + ensalada de col blanca + col morada + rábano + brotes de cilantro

\$190

DE BRISKET CON SALSA VERDE

Brisket ahumado lentamente + salsa verde de molcajete

\$280

DE CAMARÓN ESTILO BAJA

Camarón en tempura + mayonesa de chipotle + ensalada de col blanca + col morada + rábano + brote de cilantro, en tortilla de harina

\$270

FLAUTAS DE POLLO

Mini flautas rellenas de tinga de pollo + salsa roja o verde + lechuga + crema + tomate + cebolla

\$150

MARGHERITA ▼

Marinara + mozzarella + tomate heirloom + parmesano + albahaca

\$220



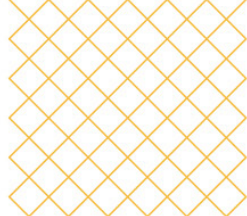
DE RIBEYE CON QUESO

Chicharrón de rib eye en costra de queso oaxaca + guacamole + cebolla morada + rábano + brotes de cilantro

\$290

Advertencia: Consumir carne cruda o semicocida, aves, mariscos o huevos puede provocar alergia o enfermedad, especialmente si padeces alguna condición médica. Algunos alimentos como frutos secos están almacenados en la cocina y pueden haber tenido contacto con otros alimentos. En esta cocina se almacenan alimentos que contienen alérgenos y gluten, no podemos garantizar que no exista contaminación cruzada entre estos y otros alimentos que pueden afectar a personas alérgicas o con enfermedad celíaca. Lo anterior se advierte a los huéspedes para su consideración sobre dieta y necesidades alimenticias. Antes de solicitar alimentos, por favor informa al encargado si alguien de tus acompañantes padece alguna alergia.

Sugerencias TOPGOLF



Del Chef

.....

COSTILLA DE 16 HRS.

Costilla de res horneada toda una noche, con un toque de sal y acompañada de tortillas, chiles toreados y cebollas caramelizadas. Para compartir (600g a 700g, con hueso).

\$1,490

HONGOS A LA CREMA

Mix de hongos a la crema, sarteneados con un toque de ajo confitado.

\$150



Del Bar

.....

SANGRE DE HUMO

Maestro Dobel Humito, tabasco, jugo de limón, maggi e inglesa, jugo de tomate, sal muera, pepino rallado y aceituna.

\$230

TANQUERAY CON LIMÓN Y FRAMBUESA

Gin Tanqueray Ten, agua quina, frambuesas frescas, limón amarillo, y un ligero aroma a cítricos.

\$280



ESPRESSO MARGARITA

Nespresso Leggero, tequila blanco, jarabe de agave, jugo de limón amarillo, y un twist de limón verde.

\$205

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Ristretto Nespresso, licor de café, jarabe natural y una pizca de sal.

\$205



Advertencia: En esta cocina se almacenan alimentos que contienen alérgenos y gluten, no podemos garantizar que no exista contaminación cruzada entre estos y otros alimentos que pueden afectar a personas alérgicas o con enfermedad celíaca. Lo anterior se advierte a los huéspedes para su consideración sobre dieta y necesidades alimenticias. Antes de solicitar alimentos, por favor informa al encargado si alguien de tus acompañantes padece alguna alergia. * La venta de bebidas alcohólicas es exclusiva para mayores de edad.

Hamburguesas



SERVIDAS CON PAPAS A LA FRANCESA O TATER TOTS.

.....



CLÁSICA

Lechuga + tomate + cebolla caramelizada

\$179

AGREGA:

QUESO AMERICANO + \$15

QUESO AZUL + \$15

QUESO CHEDDAR + \$15

QUESO PEPPER JACK + \$15

JALAPAÑOS + \$15

AGREGA:

TOCINO AHUMADO + \$25

AGUACATE + \$25

HUEVO FRITO + \$25

▲ THE SUNRISE

Tocino ahumado + queso cheddar + huevo frito
+ lechuga + tomate + cebolla

\$189

VEGETARIANA

Hamburguesa vegetariana hecha a base de
frijol negro + lechuga + tomate + queso
+ cebolla caramelizada

