



**Parrillada
para 4 personas**

FAVORITOS

PAY DE MANZANA

\$229

Relleno de manzanas en salsa de mantequilla con canela, acompañada de helado de vainilla, salsa de caramelo y frutos rojos.

SAMPLER TOPGOLF

\$799

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

PARRILLADA ARRACHERA 4 PERSONAS

\$1,549

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

COSTILLA 16 HORAS

\$1,549

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

BEBIDAS

IRISH COFFEE

\$189

Café Nespresso, con Whisky.
¡Bien caliente y recién preparado!

Convierte tus tragos y cócteles a Litro en TOPGOLF pregunta a tu bay host
Desde \$199



COCKTAILS & SHOTS



Margarita
de fresa
CUERVO

MARGARITA TOPGOLF

\$159

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

Preparado con Maestro Dobel Diamante **\$239**

Preparado con Maestro Dobel Reposado **\$180**

Preparado con Maestro Dobel Añejo **\$215**

MARGARITA GOLDEN DOBEL

\$209

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

MARGARITA DE FRESAS CUERVO

\$139

Tequila Cuervo Especial silver, Cointreau, fresas naturales y jugo de limón. Servida frozen o en las rocas.

1800 MANGO MARGARITA

\$199

Tequila 1800 reposado, Licor de naranja, mango y jugo de limón.

BLOODY MARÍA

\$139

Tequila Maestro Dobel Blanco, Vodka, pimienta, jugo de tomate, pepinillo, aceitunas, limón amarillo, limón verde y sal.

TODOS NUESTROS TEQUILAS SE SIRVEN ¡AL DOBLE!

BLANCOS

Copa 2.5 oz / 75 ml

Maestro Dobel Blanco
Jose Cuervo Trad. Plata

\$209
\$169

CRISTALINOS

Maestro Dobel Diamante
1800 Cristalino

\$239
\$279

REPOSADOS

Maestro Dobel Reposado
Maestro Dobel Humito
1800 Reposado

\$189
\$209
\$199

SIGNATURE COCKTAILS



Strawberry
Lemonade
con Vodka

TANQUERAY CON LIMÓN Y FRAMBUESA

\$199

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

PALOMA DEL "MAESTRO"

\$189

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

HAIL MARY

\$209

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

TORONJA TINY TEN

\$169

Ginebra Tanqueray Ten, agua tónica y guarnición de toronja.

EXPRESSO MARTINI

\$139

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

STRAWBERRY LEMONADE CON VODKA

\$159

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

JARRITOS & LITROS

JARRITO DE TEQUILA

\$309 / 1 Litro

Preparado con tequila Cuervo Tradicional Plata. Elige entre cítricos, pepino o piña

JARRITO DE MEZCAL

\$309 / 1 Litro

Preparado con mezcal 400 Conejos Joven. Elige entre jamaica, tamarindo o sandía.





CLÁSICOS

PIÑA COLADA

\$139

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

BLUEBERRY LEMON DROP MARTINI

\$159

Vodka, Controy, blueberry, jugo de limón, y azúcar glass.

DAIKIRI DE SABOR

\$149

FRESA, DURAZNO Y MANGO

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

MOJITO CLÁSICO

\$179

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

MIMOSA CLÁSICA

\$139

Prosecco y jugo de naranja.

LOS LITROS

LITRO TITANIUM

\$399

Elige tu destilado (3oz), ya sea en cóctel o con tu mezclador favorito.

Tequilas Dobel Diamante, 1800 Cristalino, Don Julio Añejo, Mezcal Creyente Espadin, Ginebra Hendrix, Whisky Buchanans Master, Two Souls o JW Black Label.

LITRO SILVER

\$199

Elige tu destilado (3oz), ya sea en cóctel o con tu mezclador favorito.

Tequila Centenario Reposado, Tradicional Reposado, Whiskys Red Label, Jim Beam, J&B, Ron Bacardi Blanco, Capitan Morgan Spiced o White, Matusalem Blanco o Vodka Smirnoff Tamarindo, Smirnoff o Absolut Azul.

LITRO PLATINUM

\$299

Elige tu destilado (3oz), ya sea en cóctel o con tu mezclador favorito.

Tequilas Maestro Dobel Reposado, Don Julio Reposado, Herradura reposado, Whiskys Bushmills 10 años, Buchanans 12 años, Chivas 12 años, Ginebra Martin Millers, Boodles LD, Rose o Mulberry, Vodka Belvedere.

