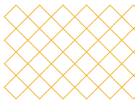




TOPGOLF
MONTERREY

Cervezas



CERVEZA EN BOTELLA

.....

	INDIVIDUAL	CUBETA DE 6
Amstel Ultra	\$ 65	\$ 349
XX Ultra	\$ 65	\$ 349
Heineken Regular	\$ 65	\$ 349
Bohemia Cristal	\$ 63	\$ 349
Bohemia Oscura	\$ 63	\$ 349
Bohemia Clásica	\$ 63	\$ 349
Miller High Life	\$ 63	\$ 349
XX Ambar	\$ 55	\$ 295
XX Lager	\$ 55	\$ 295
Heineken 00	\$ 55	\$ 295
Carta Blanca	\$ 51	\$ 295
Tecate Light	\$ 51	\$ 295
Indio Premier	\$ 51	\$ 295

ARTESANALES

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

CERVEZA DE BARRIL

.....

	355ml /14 Oz	Jarra 1.8 Lt / 60 Oz	Tritón 5 Lt
Heineken	\$ 59	\$ 210	\$ 599
Indio	\$ 55	\$ 190	\$ 490



Ponle tu toque:

+ Chelada	\$ 25
+ Michelada	\$ 35
+ 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 (340 ml)	\$ 49
Topo Chico (600 ml)	\$ 60

Ponle tu toque:

+ Shot de limón \$ 10

NATURAL / MINERAL

.....

Limonada	\$ 51
Naranjada	\$ 51

REFRESCOS

.....

REFILL	355 ml / 12 Oz.
Coca-Cola	\$ 49
Coca-Cola sin azúcar	\$ 49
Fanta	\$ 49
Sprite sin azúcar	\$ 49
Joya sabor manzana	\$ 49
Fuze Tea, Té Negro Limón	\$ 49

REFRESCOS

.....

Coca-Cola light (330 ml)	\$ 51
Sprite (330 ml)	\$ 51
Fresca (330 ml)	\$ 51
Sweppes Aguaquina (296 ml)	\$ 51
Ginger Ale (330 ml)	\$ 51



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.

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

\$ 199

▲ THE SUNRISE



\$ 245

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

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 XL Tu orden de alitas y boneless más grande. \$ 369

ALITAS TOPGOLF \$ 209

BONELESS \$ 209

Elige tu sabor favorito

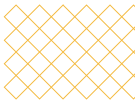
- Mango - habanero
- Búfalo
- Parmesano
- Ajo
- BBQ

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) \$ 350

Centro de Rib Eye Angus, con cebollas y chiles asados.

◀ PORK BELLY \$ 350

Reposado y horneado durante 24 horas. Servido crujiente. Acompañado de esquiotes 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

\$ 315 ▶

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

\$ 289

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

\$ 199

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 norteño, acompañada de tortillas de harina.

GUACAMOLE CON TOTOPOS

\$ 189 ▶

Guacamole hecho en casa y totopos.

QUESADILLAS *

\$ 165

Tortilla de harina, queso monterrey jack y queso cheddar.

NACHOS TOPGOLF *

\$ 169 ▶

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

\$ 169

Dip de pollo ahumado en casa con salsa búfalo.

MACARRONES CON QUESO

\$ 149

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

◀ QUESO FUNDIDO **

\$ 149

Natural.

AROS DE CEBOLLA

\$ 130

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 \$ 140

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

PASTEL DE QUESO \$ 149

Pastel de queso con salsa de frutos rojos.

HELADO CON GALLETAS \$ 140 ▶

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 \$ 159 ▶

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

\$ 149

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

MARGARITA GOLDEN 'DOBEL'

\$ 199

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

'1800' MANGO MARGARITA

\$ 189

Tequila 1800, Controy, mango y jugo de limón.

MARGARITA DE FRESAS 'CUERVO'

\$ 129

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

PALOMA DEL 'MAESTRO'

\$ 179

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

BLOODY MARY DE LA CASA

\$ 129

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

STRAWBERRY LIMONADE CON VODKA

\$ 149 ▶

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** \$ 149
Sangría hecha en casa. Con vino tinto, jugo de limón amarillo, verde y de naranja.
- SANGRÍA BLANCA** \$ 149
Sandría hecha en casa. Con vino blanco, Grand Marnier, durazno, fresa, limón amarillo y verde.
- MIMOSA CLÁSICA** \$ 109
Prosecco y jugo de naranjas.
- PIÑA COLADA** \$ 129
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** \$ 149
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** \$ 129
Vodka Smirnoff, pepino, jugo de limón, jarabe y tajín.



CHAMPAGNE

.....

750 ml

Möet Brut \$ 1,799 ▶
Möet Rose \$ 2,350

CHAMPAÑAS POP

375 ml

Möet Brut \$ 999

VINO ESPUMOSO

.....

750 ml

ANALOGÍA AMABLE, \$ 600
México

VINO BLANCO

.....

Copa /187 ml 750 ml

VENTISQUERO, \$ 690
Chardonnay,
Chile

CASA MADERO 2V, \$ 150 \$ 690
Chardonnay, Chenin Blanc,
México

VINO ROSADO

.....

Copa /187 ml 750 ml

CASA MADERO V, \$ 150 \$ 690
Rosado de Cabernet,
México

VINO TINTO

.....

