



**Parrillada
para 4 personas**

TOPGOLF SKYBAR

Disfruta los mejores atardeceres de la ciudad en nuestro Skybar, ubicado en el 3er piso de Topgolf.



San Francisco, Av. Ignacio Morones Prieto 100, Zona Los Callejones, 66228 San Pedro Garza García, N.L.

FAVORITOS

TOSTADA DE ATÚN

\$142

Doble tostada de maíz, atún marinado (80 gr), aguacate, cebolla frita, ajonjolí negro tostado, aderezo mayochipotle, cilantro y un toque de salsa de ceniza de habanero. (1 pza).

PAN DE ELOTE

\$219

Nuestro pan de elote calientito, acompañado de una salsa de dulce de leche, nuez tostada, granos de elote y helado de vainilla (430 g).

SAMPLER TOPGOLF 🌶️

\$879

Combinación perfecta de nuestros aperitivos: Dedos de Pollo (100 gr), Aros de Cebolla (4 pz), Boneless (80 gr), Jalapeño Poppers (4 pz), Mac & Cheese Bites (4 pz), Cheese Bites (4 pz), Costillitas de elote dulce bañadas en aderezo de chile morita 🌶️ (4 pz), Totopos y Dip de Queso a la cerveza. Acompañados de salsa marinara y aderezo ranch, **además ¡elige el sabor de tus boneless!**

PARRILLADA ARRACHERA O SIRLOIN

4 PERSONAS \$1,699

Suave y jugosa arrachera o sirloin (1 kg), salchichas rojas (2 pz), elote amarillo (1 pz), cebolla asada, tortillas, salsas, chiles toreados y papas bravas.

COSTILLA 16 HORAS

\$1,699

Costilla de res (1.2 kg) horneada toda una noche, con un toque de sal. Incluye chiles toreados y cebollas caramelizadas.

BEBIDAS

IRISH COFFEE

\$209

Café, Whisky (45 ml) y crema batida. (100 ml).
¡Bien caliente y recién preparado!

Convierte tus tragos y cócteles preferidos a ¡Bolidrink!

Desde \$249

Los precios de la carta o menú se encuentran en M.N. y con impuestos incluidos. Aceptamos pagos con efectivo, VISA®, MASTERCARD® O AMERICAN EXPRESS®. El gramaje se expresa en crudo y varía de acuerdo a su cocción. Los productos pueden contener alimentos susceptibles de ocasionar alergias, hipersensibilidad o intolerancia. Come frutas y verduras y aliméntate sanamente.

PARA LA MESA

SAMPLER

\$879

Combinación perfecta de nuestros aperitivos: Dedos de Pollo (100 gr), Aros de Cebolla (4 pz), Boneless (80 gr), Jalapeño Poppers (4 pz), Mac & Cheese Bites (4 pz), Cheese Bites (4 pz), Costillitas de elote dulce bañadas en aderezo de chile morita (4 pz), Totopos y Dip de Queso a la cerveza. Acompañados de salsa marinara y aderezo ranch, además jelige el sabor de tus boneless!

NACHOS TOPGOLF XL

(16 pz) Tostadas con frijoles, queso gratinado, salsa de queso, guacamole, crema ácida y jalapeños frescos. Servidos con tu elección de arrachera marinada (300 gr) o pollo a la parrilla (300 gr). Porción para 4 personas.

**CON ARRACHERA
CON POLLO**

\$699

\$549

PARRILLADA ARRACHERA O SIRLOIN 2 PERSONAS

\$929

Suave y jugosa arrachera o sirloin (500 gr) salchicha roja (1 pza), elote amarillo (1 pza), cebolla asada, tortillas, salsas, chiles toreados y papas bravas. Para 2 personas

BONELESS XL PARA COMPARTIR

\$989

Boneless para compartir entre 5 personas (1.3 Kg de pechuga de pollo) Acompañados de: Zanahoria, apio y aderezo ranch o blue cheese. ELIGE HASTA 3 SABORES

**MANGO HABANERO  / BÚFALO  / BBQ
AJO Y PARMESANO**

ENTRADAS

NACHOS TOPGOLF

(8 pz) Tostadas con frijoles, queso gratinado, salsa de queso, guacamole, crema ácida y jalapeños frescos. Servidos con tu elección de arrachera marinada (180 gr) o pollo a la parrilla (180 gr). Porción para 2 personas.