\$150

AHUMADA EN CASA

Tocino ahumado + salsa BBQ hecha en casa
+ cheddar + lechuga + tomate + cebolla
caramelizada

\$182

SÁNDWICH DE CARNITAS CONFITADAS

Lechón confitado y ahumado + queso cheddar
+ cebolla caramelizada + salsa de queso
servida en pan brioche

\$195

Advertencia: Consumir carne cruda o semicocida, aves, mariscos o huevos puede provocar alergia o enfermedad, especialmente si padece alguna condición médica. Algunos alimentos como frutos secos están almacenados en la cocina y pueden haber tenido contacto con otros alimentos. En esta cocina se almacenan alimentos que contienen alérgenos y gluten, no podemos garantizar que no exista contaminación cruzada entre estos y otros alimentos que pueden afectar a personas alérgicas o con enfermedad celíaca. Lo anterior se advierte a los huéspedes para su consideración sobre dieta y necesidades alimenticias. Antes de solicitar alimentos, por favor informa al encargado si alguien de tus acompañantes padece alguna alergia.

Healthy

.....

TOSTADAS DE AGUACATE

Dos tostadas de pan rústico untadas con guacamole, acompañadas con arúgula baby, tomate uva y un aderezo de aceite de olivo y limón. **553 Cal. [276 Cal. por tostada]**

\$150

TACOS CON TINGA DE HONGOS

Tacos de tinga de setas, con elote blanco tatemado y epazote deshidratado. Servidas en tortilla de maíz. **347 Cal. [57 Cal. por taco]**

\$190

VEGGIE MASALA

Vegetales salteados, sobre arroz blanco, almendras y curri. **474 Cal.**

\$165

POLLO CON ENSALADA DE SANDÍA

Pechuga a la parrilla, sobre una ensalada de arúgula baby, sandía parrillada, mousse de queso de cabra, tomates cherry y almendra.

596 Cal.

\$190

SANDWICH DE POLLO CON MAYONESA VEGANA

Sandwich de pollo a la parrilla, con mayonesa vegana, aguacate, espinaca baby y tomate rebanado. **540 Cal.**

\$170

PANNACOTTA DE PIÑA COLADA

Pannacotta de coco sobre rodaja de piña parrillada, nuez de la india caramelizada, coco rayado y almibar de piña. **Totalmente orgánico.**

\$150



Ensaladas y GUARNICIONES

AGREGA UN ADEREZO: RANCH, BLUE CHEESE, BALSÁMICO O HONEY MUSTARD.

.....

ENSALADA DE LA CASA

Tomate uva + cebolla morada + queso cheddar + crutones

\$150

BURRATA

Tomate heirloom + burrata fresca + arúgula baby + vinagreta de balsámico y olivo

\$220

ESPINACA Y QUESO DE CABRA

Espinaca baby + queso de cabra con canela + tomate uva + cebolla morada + arándanos deshidratados + nueces caramelizadas + vinagreta de balsámico y olivo

\$190

ENSALADA COBB ▼

Tocino ahumado + huevo cocido + tomate uva + aguacate + cebollín + pechuga de pollo marinada + queso manchego

\$195



Guarniciones

CUALQUIERA DE NUESTROS DELICIOSOS SIDERS PARA ACOMPAÑAR TUS PLATILLOS POR \$48.

PAPAS A LA FRANCESA

TATER TOTS

PURÉ DE PAPA

VERDURAS AL VAPOR

ENSALADA MIXTA

FRUTA FRESCA

Menú INFANTIL

ELIGE PAPAS A LA FRANCESA, ENSALADA O PLATO DE FRUTAS PARA ACOMPAÑAR.

.....

DEDOS DE POLLO

Pechuga de pollo empanizada

\$105

HAMBURGUESA JR

Mini hamburguesa de res con queso

\$105

SÁNDWICH DE QUESO

Cheddar + Monterrey Jack + americano

\$105

HOT DOG ▼

Mini hot dog con queso

\$105



Advertencia: Consumir carne cruda o semicocida, aves, mariscos o huevos puede provocar alergia o enfermedad, especialmente si padeces alguna condición médica. Algunos alimentos como frutos secos están almacenados en la cocina y pueden haber tenido contacto con otros alimentos. En esta cocina se almacenan alimentos que contienen alérgenos y gluten, no podemos garantizar que no exista contaminación cruzada entre estos y otros alimentos que pueden afectar a personas alérgicas o con enfermedad celiaca. Lo anterior se advierte a los huéspedes para su consideración sobre dieta y necesidades alimenticias. Antes de solicitar alimentos, por favor informa al encargado si alguien de tus acompañantes padece alguna alergia.