Copa /187 ml 750 ml

RENÉ BARBIER, \$ 120
Xarel-Lo, Macabeo, Parellada,
España

CALIXA MONTE XANIC, \$ 930
Syrah,
México

CASA MADERO 3V, \$ 890
Cabernet, Merlot, Temp.
México



CLERICOT

.....

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



Destilados



DE LA CASA

.....

	44 ml/1.50z	Botella
JOSÉ CUERVO TRAD. PLATA	\$ 109	\$ 1,290
SMIRNOFF	\$ 95	\$ 1,100
MATUSALEM PLATINO	\$ 99	\$ 1,250
TANQUERAY	\$ 145	\$ 1,790
JW RED LABEL	\$ 110	\$ 1,300
JACK DANIEL'S	\$ 125	\$ 1,400
400 CONEJOS JOVEN	\$ 145	\$ 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	\$ 135	\$ 1,700
DON JULIO BLANCO	\$ 139	\$ 1,890
MAESTRO DOBEL BLANCO	\$ 125	\$ 1,690
JOSÉ CUERVO TRAD. PLATA	\$ 109	\$ 1,290
CUERVO ESPECIAL SILVER	\$ 99	

REPOSADO

	44 ml/1.50z	Botella
PATRÓN REPOSADO	\$ 155	
DON JULIO REPOSADO	\$ 149	\$ 1,890
HERRADURA REPOSADO	\$ 139	\$ 1,900
MAESTRO DOBEL HUMITO	\$ 135	\$ 1,800
MAESTRO DOBEL REPOSADO	\$ 130	\$ 1,800
1800 REPOSADO	\$ 125	\$ 1,800
CENTENARIO REPOSADO	\$ 115	\$ 1,350
JOSÉ CUERVO TRAD REPOSADO	\$ 119	\$ 1,350

CRISTALINO

	44 ml/1.50z	Botella
DON JULIO 70	\$ 195	\$ 2,549
DON JULIO REPOSADO CLARO	\$ 139	
HERRADURA ULTRA	\$ 160	\$ 2,290
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 189	\$ 2,499
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	\$ 109	\$ 1,350
APPLETON BLANCO	\$ 109	\$ 1,350
MATUSALEM PLATINO	\$ 109	\$ 1,350
HABANA CLUB 3 AÑOS	\$ 109	\$ 1,350
CAPTAIN MORGAN WHITE	\$ 99	\$ 1,150
KRAKEN GHOST	\$ 99	\$ 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	\$ 1,350
CAPTAIN MORGAN	\$ 95	\$ 1,350

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	\$ 160	\$ 2,300
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	\$ 2,300
CHIVAS REGAL 12	\$ 160	\$ 2,290
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	\$ 180	\$ 2,499
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 BOURBON	\$ 135	
JACK DANIEL'S	\$ 135	\$ 1,499
JIM BEAN	\$ 99	\$ 1,250
TINCUP	\$ 130	\$ 2,400
MAKERS MARK	\$ 145	
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	\$ 155	\$ 2,200
CREYENTE ESPADÍN	\$ 145	\$ 2,100
400 CONEJOS JOVEN	\$ 145	\$ 1,990

GIN

.....

44 ml/1.50z Botella

BEEFEATER	\$ 130	\$ 1,600
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 175	
TANQUERAY	\$ 145	\$ 1,790
TANQUERAY TEN	\$ 169	\$ 1,900
TANQUERAY SEVILLA	\$ 160	
GINEBRA HENDRICK'S	\$ 189	\$ 2,390
BOODLES LONDON DRY	\$ 149	
MARTIN MILLERS	\$ 160	\$ 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	\$ 99	\$ 1,100
SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 105	\$ 1,300
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

NESPRESSO

Signature
DRINKS

CARAJILLO MACCHIATO

\$ 159

¡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 \$ 125 ▶

Pechuga de pollo empanizada.

HAMBURGUESA JR \$ 125

Mini hamburguesa de res con queso.

SANDWICH DE QUESO \$ 125

Cheddar, monterrey jack y americano.

HOT-DOG \$ 125

Mini hot-dog con queso.



REFRESCOS

.....

Coca-Cola light (330 ml)	\$ 51
Sprite (330 ml)	\$ 51
Fresca (330 ml)	\$ 51

REFILL 355 ml / 12 Oz.

Coca-Cola	\$ 49
Coca-Cola sin azúcar	\$ 49
Fanta	\$ 49
Sprite sin azúcar	\$ 49
Joya sabor manzana	\$ 49
Fuze Tea, Té Negro Limón	\$ 49

AGUAS / H2O

.....

Ciel (600 ml)	\$ 45
Topo Chico (340 ml)	\$ 49
Topo Chico (600 ml)	\$ 60

JUGOS

.....

Naranja, toronja, piña, arándano o manzana.	\$ 50
---	-------

NATURAL / MINERAL

.....

Limonada	\$ 51
Naranjada	\$ 51

ICEE

.....

Solo o combinado	\$ 89
------------------	-------

MALTEADAS

.....

Chocolate	\$ 120
Vainilla	\$ 120
Cookies & Cream	\$ 120
Fresa	\$ 120





TOPGOLF®
MONTERREY