SIN ALCOHOL

FROZEN DE FRESA, MANGO O DURAZNO

\$79

PIÑADA

\$79

STRAWBERRY LEMONADE

\$79

CERVEZAS

DE BARRIL

(355 ml/14 Oz)

HEINEKEN \$64

INDIO \$61

(1.8 Lt/60 Oz)

HEINEKEN JARRA \$259

INDIO JARRA \$239

(5 Lt)

HEINEKEN TRITON \$899

INDIO TRITON \$699



CERVEZA DE BOTELLA

CONVIÉRTELA EN CUBETA DE 6

PREMIUM

HEINEKEN REGULAR \$75

BOHEMIA CRISTAL \$69

BOHEMIA OSCURA \$69

BOHEMIA CLÁSICA \$69

MILLER HIGH LIFE \$75

ULTRAS

AMSTEL ULTRA \$75

HEINEKEN SILVER \$69

XX ULTRA \$69

CLÁSICAS

TECATE LIGHT/ORIGINAL \$55

CARTA BLANCA \$55

INDIO \$55

XX AMBAR \$69

XX LAGER \$69

ZERO

HEINEKEN 00 \$55

TECATE 00 \$55

ARTESANAL

LAGUNITAS IPA \$104

JABALI HELLESBOCK \$104

PONLE TU TOQUE, AGREGA:

CHELADA \$33 / MICELADA \$45
VASO CLAMATO \$45

HARD SELTZER

TOPO CHICO / VARIOS SABORES \$85

AMSTEL 4.0% ALC 99 CAL. 2 CARB \$85

Frambuesa & Té Negro, Maracuyá & Hierbabuena

CIDERS

STRONGBOW \$62

Berries, Apple

DESTILADOS

LOS MÁS BUSCADOS DE TOPGOLF

	75 ML (2.5 OZ)	BOTELLA
MAESTRO DOBEL BLANCO	\$209	\$1,819
BUSHMILLS 10 AÑOS	\$289	\$2,559
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$239	\$2,299
BACARDI BLANCO	\$169	\$1,469
DON JULIO 70	\$329	\$2,849
JW BLACK LABEL	\$299	\$2,699
GLENFIDDICH	\$319	\$2,779
MATUSALEM PLATINO	\$169	\$1,469
BUCHANAN'S 12	\$299	\$2,599
CAPITAN MORGAN	\$169	\$1,469
MATUSALEM CLÁSICO	\$169	\$1,469
1800 CRISTALINO	\$279	\$2,429
CREYENTE ESPADIN	\$239	\$2,139
JW RED LABEL	\$179	\$1,559
JOSE CUERVO TRADICIONAL CRISTALINO	\$199	\$1,799
JOSE CUERVO TRAD. PLATA	\$169	\$1,429
400 CONEJOS JOVEN	\$219	\$1,999
GIN		
TANQUERAY	\$189	\$1,649
GINEBRA HENDRIK'S	\$319	\$2,779
BOODLES LONDON DRY	\$229	\$1,999
MEZCAL		
CREYENTE TOBALA	\$389	-
400 CONEJOS REPOSADO	\$269	\$2,419
RONES		
ZACAPA AMBAR	\$239	\$2,079
CAPITAN MORGAN WHITE	\$169	\$1,469
TEQUILAS		
DON JULIO AÑEJO	\$279	\$2,429
MAESTRO DOBEL AÑEJO	\$269	\$2,339
DON JULIO BLANCO	\$219	\$1,999
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$179	\$1,559
VODKAS		
ABSOLUT AZUL	\$159	\$1,389
GREY GOOSE	\$249	\$2,169
WISKYS		
BUCHANAN'S 12	\$299	\$2,599
MACALLAN 12	\$349	\$3,039
BULLEIT BOURBON	\$219	\$1,599



TODAS NUESTRAS COPAS DE DESTILADO SE SIRVEN ¡AL DOBLE!

VINOS



SANGRÍAS

[COPA / JARRA]

CLERICOT

\$149 / \$549

SANGRÍA TINTA

\$179 / \$549

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

SANGRÍA BLANCA

\$169 / \$499

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

VINOS

[COPA/BOTELLA]

VINO ESPUMOSO

ANALOGÍA AMABLE, MÉXICO \$149 / \$719

VINO BLANCO

CASA MADERO 2V, CHARDONNAY,
CHENIN BLANC, MÉXICO \$169 / \$829

VINO ROSADO

CASA MADERO V, ROSADO DE
CABERNET, MÉXICO \$179 / \$829
SUTTER HOME \$159 / \$619

VINO TINTO

SANTO TOMAS UNICO - / \$2,089
CASA MADERO 3V, CABERNET, MERLOT,
TEMPRANILLO, MÉXICO \$209 / \$999

CHAMPANGE

MÖET ROSE - / \$2,699
VEUVE CLICQUOT - / \$1,999

BEBIDAS SIN ALCOHOL

FUENTE DE SODAS

REFRESCOS DE REFILL \$64

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

LATAS \$59

COCA-COLA LIGHT 330 ml,
COCA-COLA 330 ml, SPRITE 330 ml,
FRESCA 330 ml, JOYA MANZANA 330 ml,
SCHWEPES AGUA QUINA 296 ml,
GINGER ALE 330 ml,

AGUAS / H2O

CIEL-AGUA SIN GAS 600 ML \$53
AGUA DE PIEDRA MINERAL 355 ML \$79
AGUA DE PIEDRA SIN GAS 355 ML \$74
TOPO CHICO 600 ML \$69

¿NATURAL O MINERAL?