**CON ARRACHERA
CON POLLO**

\$439

\$345

JALAPEÑO POPPERS

\$175

Mezcla de queso philadelphia, tocino y jalapeño, empanizados, acompañados de aderezo spicy ranch. (250 gr).

GUACAMOLE CON TOTOPOS

\$239

Con pico de gallo y totopos. (300 gr).

CHEESE BITES

\$199

Deliciosos cubos de queso chihuahua empanizados en panko, acompañados con salsa marinara. (300 gr).

PAPAS BRAVAS

\$139

Papas cambray horneadas y marinadas en una salsa de chile de árbol y limón. (400 gr).

COSTILLITAS DE ELOTE

\$197

Costillitas de elote dulce asadas, bañadas con aderezo de chile morita. (350 gr).

PAPAS FRITAS GRATINADAS

\$263

Papas a la francesa bañadas en salsa de queso a la cerveza, mezcla de quesos, pico de gallo y tocino. (400 gr).

**CON ARRACHERA 180 GR
CON POLLO 180 GR**

\$419

\$329

NACHOS REGIOS

Totopos, frijoles, salsa de queso, tocino, pico de gallo y jalapeños frescos. Servidos con tu elección de arrachera marinada 180 gr o pollo a la parrilla 180 gr. Porción para 2 personas. (800 gr).

**CON ARRACHERA 180 GR
CON POLLO 180 GR**

\$461

\$369

JOCHO POLACO

\$219

Gigante hotdog de salchicha polaca (198g) con pan de papa hecho en casa, queso cheddar, salsa de queso, tocino, chiles jalapeños al grill, cebolla caramelizada y mayo chipotla, acompañado de papas paja (100g). (430g).





ALITAS & BONELESS

Acompañadas de: Zanahoria, apio y aderezo ranch o blue cheese.

BONELESS

\$296 (200 Gr.)

ALITAS

\$296 (454 Gr.)

MANGO HABANERO 🌶️🌶️

BÚFALO 🌶️🌶️

BBQ

AJO PARMESANO

EXTRA SALSA O ADEREZO \$39
(50 Gr.)

DEDOS DE POLLO

\$309

Crujientes tiras de pollo empanizadas (150 gr) y servidas con papas a la francesa y elote preparado, pídelas con tu aderezo favorito. (450 gr).

FLATBREADS

31 X 18 cm

TOMATE Y ALBAHACA \$309

Marinara, mezcla de quesos, tomate uva, albahaca y parmesano.

PEPPERONI

\$279

Marinara, mezcla de quesos, pepperoni y orégano.

6 QUESOS

\$309

Marinara, Mozzarella, Cheddar Blanco, Cheddar Amarillo, Chihuahua, Asadero y Queso Crema.

BONELESS

\$349

Marinara, mezcla de quesos, boneless (150 gr), bañados en tu salsa favorita y aderezo ranch.

ELIGE 1 SALSA:

búfalo, bbq, mango habanero, ajo parmesano

HAWAIANA

\$309

Marinara, mezcla de quesos, jamón y piña.

TACOS

RIB EYE CON QUESO

\$439

Chicharrón de Rib Eye (180 gr) en costra de queso Oaxaca, guacamole, cebolla morada, rábano, cilantro [5 piezas].

CAMARON ESTILO BAJA

\$362

Camarón en tempura (120 gr), mayonesa de chipotle, ensalada de col blanca, col morada, rábano y cilantro, servidos en tortilla de harina [5 piezas].

GAONERAS DE AGUJA NORTEÑA \$369

Tacos de aguja noeteña (160 gr), gratinadas con queso, aguacate, cebolla y pico de gallo [4 piezas].



**¡Llevamos el ASADOR a tu bahía
pregúntale a tu mesero!**

HAMBURGUESAS & SANDWICHES

Pide tu hamburguesa con:

Papas a la francesa (150 gr) naturales o lemon pepper / Tater Tots (150 gr).

