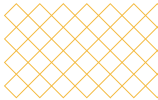




TOPGOLF
MONTERREY

Cervezas



CERVEZA EN BOTELLA

.....

	INDIVIDUAL	CUBETA DE 6
Amstel Ultra	\$ 63	\$ 349
Heineken Regular	\$ 63	\$ 349
Bohemia Oscura	\$ 59	\$ 349
Bohemia Clásica	\$ 59	\$ 349
Miller High Life	\$ 59	\$ 349
XX Ambar	\$ 51	\$ 290
XX Lager	\$ 51	\$ 290
Heineken 00	\$ 51	\$ 290
Carta Blanca	\$ 49	\$ 290
Tecate Light	\$ 49	\$ 290
Indio Premier	\$ 49	\$ 290

ARTESANALES

Lagunitas IPA	\$ 90
Jabali Hellesbock	\$ 90
Tempus Dorada	\$ 80

CERVEZA DE BARRIL

.....

	355ml / 14 Oz	Jarra 1.8 Lt / 60 Oz
Heineken	\$ 55	\$ 199
Indio	\$ 49	\$ 179



Ponle tu toque:

+ Chelada	\$ 20
+ Michelada	\$ 25
+ Vaso Clamato	\$ 35



Fuente DE SODAS

AGUAS / H2O

.....

Ciel (600 ml)	\$ 45
Agua de Piedra mineral (355 ml)	\$ 70
Agua de Piedra mineral (650 ml)	\$ 99
Agua de Piedra sin gas (355 ml)	\$ 65
Agua de Piedra sin gas (650 ml)	\$ 95
Topo Chico (600 ml)	\$ 60

Ponle tu toque:

+ Shot de limón \$ 10

NATURAL / MINERAL

.....

Limonada	\$ 49
Naranjada	\$ 49

REFRESCOS

.....

REFILL	355 ml / 12 Oz.
Coca-Cola	\$ 47
Coca-Cola sin azúcar	\$ 47
Fanta	\$ 47
Sprite sin azúcar	\$ 47
Joya sabor manzana	\$ 47
Fuze Tea, Té Negro Limón	\$ 47

REFRESCOS

.....

Coca-Cola light (330 ml)	\$ 49
Sprite (330 ml)	\$ 49
Fresca (330 ml)	\$ 49
Sweppes Aguaquina (296 ml)	\$ 49
Ginger Ale (330 ml)	\$ 49



Ciders & HARD SELTZERS



ENERGIZANTES

.....

Monster (437 ml)	\$ 90
Powerade Lima - Limón (600 ml)	\$ 55
Powerade Moras (600 ml)	\$ 55

CIDERS

.....

Strongbow Berries	\$ 50
Strongbow	\$ 50
Strongbow Manzanas	\$ 45

HARD SELTZERS

.....

	355 ml / 12 Oz	CUBETA DE 6
PURA PIRAÑA 4.5% Alc		
99 Cal, 2 Carb		
Toronja / Durazno	\$ 70	\$ 370
AMSTEL 4.0% Alc 99 Cal 2 Carb		
Frambuesa & Té Negro	\$ 70	\$ 370
Maracuya Hierbabuena	\$ 70	\$ 370
FITZER 4.4% Alc 88 Cal 0.5 Carb		
Fitzer Frutos Rojos, Cítrico, o Mango.	\$ 70	\$ 370



Buen



PROVECHO

Hamburguesas & ALITAS

HAMBURGUESAS

.....

Servidas con papas a la francesa o tater tots.*



CLÁSICA

Lechuga, jitomate y cebolla caramelizada.

\$ 190

▲ THE SUNRISE

\$ 245

Tocino ahumado, queso cheddar, huevo frito, lechuga, jitomate y cebolla.

Agrega

Doble Carne	\$ 45
Tocino Ahumado	\$ 35
Queso Azul	\$ 35
Huevo Frito	\$ 25
Queso Americano	\$ 20
Queso Cheddar	\$ 20
Queso Pepper Jack	\$ 20
Jalapeños	\$ 20

AHUMADA EN CASA

\$ 230

Tocino ahumado, salsa BBQ hecha en casa, cheddar, lechuga, jitomate y cebolla caramelizada.