LIMONADA
Individual \$59 Jarra \$189
NARANJADA
Individual \$59 Jarra \$189
LIMONADA O NARANJADA
REFIIL Individual \$95

ENERGIZANTES

MONSTER 473 ML \$109
POWERADE LIMA - LIMÓN 600 ML \$69
POWERADE MORAS 600 ML \$69

ICEE

Cereza o Frambuesa \$109

¿MALTEADAS O FROZEN?



MALTEADAS

\$139

Vainilla, Chocolate, Fresas o
Cookies and Cream

FROZEN

\$75

Fresa, Durazno o Mango

PARA LA MESA

SAMPLER 🌶️🌶️

\$799

Combinación perfecta: Dedos de Pollo, Aros de Cebolla, Boneless, Jalapeño Poppers, Mac & Cheese Bites, Cheese Bites, Costillitas de elote dulce (con aderezo de chile morita), Totopos y Dip de Queso a la cerveza. Acompañados de salsa marinara y aderezo ranch. ¡elige el sabor de tus boneless!

NACHOS TOPGOLF XL 🌶️

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

CON ARRACHERA 300 GR \$599

CON POLLO 300 GR \$479

PARRILLADA SIRLOIN 4 PERSONAS \$1,099

Top sirloin (1 kg), salchichas para asar, elote amarillo, cebolla asada, tortillas, salsas, chiles toreados y papas bravas.

PARA 2 PERSONAS \$629

BONELESS XL PARA COMPARTIR \$849

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

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

ENTRADAS

NACHOS TOPGOLF 🌶️

Tostadas con frijoles, queso gratinado, salsa de queso, guacamole, crema ácida y jalapeños frescos. Servidos con tu elección de arrachera marinada o pollo a la parrilla.

CON ARRACHERA 180 GR \$379

CON POLLO 180 GR \$299

JALAPEÑO POPPERS 🌶️🌶️

\$159

Mezcla de queso philadelphia, tocino y jalapeño, empanizados, acompañados de aderezo spicy ranch.

GUACAMOLE CON TOTOPOS 🌶️ \$219

Con pico de gallo.

CHEESE BITES \$179

Deliciosos cubos de queso chihuahua (150 g) empanizados en panko, acompañados en salsa marinara.

PAPAS BRAVAS 🌶️🌶️ \$129

Papas cambay horneadas y marinadas en una salsa de chile de árbol y limón.

COSTILLITAS DE ELOTE 🌶️🌶️🌶️ \$179

Costillitas de elote dulce asadas, bañadas con aderezo de chile morita.

PAPAS FRITAS GRATINADAS 🌶️ \$239

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

CON ARRACHERA 180 GR \$379

CON POLLO 180 GR \$299

NACHOS REGIOS

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

CON ARRACHERA 180 GR \$399

CON POLLO 180 GR \$319

AROS DE CEBOLLA \$159

Con aderezo Ranch



Sampler



Nachos xl con arrachera



ALITAS & BONELESS

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

BONELESS

\$259 (200 Gr.)

ALITAS

\$269 (454 Gr.)

MANGO HABANERO 🍌🍌

BÚFALO 🍌

BBQ

AJO PARMESANO

EXTRA SALSA O ADEREZO \$37

DEDOS DE POLLO

\$279

Crujientes tiras de pollo empanizadas y servidas con papas a la francesa y elote preparado, pídelas con tu aderezo favorito

FLATBREADS

MARGHERITTA \$269

Marinara, mezcla de quesos, mozzarella fresco, tomate uva, parmesano y albahaca fresca.

PEPPERONI \$249

Marinara, mezcla de quesos, pepperoni y orégano.

6 QUESOS \$269

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

BONELESS \$299

Marinara, mezcla de quesos, boneless bañados en tu salsa favorita y aderezo ranch.

ELIGE 1 SALSA:

búfalo, bbq, mango habanero, ajo parmesano

HAWAIANA \$269

Marinara, mezcla de quesos, jamón y piña.

TACOS

RIB EYE \$399

Chicharrón de Rib Eye en costra de queso Oaxaca, guacamole, cebolla morada, rábano, cilantro (5 piezas)

CAMARON ESTILO BAJA \$329

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

GAONERAS DE AGUJA NORTEÑA \$339

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

PARRILLADA DE ARRACHERA \$839

PARA 2 PERSONAS Suave y jugosa arrachera (500g), salchichas rojas, elote amarillo, cebolla asada, tortillas, salsas, chiles toreados y papas bravas.