Ponle tu toque, agrega:

CARNE ADICIONAL (170 gr)	\$109
TOCINO AHUMADO (1 tira, 40 gr)	\$40
HUEVO FRITO (1 pza)	\$40
QUESO AMARILLO (15 gr)	\$25
QUESO CHEDDAR (15 gr)	\$25
QUESO PEPPER JACK (15 gr)	\$30
PIÑA (100 gr)	\$35

Upgrades

Cambia por Aros de Cebolla 150 gr. por \$69
Agrega a tus papas queso cheddar 80 gr. \$40



THE SUNRISE

\$309

Carne 100% de res (170 gr), Tocino ahumado, queso cheddar, huevo frito, lechuga, tomate, cebolla caramelizada. (400 gr).

SANDWICH DE POLLO ¡ELIJE TU SALSA!

\$229

Pechuga de pollo (120 gr), bañada en la salsa de tu elección; Búfalo 🌶️, BBQ, Ajo parmesano o Mango Habanero 🌶️🌶️, con tomate y cebolla morada y aderezo ranch. (300 gr).

CLÁSICA

\$279

Carne 100% de res (170 gr), Lechuga, tomate y cebolla caramelizada. (300 gr).

HAMBURGUESA AHUMADA EN CASA

\$319

Carne 100% de res (170 gr), Tocino ahumado, salsa BBQ hecha en casa, queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla caramelizada. (350 gr).

SAMPLER HAMBURGUESA

\$329

3 mini hamburguesas, sandwich de pollo, ahumada de la casa y nuestra smash burger con pan de papa hecho en casa con salsa especial acompañado de papa paja. (340g).

ENSALADAS

PONLE TU TOQUE, AGREGA:

Pechuga de Pollo (100 gr)	\$89
Camarones (120 gr)	\$179
Arrachera (100 gr)	\$149

ENSALADA COBB

\$274

Tocino ahumado, huevo cocido, tomate uva, aguacate, cebollín, cebolla morada, pechuga de pollo marinada (100 gr), croutones y mezcla de quesos. (475 gr).

ENSALADA CÉSAR

\$175

¡Clásica!, lechuga romana, aderezo cesar, lajas de queso parmesano y croutones. (255 gr).

COMBO 6

FOOD & FRIENDS

MENÚ

- HAMBURGUESA DE POLLO BUFFALO (300 gr.)
- BONELESS (200 gr.)
- FLATBREAD DE PEPPERONI (31 X 18 cm)
- GUACAMOLE (300 gr.)
- PASTEL DE CHOCOLATE (350 gr.)
- AROS DE CEBOLLA (150 gr.)
- CHAROLA DE PAPAS A LA FRANCESA (350 gr.)
- NACHOS REGIOS (800 gr.)
- POPPERS (250 gr.)
- ENSALADA CÉSAR C/POLLO (255 gr.)

COMBINA 6

PLATILLOS POR

\$1,319

TOPGOLF

MENÚ

- TACOS DE RIBEYE (180 gr.) (5pz)
- TACOS DE CAMARÓN (120 gr.) (5pz)
- FLATBREAD MARGARITA (31 x 18 cm.)
- HAMBURGUESA AHUMADA (350 gr.)
- ENSALADA COBB (475 gr.)
- ALITAS (454 gr.)
- BONELESS (200 gr.)
- PASTEL DE CHOCOLATE (350 gr.)
- PAPAS FRITAS GRATINADAS (400 gr.)
- DEDOS DE POLLO ADULTO (450 gr.)

COMBO 6+

FOOD & FRIENDS

COMBINA 6

PLATILLOS POR

\$1,869

Consulta los términos y condiciones en
topgolf.com.mx/combo6

Solo se pueden repetir 2 platillos iguales en el combo.



COCKTAILS & SHOTS



MARGARITA TOPGOLF

\$189

Tequila Maestro Dobel Blanco (45 ml), Licor de Naranja (15 ml) y jugo de limón, en las rocas. (105 ml)

Preparado con Maestro Dobel Diamante 45 ml \$259

Preparado con Maestro Dobel Reposado 45 ml \$194

Preparado con Maestro Dobel Añejo 45 ml \$233

MARGARITA GOLDEN DOBEL

\$252

Tequila Maestro Dobel Diamante (45 ml), Grand Marnier (15 ml), jugo de naranja y limón. (105 ml).