* Ponle tu toque:

Cambia por papas al horno	\$ 45
Cambia por aros de cebolla	\$ 45
+ Agrega queso cheddar a tus papas	\$ 18

ALITAS

.....

Acompañadas con zanahoria, apio y aderezo Ranch o Blue Cheese.

ALITAS TOPGOLF

\$ 199

BONELESS

\$ 199

Elige tu sabor favorito

- Mango - habanero
- Búfalo
- Ajo
- BBQ
- Parmesano

Ponle tu toque:

+ Agrega Extra Salsa	\$ 18
+ Agrega Extra Aderezo	\$ 18



Sugerencias TOPGOLF



DEL CHEF

.....



- ◀ **COSTILLA DE 16 Hrs.** \$ 1,490
- Costilla de res horneada toda una noche, con un toque de sal. Acompañada de chiles toreados y cebollas caramelizadas. Para compartir (600 g - 700 g con hueso).

- BACK RIBS St. Louis** \$ 390
- Back Ribs de Cerdo, horneado por más de 8 horas en nuestra receta secreta de Rub.

- CENTRO DE RIB EYE (300g)** \$ 399
- Centro de Rib Eye Angus, con cebollas y chiles asados.

- ◀ **PORK BELLY** \$ 350
- Reposado y horneado durante 24 horas. Servido crujiente. Acompañado de esquites dulces.

- BARBACOA DE RES** \$ 180
- Un capricho para el fin de semana... La tradicional receta de cocción lenta, servida con consomé, salsa verde, cebolla, cilantro y tortillas de maíz.



DEL BAR

.....

- TANQUERAY CON LIMÓN Y FRAMBUESA** \$ 190 ▶
- Gin Tanqueray London, agua quina, frambuesas frescas, limón amarillo y un ligero aroma a cítricos.

- MARGARITA GOLDEN 'DOBEL'** \$ 195
- Tequila Maestro Dobel Diamante, Grand Marnier, jugo de naranja y limón amarillo.

- ESPRESSO MARTINI** \$ 130
- Vodka, Ristretto Nespresso, licor de café y jarabe natural.





Tacos

.....

Orden de 5 tacos.

DE RIB EYE CON QUESO

\$ 299 ▶

Chicharrón de Rib Eye en costra de queso oaxaca, guacamole, cebolla morada, rábano y brotes de cilantro.

DE BRISKET CON SALSA VERDE

\$ 290

Brisket ahumado lentamente y salsa verde del molcajete.

DE LECHÓN CONFITADO

\$ 285

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

DE CAMARÓN ESTILO BAJA

\$ 285

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

GAONERAS DE AGUJA NORTEÑA

\$ 220 ▶

(Orden de 4) Gratinadas con queso, aguacate, cebolla y pico de gallo.

DE PESCADO

\$ 199

Filete fresco del día, mayonesa de chipotle y ensalada de col blanca.



Flatbreads

.....



MARGHERITTA

\$ 230

Marinara, mozzarella, tomate heirloom, parmesano y albahaca.

PEPPERONI

\$ 195

Marinara, mezcla de quesos, pepperoni y orégano.

◀ CARNE AHUMADA

\$ 280

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

DEL HUERTO

\$ 220

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

Ponle tu toque:

+ Agrega Camarones	\$ 155
+ Agrega Res Ahumada	\$ 99
+ Agrega Tocino	\$ 55
+ Agrega Chorizo	\$ 45
+ Agrega Mix de Hongos	\$ 45
+ Agrega Pollo Ahumado	\$ 45
+ Agrega Jamón	\$ 40
+ Agrega Aguacate	\$ 40
+ Agrega Piña	\$ 40

Entradas, ensaladas & GUARNICIONES



ENTRADAS

.....



ATROPELLADO NORTEÑO \$ 230

Machaca preparada al estilo norteco, acompañada de tortillas de harina.

GUACAMOLE CON TOTOPÓS \$ 180 ▶

Guacamole hecho en casa y totopos.

QUESADILLAS* \$ 165

Tortilla de harina, queso monterrey jack y queso cheddar.