Postres



◀ CENTROS DE DONA INYECTABLES

Espolvoreados con azúcar y canela

\$180

ELIGE DOS SABORES:
SALSA DE CHOCOLATE
CREMA BAVARA
FRAMBUESAS

PASTEL DE CHOCOLATE CON VAINILLA

Pastel de chocolate gigante, helado de vainilla y salsa de chocolate

\$120

PASTEL DE QUESO

Pastel de queso con salsa de frutos rojos

\$120

FONDANT DE DULCE DE LECHE

Bola de golf de chocolate con cubierta fondant de dulce de leche

\$195

◀ HELADO CON GALLETAS

Helado de vainilla + galletas de chocolate + crema batida + salsa de chocolate

\$115

Fuente de SODAS

.....

REFRESCOS

REFILL	\$45
LATA (355 ml)	\$42

AGUA / H2O

AGUA CIEL (600 ml)	\$ 42
AGUA DE PIEDRA NATURAL (355 ml)	\$ 65
AGUA DE PIEDRA NATURAL (650ml)	\$ 95
AGUA DE PIEDRA CARBONATADA (355ml)	\$ 70
AGUA DE PIEDRA CARBONATADA (650ml)	\$ 99
TOPO CHICO (340 ml)	\$ 43
TOPO CHICO (600 ml)	\$ 60
TOPO CHICO SANGRÍA (600 ml)	\$ 60
TOPO CHICO SANGRÍA LIGHT (600 ml)	\$ 60

JUGOS

\$50

NARANJA, TORONJA, PIÑA, ARÁNDANO, MANZANA

ENERGETIZANTES

MONSTER (473 ml)	\$ 85
POWERADE LIMA - LIMÓN (600 ml)	\$ 50
POWERADE MORAS (600 ml)	\$ 50

CAFÉ & TÉ

Preparado con la combinación perfecta de sabores Nespresso (Leggero, Lungo, Ristretto o Descafeinado)

CAFÉ ESPRESSO	\$40
CAFÉ ESPRESSO DOBLE O CORTADO	\$45
RISTRETTO	\$40
AMERICANO	\$45
CAPUCCINO	\$60
MOCCACCINO	\$60
LATTE	\$60
TÉ DIGESTIVO (PREGUNTA POR NUESTRA SELECCIÓN)	\$45

Advertencia: Consumir carne cruda o semicocida, aves, mariscos o huevos puede provocar alergia o enfermedad, especialmente si padeces alguna condición médica. Algunos alimentos como frutos secos están almacenados en la cocina y pueden haber tenido contacto con otros alimentos. En esta cocina se almacenan alimentos que contienen alérgenos y gluten, no podemos garantizar que no exista contaminación cruzada entre estos y otros alimentos que pueden afectar a personas alérgicas o con enfermedad celíaca. Lo anterior se advierte a los huéspedes para su consideración sobre dieta y necesidades alimenticias. Antes de solicitar alimentos, por favor informa al encargado si alguien de tus acompañantes padece alguna alergia.

Desayunos

**SERVIDOS DIARIAMENTE, HASTA LAS 2:00 P.M.
TODOS LOS DESAYUNOS SE SIRVEN CON TATER TOTS Y FRUTA.**

.....

BURRITO TOPGOLF

Huevos revueltos + tocino + chorizo + queso cheddar + tortilla de harina.

\$180

HUEVOS AL GUSTO

Estrellados, revueltos u omelette: con jamón, queso, cebolla, tomate, portobello o chile serrano a elegir.

\$120

▼ TOSTADO FRANCÉS

Maple + crema montada + fresas.

\$120

CHILAQUILES

Verdes o rojos.

[Extra huevo + \$25, extra pollo + \$40]

\$100

▼ SÁNDWICH SALUDABLE

Pan multigrano tostado + pechuga de pavo + espinacas + germinado de alfalfa.