MARGARITA DE FRESAS CUERVO

\$164

Tequila Cuervo Especial silver (45ml), Licor de Naranja (15 ml), fresas naturales y jugo de limón. (235 ml).

1800 MANGO MARGARITA

\$230

Tequila 1800 reposado (45ml), Licor de Naranja (15 ml), mango y jugo de limón. (205 ml).

BLOODY MARÍA

\$164

Tequila Maestro Dobel Blanco (45 ml), pimienta, jugo de tomate, pepinillo, aceitunas, jugo de limón y sal. (213 ml).

SHOTS

BLANCOS

Copa 75 ml

Maestro Dobel Blanco

\$256

Jose Cuervo Trad. Plata

\$186

CRISTALINOS

Maestro Dobel Diamante

\$263

1800 Cristalino

\$307

REPOSADOS

Maestro Dobel Reposado

\$256

Maestro Dobel Humito

\$230

1800 Reposado

\$229

SIGNATURE COCKTAILS



Strawberry
Lemonade
con Vodka

TANQUERAY CON LIMÓN Y FRAMBUESA

\$230

Gin Tanqueray London (45 ml), agua quina, frambuesas frescas, limón y un ligero aroma a cítricos. (200 ml).

PALOMA DEL "MAESTRO"

\$219

Tequila "Maestro Doble Reposado" (45 ml), Grand Marnier (15 ml), jugo de toronja, jugo de limón, jarabe y un toque de agua mineral. (235 ml).

HAIL MARY

\$153

Vodka smirnoff (45 ml), jugo de tomate, chiles, pepinillo, jugo de limón verde, tocino y sal. (217 ml).

TORONJA TINY TEN

\$197

Ginebra Tanqueray Ten (45 ml), agua tónica y guarnición de toronja. (150 ml).

EXPRESSO MARTINI

\$164

Vodka Smirnoff (45 ml), café expresso, licor de café, jarabe natural y una pizca de sal. (220 ml).

STRAWBERRY LEMONADE CON VODKA

\$175

Vodka Smirnoff (45 ml), jugo de cítricos, fresas, agua mineral, jugo de limón y menta fresca. (220 ml).

JARRITOS

JARRITO DE TEQUILA

\$359

Preparado con tequila Cuervo Tradicional Plata (105 ml). Elige entre cítricos, pepino o piña. (600 ml).

JARRITO DE MEZCAL

\$359

Preparado con mezcal 400 Conejos Joven (105 ml). Elige entre jamaica, tamarindo o sandía. (600 ml).





CLÁSICOS

PIÑA COLADA

\$159

Ron Malibu (45 ml), crema de coco, jugo de piña y leche evaporada. (240 ml).

BLUEBERRY LEMON DROP MARTINI

\$175

Vodka smirnoff (45 ml), Controy (15 ml), blueberry, jugo de limón, y azúcar glass. (200 ml)

DAIKIRI DE SABOR

\$159

FRESA (185 ml), DURAZNO (250 ml) Y MANGO (250 ml)

Ron Matusalem Platino (45 ml), pulpa de fruta, jugo de naranja, jarabe y limón.

MOJITO CLÁSICO

\$159

Ron Matusalem clásico (45 ml), jugo de limón, azúcar morena, menta fresca y un toque de Topo Chico. (175 ml)

MIMOSA CLÁSICA

\$153

Prosecco (75 ml) y jugo de naranja. (180 ml).

¡BOLI DRINKS!



TITANIUM

\$439

Elige tu destilado (90 ml) ya sea en cóctel o con tu mezclador favorito, servido en un ¡Vasote Coleccionable!. (600 ml).
Tequilas Dobel Diamante, 1800 Cristalino, Mezcal Creyente Espadín, Ginebra Hendrick's, Whisky JW Black Label

SILVER

\$249

Elige tu destilado (90 ml) ya sea en cóctel o con tu mezclador favorito, servido en un ¡Vasote Coleccionable!. (600 ml).