NACHOS TOPGOLF* \$ 160 ▶

Totopos, frijoles, queso, salsa de queso y jalapeño.

PAPAS FRITAS GRATINADAS* \$ 175

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



*** Ponle tu toque:**

+ Agrega Res Ahumada	\$ 99
+ Agrega Chorizo	\$ 45
+ Agrega Pollo Ahumado	\$ 45
+ Agrega Jamón	\$ 40
+ Agrega Mix de Hongos	\$ 45

HUMMUS CON BETABEL \$ 150 ▶

Hummus con betabel hecho en casa, paprika, aceite de olivo y tostadas de pan pita.

SALSA DE QUESO A LA CERVEZA CON TOTOPOS ** \$ 150

Salsa de queso a la cerveza, totopos y salsas.

DIP DE POLLO BÚFALO \$ 165

Dip de pollo ahumado en casa con salsa búfalo.

MACARRONES CON QUESO \$ 135

Macarrones fritos cubiertos de perejil y parmesano, con aderezo ranch y salsa de tomate.

◀ **QUESO FUNDIDO** ** \$ 140

Natural.

AROS DE CEBOLLA \$ 120

Con aderezo ranch.

**** Ponle tu toque:**

- + Agrega Res Ahumada \$ 99
- + Agrega Chorizo \$ 45
- + Agrega Mix de Hongos \$ 45

ENSALADAS

.....

ENSALADA COBB \$ 215 ▶

Tocino ahumado, huevo cocido, tomate uva, aguacate, cebollín, pechuga de pollo marinada y queso manchego.

ESPINACA Y QUESO DE CABRA \$ 209

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

Ponle tu toque:

- + Agrega extra tiras de pollo empanizadas \$ 99



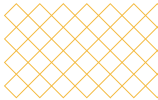
GUARNICIONES

.....

Cualquiera de nuestros deliciosos siders para acompañar tus platillos.

- CHAROLA DE PAPAS A LA FRANCESA \$ 120
- PAPA AL HORNO \$ 120
- VERDURAS AL VAPOR \$ 60
- TATER TOTS \$ 60

Postres



.....

FONDANT DE DULCE DE LECHE \$ 215

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

CENTROS DE DONA INYECTABLES \$ 185 ▶

Espolvoreados con azúcar y canela.

Elige 2 de estos sabores:

Salsa de chocolate
Crema bávara
Frambuesas

Jeringa con sabor extra. \$ 29

PASTEL DE CHOCOLATE CON VAINILLA \$ 130

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

PASTEL DE QUESO \$ 130

Pastel de queso con salsa de frutos rojos.

HELADO CON GALLETAS \$ 130 ▶

Helado de vainilla, galletas de chocolate, crema batida y salsa de chocolate.

MALTEADAS \$ 120

Helado de vainilla, chocolate, fresas o cookies & cream.



Café & TÉ



CAFÉ

.....

Preparado con la combinación perfecta de sabores NESPRESSO (leggero, lungo, ristretto o descafeinado).

CARAJILLO 43 \$ 149 ▶

Café nespresso, Licor 43 y hielos.

FLAT WHITE \$ 70

Doble carga, espuma de leche suave.

CAPUCCINO \$ 65

MOCACCINO \$ 65

LATTE \$ 65

EXPRESO DOBLE O CORTADO \$ 60

RISTRETTO \$ 45

AMERICANO \$ 45

CAFÉ EXPRESO \$ 45

TÉ

.....

TÉ DIGESTIVO (PUEDES PEDIRLO FRÍO) \$ 45

Pregunta por nuestra selección de sabores.

JUGOS \$ 50

Naranja, toronja, piña, arándano o manzana.



Desayuno

.....



BURRITO TOPGOLF \$ 190

Huevos revueltos, tocino, chorizo, queso cheddar y tortilla de harina. Acompañado de tater tots.

SANDWICH SALUDABLE* \$ 180

Pan multigrano tostado, pechuga de pavo, espinaca y germinado de alfalfa.

◀ SUPERFOOD BOWL \$ 150

Bowl de frutas de estación, yogurt griego, granola hecha en casa y chía.