\$165

AGREGA:

QUESO AMERICANO + \$15

QUESO AZUL + \$15

QUESO CHEDDAR + \$15

QUESO PEPPER JACK + \$15

JALAPAÑOS + \$15

TOCINO AHUMADO + \$25

AGUACATE + \$25

HUEVO FRITO + \$25



Brunch DE FIN DE SEMANA

SERVIDOS SÁBADOS Y DOMINGOS, HASTA LAS 2:00 P.M.

.....

CRECE TU BRUNCH

\$120 MIMOSA CLÁSICA

Prosecco + jugo de naranja

FLATBREAD DE SALMÓN AHUMADO (PARA COMPARTIR)

Salmón ahumado + queso crema con hierbas + alcaparras + eneldo fresco + rábano + tomate

\$290

SUPERFOOD BOWL

Bowl de frutas de estación + yogur griego + granola hecha en casa y chía

\$150

HUEVOS POCHADOS DE LA HUERTA

Zucchini + salsa de tomatillo asado + huevo + queso fresco + cilantro

\$175

Advertencia: Consumir carne cruda o semicocida, aves, mariscos o huevos puede provocar alergia o enfermedad, especialmente si padece alguna condición médica. Algunos alimentos como frutos secos están almacenados en la cocina y pueden haber tenido contacto con otros alimentos. En esta cocina se almacenan alimentos que contienen alérgenos y gluten, no podemos garantizar que no exista contaminación cruzada entre estos y otros alimentos que pueden afectar a personas alérgicas o con enfermedad celíaca. Lo anterior se advierte a los huéspedes para su consideración sobre dieta y necesidades alimenticias. Antes de solicitar alimentos, por favor informa al encargado si alguien de tus acompañantes padece alguna alergia.

Cócteles en BRUNCH

DISPONIBLES TODOS LOS DÍAS.
TODAS NUESTRAS MARGARITAS ESTÁN HECHAS CON
PRODUCTOS NATURALES Y PROCESADOS EN CASA.

.....



▲ MIMOSA CLÁSICA

Prosecco, jugo de naranjas

\$120

▲ CREA TU MIMOSA

Botella de Prosecco, botella de jugo natural de
naranja

\$900

▲ SANGRÍA TINTA

Sangría hecha en casa con vino tinto, jugo de
limón amarillo, limón verde, naranja

\$105

SANGRÍA BLANCA

Sangría hecha en casa con vino blanco Grand
Marnier, limón amarillo, limón verde, durazno
fresas

\$120

DESARMADOR

Vodka, jugo de naranja natural y rodaja de
naranja

\$120

▲ HAIL MARY

Vodka, jugo de tomate, chiles, pepinillo, jugo
de limón amarillo, jugo de limón verde, tocino,
peperoccino y sal kosher.

\$210

BLOODY MARYS

DE LA CASA:

Vodka, jugo de tomate, pepinillo, aceitunas,
limón amarillo, limón verde, sal kosher

\$130

SPICY BLOODY:

Vodka pimienta, tequila blanco, jugo de tomate,
pepinillo, aceitunas, limón amarillo, limón
verde, sal kosher

\$160

JUGOS

Naranja
Toronja
Piña

\$50

CAFÉ & TÉ

Café americano \$45

Capuccino \$60

Café espresso \$40

Té digestivo **PIDELO FRÍO** \$45

* La venta de bebidas alcohólicas es exclusiva para mayores de edad.

Advertencia: Consumir carne cruda o semicocida, aves, mariscos o huevos puede provocar alergia o enfermedad, especialmente si padece alguna condición médica. Algunos alimentos como frutos secos están almacenados en la cocina y pueden haber tenido contacto con otros alimentos. En esta cocina se almacenan alimentos que contienen alérgenos y gluten, no podemos garantizar que no exista contaminación cruzada entre estos y otros alimentos que pueden afectar a personas alérgicas o con enfermedad celíaca. Lo anterior se advierte a los huéspedes para su consideración sobre dieta y necesidades alimenticias. Antes de solicitar alimentos, por favor informa al encargado si alguien de tus acompañantes padece alguna alergia.