Tequila Centenario Reposado, Tradicional Reposado, Whiskys Jim Beam, J&B, Matusalem Blanco o Vodka Smirnoff regular o Tamarindo, Absolut Azul

PLATINUM

\$329

Elige tu destilado (90 ml) ya sea en cóctel o con tu mezclador favorito, servido en un ¡Vasote Coleccionable!. (600 ml).

Tequilas Maestro Dobel Reposado, Whiskys Bushmills 10 años, Vodka Belvedere, Gin Tanqueray London Dry, Ron Matusalem gran reserva. Mezcal 400 conejos jóvenes.

SIN ALCOHOL

¡Conviértelo a Litros! 159

FROZEN DE FRESA MANGO O DURAZNO (400 ml)

PIÑADA (400 ml)

STRAWBERRY LEMONADE (400 ml)

\$89

CERVEZAS

DE BARRIL

(355 ml)

HEINEKEN \$69

INDIO \$67

(1.8 Lt)

HEINEKEN JARRA \$289

INDIO JARRA \$249

(5 Lt)

HEINEKEN TRITON \$749

INDIO TRITON \$649

CERVEZA DE BOTELLA

CONVIÉRTELA EN CUBETA DE 6

PREMIUM

HEINEKEN REGULAR 355 ml \$85

BOHEMIA CRISTAL 355 ml \$79

BOHEMIA OSCURA 355 ml \$79

BOHEMIA CLÁSICA 355 ml \$79

MILLER HIGH LIFE 355 ml \$85

ULTRAS

AMSTEL ULTRA 355 ml \$79

HEINEKEN SILVER 355 ml \$79

CLÁSICAS

TECATE LIGHT/ORIGINAL 325 ml \$65

CARTA BLANCA 300 ml \$65

INDIO 325 ml \$65

XX AMBAR 325 ml \$74

XX LAGER 325 ml \$74

ZERO

HEINEKEN 00 250 ml \$59

PONLE TU TOQUE, AGREGA:

CHELADA 30 ml \$35 / MICHELADA 60 ml \$45
VASO CLAMATO 105 ml \$50

TOPO CHICO DRINKS MEXICANOS

PALOMA 355 ml

CANTARITO 355 ml

MARGARITA 355 ml

\$94

CIDERS

STRONGBOW 330 ml

\$89

Berries, Apple

Los precios de la carta o menú se encuentran en M.N. y con impuestos incluidos. Aceptamos pagos con efectivo, VISA®, MASTERCARD® O AMERICAN EXPRESS®. El gramaje se expresa en crudo y varía de acuerdo a su cocción. La venta de bebidas alcohólicas está limitada a mayores de edad. Los productos pueden contener alimentos susceptibles de ocasionar alergias, hipersensibilidad o intolerancia. Evita el exceso.



DESTILADOS

LOS MÁS BUSCADOS DE TOPGOLF

	75 ML	BOTELLA	
MAESTRO DOBEL BLANCO	\$256	\$2,001	750 ml
BUSHMILLS 10 AÑOS	\$318	\$2,815	750 ml
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$263	\$2,529	700 ml
BACARDI BLANCO	\$186	\$1,616	750 ml
DON JULIO 70	\$362	\$3,134	700 ml
JW BLACK LABEL	\$329	\$2,969	750 ml
GLENFIDDICH	\$373	\$3,057	750 ml
MATUSALEM PLATINO	\$186	\$1,616	750 ml
BUCHANAN'S 12	\$329	\$2,859	750 ml
BAILEYS	\$193	-	-
MATUSALEM CLÁSICO	\$197	\$1,616	750 ml
1800 CRISTALINO	\$307	\$2,672	700 ml
CREYENTE ESPADIN	\$263	\$2,353	750 ml
JW RED LABEL O BLONDE	\$208	\$1,715	750 ml
JOSE CUERVO TRADICIONAL CRISTALINO	\$219	\$1,979	750 ml
JOSE CUERVO TRAD. PLATA	\$186	\$1,572	695 ml
400 CONEJOS JOVEN	\$241	\$2,199	750 ml
GIN			
TANQUERAY	\$219	\$1,814	750 ml
TANQUERAY TEN	\$318	\$2,771	700 ml
HENDRICK'S	\$351	\$3,057	750 ml
MEZCAL			
CREYENTE TOBALA	\$428	\$3,134	750 ml
400 CONEJOS REPOSADO	\$269	\$2,661	750 ml
RONES			
BACARDI BLANCO	\$186	\$1,616	700 ml
CAPTAIN MORGAN WHITE O SPICED	\$186	\$1,616	700 ml
TEQUILAS			
DON JULIO AÑEJO	\$307	\$2,672	700 ml
MAESTRO DOBEL AÑEJO	\$296	\$2,573	700 ml
DON JULIO BLANCO	\$263	\$2,199	700 ml
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$197	\$1,715	695 ml
VODKAS			
ABSOLUT AZUL	\$175	\$1,528	750 ml
GREY GOOSE	\$274	\$2,386	750 ml
WISKYS			
BUCHANAN'S PINEAPPLE	\$329	\$2,859	750 ml
MACALLAN 12	\$406	\$3,343	700 ml
JACK DANIEL'S	\$230	\$2,001	700 ml