TOSTADO FRANCÉS \$ 125

Maple, crema montada y fresas.

HUEVOS AL GUSTO* \$ 130

Estrellados, revueltos u omelette con jamón, queso, cebolla, tomate, portobello o chile serrano a elegir. Acompañados de tater tots.

◀ CHILAQUILES* \$ 110

Verdes o rojos.

Agrega

Extra Huevos	\$ 25
Extra Pollo	\$ 40
Extra Brisket Ahumado	\$ 115

* Ponle tu toque:

+ Agrega Queso Americano	\$ 15
+ Agrega Queso Azul	\$ 15
+ Agrega Queso Cheddar	\$ 15
+ Agrega Queso Pepper Jack	\$ 15
+ Agrega Tocino Ahumado	\$ 25
+ Agrega Huevo Frito	\$ 25

Healthy

.....



TOSTADA DE AGUACATE \$ 165

2 Rebanadas de pan rústico untadas con guacamole, acompañadas con arúgula baby, tomate uva y un aderezo de aceite de olivo y limón.

TACOS CON TINGA DE HONGOS \$ 205

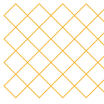
Tacos de tinga de setas, con elote blanco tatemado y epazote deshidratado, en tortilla de maíz.

◀ SANDWICH DE POLLO CON MAYONESA VEGANA \$ 180

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



¡Salud!



Signature DRINKS

.....

TORONJA TINY TEN \$ 160

Ginebra Tanqueray Ten, agua tónica y guarnición de toronja.

MARGARITA TOPGOLF \$ 130

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

MARGARITA GOLDEN 'DOBEL' \$ 180

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

'1800' MANGO MARGARITA \$ 170

Tequila 1800, Controy, mango y jugo de limón.

MARGARITA DE FRESAS 'CUERVO' \$ 120

Tequila Cuervo Especial Silver, Controy, fresas naturales y jugo de limón.

PALOMA DEL 'MAESTRO' \$ 170

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

BLOODY MARY DE LA CASA \$ 120

Vodka Smirnoff, jugo de tomate, limón amarillo, verde, pepinillo, aceituna y sal kosher. **Agrega jalapeños por \$ 15**

STRAWBERRY LIMONADE CON VODKA \$ 140 ▶

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



Golfbags

.....

Ideales para la fiesta, servidas en nuestro original vaso luminoso Topgolf.

PONCHE DE PIÑA \$ 320

Ron Capitán Morgan, Ron Malibú, jugo de piña, Ginger Ale y limonada.

FIESTA DE ARÁNDANOS Y FRUTOS ROJOS \$ 320

Vodka Smirnoff, Gin Bomay Sapphire, Chambod, licor de Cassis y limón.



Cócteles

.....



◀ HAIL MARY \$ 180

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

BLOODY MARÍA \$ 160

Tequila blanco, vodka pimienta, jugo de tomate, pepinillo, aceitunas, limón amarillo, limón verde y sal kosher.

CLAMATO PREPARADO \$ 120

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

SANGRÍA TINTA \$ 140

Sangría hecha en casa. Con vino tinto, jugo de limón amarillo, verde y de naranja

SANGRÍA BLANCA \$ 140

Sangría hecha en casa. Con vino blanco, Grand Marnier, durazno, fresa, limón amarillo y verde.

MIMOSA CLÁSICA \$ 100

Prosecco y jugo de naranjas.

PIÑA COLADA \$ 110

Ron Malibú, crema de coco, jugo de piña y leche evaporada.

DAIKIRÍ DE SABOR (FRESA, DURAZNO O MANGO) \$ 120

Ron Matusalem Platino, pulpa de fruta, jugo de naranja, jarabe y limón.

MOJITO CLÁSICO \$ 120

Ron Matusalem Clásico, jugo de limón, azúcar morena, menta fresca y un toque de Topo Chico.

DESARMADOR... UN CLÁSICO \$ 120

Vodka Smirnoff, jugo de naranjas natural y rodaja de naranja.

Martinis

.....

PERFECT MANHATTAN \$ 190

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

MARTINI SECO \$ 140

Ginebra Tanqueray, Martini Dry y aceitunas.