PARRILLADA DE SIRLOIN \$629

PARA 2 PERSONAS Top sirloin (500g), salchichas para asar, elote amarillo, cebolla asada, tortillas, salsas, chiles toreados y papas bravas.

HAMBURGUESAS & SANDWICHES

Pide tu hamburguesa con:

**PAPAS A LA FRANCESA NATURALES O
LEMON PEPPER / TATER TOTS**

DOBLE CARNE	\$99
TOCINO AHUMADO	\$37
HUEVO FRITO	\$26
QUESO AMARILLO	\$21
QUESO CHEDDAR	\$21
QUESO PEPPER JACK	\$26
BLUE CHEESE	\$37
PIÑA	\$32

UPGRADES

Cambia por Aros de Cebolla por **\$58**
Agrega a tus papas queso cheddar **\$37**

Hamburguesa
Ahumada



THE SUNRISE

\$279

Tocino ahumado, queso cheddar, huevo frito, lechuga, tomate, cebolla caramelizada.

AHUMADA EN CASA

\$289

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

SANDWICH DE POLLO BÚFALO 🌶️🌶️

\$209

Pechuga de pollo bañada en salsa búfalo, queso cheddar, tomate y cebolla morada.

CLÁSICA

\$249

Lechuga, tomate y cebolla caramelizada.

ENSALADAS

PONLE TU TOQUE, AGREGA:

Tiras de pollo a la parrilla o fritas 100 gr	\$79
Camarones a la plancha 100 gr	\$163
Arrachera 100 gr	\$135

ENSALADA COBB

\$249

Tocino ahumado, huevo cocido, tomate uva, aguacate, cebollín, cebolla morada, pechuga de pollo marinada, crutones y mezcla de quesos.

ENSALADA CÉSAR

\$159

¡Clásica!, lechuga romana, aderezo cesar, lascas de queso parmesano y crutones.

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO

\$229

La joya de la corona de los postres, brownie de chocolate con nuez y una bola de helado de vainilla.

PASTEL DE CHOCOLATE CON VAINILLA

\$189

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

CHEESECAKE

\$149

Pídelo con tu salsa favorita, Chocolate, Frutos rojos o Dulce de leche

S'MORES DE HERSHEY'S

\$259

Galleta de chispas de chocolate recién horneada, Nutella, chocolate Hershey's, bombón horneado, helado de vainilla y salsa de chocolate.

HELADO CON GALLETAS

\$149

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



Cheesecake

GUARNICIONES

ELOTE DULCE CON MAYONESA, QUESO Y TAJÍN

\$109

VERDURAS AL VAPOR

\$79

DESAYUNOS



Burrito
Topgolf

BURRITO TOPGOLF 🌮 \$219

Huevos revueltos, tocino, chorizo, queso, servido en tortilla de harina, acompañado de tater tots y plato de fruta para empezar.

WAFFLES \$159

Acompañados de huevos al gusto y tocino.

HUEVOS AL GUSTO \$139

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

CHILAQUILES 🌮 \$129

Verdes o rojos, acompañados de frijoles refritos y un plato de fruta.

HUEVO	\$26
POLLO	\$79
ARRACHERA	\$135
QUESO AMERICANO	\$21
BLUE CHEESE	\$37
QUESO CHEDDAR	\$21
QUESO PEPPER JACK	\$26
TOCINO AHUMADO	\$37

HOTCAKES \$159

Acompañados de huevos al gusto y tocino.

PARA LOS NIÑOS

DEDOS DE POLLO \$159

Tiras de pechuga de pollo (100 gr) empanizada.

HAMBURGUESA JR. \$149

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

HOT DOG \$139

Dos piezas de mini hot dog con queso

ELIGE ENTRE

PAPAS A LA FRANCESA / CRUDITES

CAFÉ

Selección de presentaciones NESPRESSO
(leggero, lungo, ristretto o decafeinado)

FLAT WHITE	\$89
Doble carga y espuma de leche	
CAPUCCINO	\$84
MOCACCINO	\$79
LATTE	\$79
CAFÉ EXPRESO DOBLE O CORTADO	\$74
RISTRETTO	\$59
AMERICANO	\$59
CAFÉ EXPRESO	\$59
PREGUNTA POR NUESTRA VARIEDAD DE SOBRES DE TÉ	\$55

JUGOS \$69

Naranja, toronja, piña, arándano

ICEE	\$109
REFRESCO DE REFILL	\$64
REFRESCO DE LATA	\$59
AGUA CIEL 600 ML	\$53
LIMONADA / NARANJADA (INDIVIDUAL)	\$59
LIMONADA / NARANJADA (REFILL)	\$95
MALTEADAS	\$139

Helado de Vainilla, Chocolate, Fresas
o Cookies and Cream