Los precios de la carta o menú se encuentran en M.N. y con impuestos incluidos. Aceptamos pagos con efectivo, VISA®, MASTERCARD® O AMERICAN EXPRESS®. El gramaje se expresa en crudo y varía de acuerdo a su cocción. La venta de bebidas alcoholicas esta limitada a mayores de edad. Los productos pueden contener alimentos susceptibles de ocasionar alergias, hipersensibilidad o intolerancia. Evita el exceso.

VINOS

SANGRÍAS

[COPA / JARRA]

200 ml / 1000 ml

CLERICOT

\$189 / \$599

Hecho en casa con vino Tinto (150 ml), jugo de naranja y fruta de temporada.

SANGRÍA TINTA

\$189 / \$599

Sangría hecha en casa con vino tinto (150 ml), jugo de limón y de naranja.

SANGRÍA BLANCA

\$189 / \$599

Sangría hecha en casa con vino blanco (150 ml), durazno en almíbar y jugo de limón.

VINOS

150 ml / 750 ml
[COPA/BOTELLA]

VINO ESPUMOSO

ANALOGÍA AMABILE, MÉXICO \$164 / \$791
CHANDON BRUT - / \$1,209

VINO BLANCO

CASA MADERO 2V, CHARDONNAY,
CHENIN BLANC, MÉXICO \$186 / \$912

VINO ROSADO

CASA MADERO V, ROSADO DE
CABERNET, MÉXICO \$197 / \$912
SUTTER HOME \$175 / \$681

VINO TINTO

SANTO TOMAS UNICO - / \$2,298
CASA MADERO 3V, CABERNET, MERLOT,
TEMPRANILLO, MÉXICO \$230 / \$1,099

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT - / \$2,199

BEBIDAS SIN ALCOHOL

FUENTE DE SODAS

REFRESCOS DE REFILL 350 ml \$79

COCA-COLA, COCA-COLA S/A,
COCA-COLA LIGHT, JOYA SABOR
MANZANA, FUZE TEA TÉ NEGRO LIMÓN

REFRESCOS EN LATA \$65

COCA-COLA LIGHT 355 ml,
COCA-COLA 355 ml, SPRITE 355 ml,
FRESCA 355 ml, JOYA MANZANA 355 ml,
SCHWEPPES AGUA QUINA 296 ml,
GINGER ALE 355 ml,

AGUAS / H2O

CIEL-AGUA SIN GAS 600 ml \$55
TOPO CHICO 600 ml \$76

¿NATURAL O MINERAL?

LIMONADA
Individual 350 ml \$65 Jarra 1300 ml \$209
NARANJADA
Individual 350 ml \$65 Jarra 1300 ml \$209
LIMONADA O NARANJADA
REFIIL Individual 350 ml \$109

ENERGIZANTES

MONSTER 473 ml \$120
POWERADE LIMA - LIMÓN 600 ml \$76
POWERADE MORAS 600 ml \$76

ICEE

Cereza o Frambuesa 700 ml \$109

¿MALTEADAS O FROZEN?