MARTINI DE PEPINOS \$ 120

Vodka Smirnoff, pepino, jugo de limón, jarabe y tajín.



CHAMPAGNE

.....

750 ml

Möet Brut
Möet Rose

\$ 1,799 ▶
\$ 2,350

CHAMPAÑAS POP

375 ml

Möet Brut

\$ 999

VINO ESPUMOSO

.....

750 ml

ANALOGÍA AMABLE,
México

\$ 600

VINO BLANCO

.....

Copa / 187 ml 750 ml

VENTISQUERO,
Chardonnay,
Chile

\$ 690

CASA MADERO 2V,
Chardonnay, Chenin Blanc,
México

\$ 150 \$ 690

VINO ROSADO

.....

Copa / 187 ml 750 ml

CASA MADERO V,
Rosado de Cabernet,
México

\$ 150 \$ 690

VINO TINTO

.....

Copa / 187 ml 750 ml

RENÉ BARBIER,
Xarel-Lo, Macabeo, Parellada,
España

\$ 120

CALIXA MONTE XANIC,
Syrah,
México

\$ 930

CASA MADERO 3V,
Cabernet, Merlot, Temp.
México

\$ 890



CLERICOT

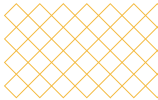
.....

JARRA DE CLERICOT
JARRA DE SANGRÍA

\$ 480
\$ 480



Destilados



DE LA CASA

.....

	44 ml/1.50z	Botella
JOSÉ CUERVO TRAD. PLATA	\$ 99	\$ 1,200
SMIRNOFF	\$ 95	\$ 1,100
MATUSALEM PLATINO	\$ 99	\$ 1,250
TANQUERAY	\$ 135	\$ 1,700
JW RED LABEL	\$ 110	\$ 1,300
JACK DANIEL'S	\$ 125	\$ 1,400
400 CONEJOS JOVEN	\$ 135	\$ 1,890

PREMIUM DE TOPGOLF

.....

	44 ml/1.50z
MACALLAN REFLEXION	\$ 4,500
MAESTRO DOBEL 50 Ed. 1969	\$ 1,900
HENNESSY XO	\$ 780
ZACAPA XO	\$ 420
WYOMING IRELAND	\$ 255
CREYENTE TOBALÁ	\$ 220
TANQUERAY TEN	\$ 159
BELVEDERE	\$ 160

TEQUILA

.....

BLANCO	44 ml/1.50z	Botella
HERRADURA PLATA	\$ 125	\$ 1,600
DON JULIO BLANCO	\$ 120	\$ 1,800
MAESTRO DEBEL BLANCO	\$ 115	\$ 1,500
JOSÉ CUERVO TRAD. PLATA	\$ 99	\$ 1,200
CUERVO ESPECIAL SILVER	\$ 99	

REPOSADO	44 ml/1.50z	Botella
PATRÓN REPOSADO	\$ 145	
DON JULIO REPOSADO	\$ 140	\$ 1,890
HERRADURA REPOSADO	\$ 139	\$ 1,900
MAESTRO DOBEL HUMITO	\$ 130	\$ 1,800
MAESTRO DOBEL REPOSADO	\$ 125	\$ 1,800
1800 REPOSADO	\$ 120	\$ 1,800
CENTENARIO REPOSADO	\$ 110	\$ 1,350
JOSÉ CUERVO TRAD REPOSADO	\$ 105	\$ 1,350

CRISTALINO	44 ml/1.50z	Botella
DON JULIO 70	\$ 180	\$ 2,499
DON JULIO REPOSADO CLARO	\$ 139	
HERRADURA ULTRA	\$ 160	\$ 2,290
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 170	\$ 2,390
JOSÉ CUERVO TRAD CRISTALINO	\$ 125	\$ 1,800

AÑEJO	44 ml/1.50z	Botella
MAESTRO DOBEL AÑEJO	\$ 165	\$ 2,300
DON JULIO AÑEJO	\$ 159	\$ 2,290
1800 AÑEJO	\$ 129	

PREMIUM	44 ml/1.50z	Botella
MAESTRO DOBEL 50 Ed. 1969	\$ 1,900	
MAESTRO DOBEL 50 CRISTALINO	\$ 490	\$ 7,790
RESERVA DE LA FAM. EX AÑEJO	\$ 399	\$ 6,990
DON JULIO 1942	\$ 390	



RON

.....

BLANCO	44 ml/1.50z	Botella
BACARDÍ BLANCO	\$ 99	\$ 1,250
APPLETON BLANCO	\$ 99	\$ 1,250
MATUSALEM PLATINO	\$ 99	\$ 1,250
HABANA CLUB 3 AÑOS	\$ 99	\$ 1,250
CAPTAIN MORGAN WHITE	\$ 90	\$ 1,150
KRAKEN GHOST	\$ 90	\$ 1,150

AÑEJO	44 ml/1.50z	Botella
BRUGAL 1888	\$ 240	
HABANA CLUB 7 AÑOS	\$ 130	\$ 1,550
APPLETON ESTATE	\$ 115	
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS GRAN RES	\$ 115	
HABANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$ 95	
MATUSALEM CLÁSICO	\$ 95	\$ 1,250
CAPTAIN MORGAN	\$ 95	\$ 1,250

PREMIUM	44 ml/1.50z	Botella
ZACAPA XO	\$ 420	
ZACAPA 23	\$ 199	\$ 2,999
ZACAPA AMBAR	\$ 149	\$ 1,990
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$ 135	\$ 1,550

WHISKEY

.....

SCOTCH AND IRISH	44 ml/1.50z	Botella
BUCHANAN'S 12	\$ 150	\$ 2,200
BUCHANAN'S 15	\$ 255	\$
BUCHANAN'S 18	\$ 310	\$ 4,100
BUCHANAN'S MASTER	\$ 190	\$ 2,600
BUSHMILLS 21 AÑOS SINGLE MALT	\$ 990	\$
BUSHMILLS BLACKBUSH	\$ 150	\$
CHIVAS REGAL 12	\$ 150	\$ 2,200
CHIVAS REGAL 21	\$ 690	\$
CROWN ROYAL REGAL APPLE	\$ 130	\$
GLENMORANGIE 10 AÑOS	\$ 199	\$
GLENFIDDICH	\$ 190	\$ 2,600
JAMESON	\$ 110	\$
JW RED LABEL	\$ 110	\$ 1,300
JW BLONDE	\$ 135	\$ 1,450
JW BLACK LABEL	\$ 170	\$ 2,400
JW DOUBLE BLACK	\$ 190	\$ 2,400
JW GREEN LABEL	\$ 290	\$ 3,500
JW GOLD LABEL RESERVE	\$ 250	\$ 3,400

	44 ml/1.50z	Botella
JW BLUE LABEL	\$ 690	\$ 8,700
MACALLAN 12	\$ 239	\$ 3,499
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	\$ 255	
MACALLAN 12 SHERRY OAK	\$ 350	
MACALLAN 15 TRIPLE CASK	\$ 439	
MACALLAN 18	\$ 690	\$ 8,700
MACALLAN RARE CASK	\$ 1,044	
MACALLAN REFLEXION	\$ 4,500	
MACALLAN 18 SHERRY OAK	\$ 1,200	

BOURBON & TENNESSEE	44 ml/1.50z	Botella
BULLEIT BORUBON	\$ 125	\$
JACK DANIEL'S	\$ 125	\$ 1,400
JIM BEAN	\$ 99	\$ 1,250
TINCUP	\$ 130	\$ 2,400
MAKERS MARK	\$ 140	
WYOMING IRELAND	\$ 255	

SPICED BOURBON	44 ml/1.50z
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 125

MEZCAL

.....

	44 ml/1.50z	Botella
CREYENTE TOBALÁ	\$ 220	\$
UNIÓN VIEJO	\$ 145	\$ 2,100
400 CONEJOS REPOSADO	\$ 145	\$ 2,200
CREYENTE ESPADÍN	\$ 135	\$ 2,500
400 CONEJOS JOVEN	\$ 135	\$ 1,890

GIN

.....