MALTEADAS

\$159

Vainilla, Chocolate, Fresas o
Cookies and Cream (500 ml)

FROZEN

\$89

Fresa, Mango o Durazno
(400 ml)

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO

\$252

La joya de la corona de los postres, brownie de chocolate con nuez y una bola de helado de vainilla (150 gr). (350 gr)

PASTEL DE CHOCOLATE CON VAINILLA

\$209

Pastel de chocolate, helado de vainilla (150 gr) y salsa de chocolate. (350 gr)

CHEESECAKE

\$175

Pídelo con tu salsa favorita, Chocolate, Frutos rojos o Dulce de leche. (250 gr)

S'MORES DE HERSHEY'S \$285

Galleta de chispas de chocolate recién horneada, Nutella, chocolate Hershey's, bombón horneado, helado de vainilla (150 gr) y salsa de chocolate. (450 gr).

HELADO CON GALLETAS \$164

Helado de vainilla (300 gr), galletas de chocolate, crema batida y salsa de chocolate. (400 gr).



Cheesecake

GUARNICIONES

ELOTE DULCE CON MAYONESA, QUESO Y TAJÍN (1 pz).

\$120

VERDURAS AL VAPOR (400 gr).

\$89

DESAYUNOS



Burrito
Topgolf

BURRITO TOPGOLF 🌶️ \$239

Huevos revueltos 3 piezas, tocino, chorizo, queso cheddar servido en tortilla de harina, acompañado de tater tots y plato de fruta (100 gr) para empezar. (400 gr).

WAFFLES \$175

3 piezas, acompañados de dos huevos estrellados o revueltos y 2 tiras de tocino.

HUEVOS AL GUSTO \$159

Dos piezas de huevo con 3 ingredientes a elegir (30 gr c/u): Estrellados, revueltos u omelette. Jamón, queso, cebolla, tomate, champiñones o chile serrano. Acompañados de plato de fruta (100 gr) y frijoles refritos.

CHILAQUILES 🌶️ \$149

Verdes o rojos, acompañados de frijoles refritos y un plato de fruta (100 gr). (450 gr).

HUEVO 1 pza.	\$40
POLLO 100 gr.	\$89
ARRACHERA 180 gr.	\$149
QUESO AMERICANO 15 gr.	\$25
QUESO CHEDDAR 15 gr.	\$25
QUESO PEPPER JACK 15 gr.	\$30
TOCINO AHUMADO 1 pza. 40 gr.	\$40

HOTCAKES \$175

2 piezas, acompañados de dos huevos estrellados o revueltos y 2 tiras de tocino.

PARA LOS NIÑOS

Edad máxima para adquirir éstos productos es de 12 años

DEDOS DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo (100 gr) empanizada.

HAMBURGUESA JR.

Dos piezas de mini hamburguesa de res (80 gr.) con queso

HOT DOG

Dos piezas de mini hot dog con queso

POR \$164 CADA PLATILLO

ELIGE 1 ENTRE

PAPAS A LA FRANCESA 80 gr.

CRUDITES 80 gr.

CAFÉ

Puedes pedirlo frío o frappe,
Americano o Descafeinado

FLAT WHITE 80 ml	\$99
Doble carga y espuma de leche	
CAPUCCINO 200 ml	\$89
MOCCACCINO 200 ml	\$89
LATTE 300 ml	\$89
CAFÉ EXPRESO DOBLE O CORTADO 80 ml	\$79
AMERICANO 280 ml	\$65
CAFÉ EXPRESO 50 ml	\$65
PREGUNTA POR NUESTRA	
VARIEDAD DE SOBRES DE TÉ 280 ml	\$59

JUGOS 250 ml \$76

Naranja, toronja, piña, arándano

ICEE 700 ml	\$109
REFRESCO DE REFILL 350 ml	\$79
REFRESCO DE LATA 355 ml	\$65
AGUA CIEL 600 ML	\$55
LIMONADA / NARANJADA (INDIVIDUAL) 350 ml	\$65
LIMONADA / NARANJADA (REFILL) 350 ml	\$109
MALTEADAS 500 ml	\$159
Helado de Vainilla, Chocolate, Fresas o Cookies and Cream	