	44 ml/1.50z	Botella
BEEFEATER	\$ 120	\$ 1,600
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 165	
TANQUERAY	\$ 135	\$ 1,700
TANQUERAY TEN	\$ 159	\$ 1,900
TANQUERAY SEVILLA	\$ 150	
GINEBRA HENDRICK'S	\$ 179	\$ 2,300
BOODLES LONDON DRY	\$ 140	
MARTIN MILLERS	\$ 150	\$ 2,500

VODKA

.....

	44 ml/1.50z	Botella
ABSOLUT AZUL	\$ 105	\$ 1,300
CIROC	\$ 149	
GREY GOOSE	\$ 160	\$ 2,200
KETEL ONE	\$ 135	\$ 1,800
SMIRNOFF	\$ 95	\$ 1,100
SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 95	\$ 1,100
STOLICHNAYA	\$ 115	\$ 1,300
TITO'S	\$ 145	
BELVEDERE	\$ 160	

COGNAC

.....

	44 ml/1.50z	Botella
HENNESSY VSOP	\$ 240	\$ 3,400
HENNESSY XO	\$ 780	

LICORES

.....

AMARGOS	44 ml/1.50z
FERNET BRANCA	\$ 110
JAGERMEISTER	\$ 105
BITTER CAMPARI	\$ 105
APERITIVOS	44 ml/1.50z
CINZANO BLANCO	\$ 99
CINZANO ROSSO	\$ 99
MARTINI DRY	\$ 99
MARTINI ROSSO	\$ 99
APEROL	\$ 90

DIGESTIVOS Y DULCES	44 ml/1.50z
CHARTREUSE AMARILLO	\$ 149
ABSINTH VERDE	\$ 140
DISARONNO AMARETTO	\$ 115
FRANGELICO	\$ 110
XTABENTUN	\$ 90
CHINCHON DULCE	\$ 90



CARAJILLO MACCHIATO

\$ 150

¡Macchiato significa manchado!
Un carajillo perfecto con notas
aromáticas frutales y especias del
mediterráneo con un toque de crema
batida.

IRISH COFFEE

\$ 170

¡Un clásico irlandés!
Descubre su textura con notas de
madera ahumada, caramelo y
especias.

CAFÉ CARIBE

\$ 190

¡El café y el ron!
Disfruta el aroma de barrica, canela,
vainilla caramelo, cardamomo y café
tostado.

BRANDY PUSH

\$ 190

¡La amistad entre el café y el cognac!
Esta bebida es una experiencia única,
con notas de almendra, cacao, café
tostado, zándalo y azafrán.



COFFEECHATA ▲

\$ 170

¡Un imperdible!
La combinación perfecta de café y ron
con horchata.



Menú INFANTIL

.....

Elige papas a la francesa, ensalada o plato de frutas para acompañar.

DEDOS DE POLLO

\$ 115 ▶

Pechuga de pollo empanizada.

HAMBURGUESA JR

\$ 115

Mini hamburguesa de res con queso.

SANDWICH DE QUESO

\$ 115

Cheddar, monterrey jack y americano.

HOT-DOG

\$ 115

Mini hot-dog con queso.



REFRESCOS

.....

Coca-Cola light (330 ml)

\$ 49

Sprite (330 ml)

\$ 49

Fresca (330 ml)

\$ 49

REFILL

355 ml / 12 Oz.

Coca-Cola

\$ 47

Coca-Cola sin azúcar

\$ 47

Fanta

\$ 47

Sprite sin azúcar

\$ 47

Joya sabor manzana

\$ 47

Fuze Tea, Té Negro Limón

\$ 47

ICEE

.....

Solo o combinado

\$ 89

MALTEADAS

.....

Chocolate

\$ 120

Vainilla

\$ 120

Cookies & Cream

\$ 120

▼ Fresa

\$ 120

AGUAS / H2O

.....

Ciel (600 ml)

\$ 45

Topo Chico (600 ml)

\$ 60

Topo Chico lata (340 ml)

\$ 49

JUGOS

.....

Naranja, toronja, piña, arándano
o manzana.

\$ 50

NATURAL / MINERAL

.....

Limonada

\$ 49

Naranjada

\$ 49





TOPGOLF®
MONTERREY