



**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. (730 gr).

## SAMPLER TOPGOLF

\$799

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!

## PARRILLADA ARRACHERA 4 PERSONAS

\$1,549

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

## COSTILLA 16 HORAS

\$1,549

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

# BEBIDAS

## IRISH COFFEE

\$189

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

**Convierte tus tragos y cócteles preferidos a ¡Bolidrink!** pregunta a tu bay host.

**Desde \$229**

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 alimentate sanamente.



# COCKTAILS & SHOTS



## MARGARITA TOPGOLF

**\$159**

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 **\$239**

Preparado con Maestro Dobel Reposado 45 ml **\$180**

Preparado con Maestro Dobel Añejo 45 ml **\$215**

## MARGARITA GOLDEN DOBEL

**\$219**

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

## MARGARITA DE FRESAS CUERVO

**\$139**

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

## 1800 MANGO MARGARITA

**\$199**

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

## BLOODY MARÍA

**\$149**

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

# SHOTS

## BLANCOS

Maestro Dobel Blanco  
Jose Cuervo Trad. Plata

Copa 75 ml

**\$233**

**\$169**

## CRISTALINOS

Maestro Dobel Diamante  
1800 Cristalino

**\$239**

**\$279**

## REPOSADOS

Maestro Dobel Reposado  
Maestro Dobel Humito  
1800 Reposado

**\$233**

**\$209**

**\$208**

# SIGNATURE COCKTAILS



Strawberry  
Lemonade  
con Vodka

## TANQUERAY CON LIMÓN Y FRAMBUESA

\$209

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

## PALOMA DEL "MAESTRO"

\$199

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

\$139

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

## TORONJA TINY TEN

\$179

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

## EXPRESSO MARTINI

\$149

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

## STRAWBERRY LEMONADE CON VODKA

\$159

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

# JARRITOS

## JARRITO DE TEQUILA

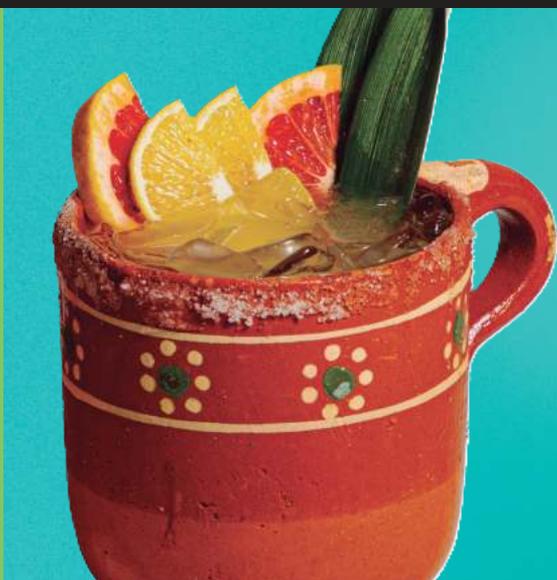
\$309

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

## JARRITO DE MEZCAL

\$309

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





# CLÁSICOS

## PIÑA COLADA

**\$139**

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

## BLUEBERRY LEMON DROP MARTINI

**\$159**

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

## DAIKIRI DE SABOR

**\$149**

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

**\$139**

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

## MIMOSA CLÁSICA

**\$139**

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



# ¡BOLI DRINKS!

## TITANIUM

**\$399**

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, Don Julio Añejo, Mezcal Creyente Espadín, Ginebra Hendrick's, Tanqueray Bossa, Whisky Buchanans Master, Two Souls, Pineapple o JW Black Label, Ron Zacapa ambar.

## SILVER

**\$229**

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 Red Label o Blonde, Jim Beam, J&b, Ron Bacardi Blanco, Captain Morgan Spiced o White, Matusalem Blanco o Vodka Smirnoff regular, Tamarindo o Electric Guava, Smirnoff o Absolut Azul

## PLATINUM

**\$299**

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, Don Julio Reposado, Herradura reposado, Whiskys Bushmills 10 años, Buchanans 12 años, Chivas 12 años, Vodka Belvedere, Gin Tanqueray LD, Ron Matusalem gran reserva, Mezcal 400 conejos joven.

# SIN ALCOHOL

**FROZEN DE FRESA (400 ml),**

**\$79**

**PIÑADA (400 ml)**

**\$79**

**STRAWBERRY LEMONADE (400 ml)**

**\$79**

**¡Conviértelo a Litros!** **\$149**

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 esta limitada a mayores de edad. Los productos pueden contener alimentos susceptibles de ocasionar alergias, hipersensibilidad o intolerancia. Evita el exceso.

# CERVEZAS

## DE BARRIL

(355 ml)

HEINEKEN \$64

INDIO \$61

(1.8 Lt)

HEINEKEN JARRA \$259

INDIO JARRA \$229

(5 Lt)

HEINEKEN TRITON \$699

INDIO TRITON \$599

## CERVEZA DE BOTELLA

CONVIÉRTELA EN CUBETA DE 6

### PREMIUM

HEINEKEN REGULAR 355 ml \$79

BOHEMIA CRISTAL 355 ml \$69

BOHEMIA OSCURA 355 ml \$69

BOHEMIA CLÁSICA 355 ml \$69

MILLER HIGH LIFE 355 ml \$79

### ULTRAS

AMSTEL ULTRA 355 ml \$75

HEINEKEN SILVER 355 ml \$69

### CLÁSICAS

TECATE LIGHT/ORIGINAL 325 ml \$57

CARTA BLANCA 300 ml \$57

INDIO 325 ml \$57

XX AMBAR 325 ml \$69

XX LAGER 325 ml \$69

### ZERO

HEINEKEN 00 250 ml \$55

TECATE 00 355 ml \$55



### PONLE TU TOQUE, AGREGA:

CHELADA 30 ml \$33 / MICHELADA 60 ml \$45  
VASO CLAMATO 105 ml \$45

## HARD SELTZER

TOPO CHICO 355 ml / VARIOS SABORES \$85

## CIDERS

STRONGBOW 330 ml \$79

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 esta 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	\$233	\$1,819	700 ml
BUSHMILLS 10 AÑOS	\$289	\$2,559	750 ml
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$239	\$2,299	700 ml
BACARDI BLANCO	\$169	\$1,469	750 ml
DON JULIO 70	\$329	\$2,849	700 ml
JW BLACK LABEL	\$299	\$2,699	750 ml
GLENFIDDICH	\$339	\$2,779	750 ml
MATSALEM PLATINO	\$169	\$1,469	750 ml
BUCHANAN 'S 12	\$299	\$2,599	750 ml
BAILEYS	\$175	-	-
MATSALEM CLÁSICO	\$179	\$1,469	750 ml
1800 CRISTALINO	\$279	\$2,429	700 ml
CREYENTE ESPADIN	\$239	\$2,139	750 ml
JW RED LABEL O BLONDE	\$189	\$1,559	750 ml
JOSE CUERVO TRADICIONAL CRISTALINO	\$199	\$1,799	750 ml
JOSE CUERVO TRAD. PLATA	\$169	\$1,429	695 ml
400 CONEJOS JOVEN	\$219	\$1,999	750 ml
<b>GIN</b>			
TANQUERAY	\$199	\$1,649	750 ml
TANQUERAY TEN	\$289	\$2,519	700 ml
TANQUERAY BOSSA NOVA	\$289	\$2,499	700 ml
HENDRICK 'S	\$319	\$2,779	750 ml
<b>MEZCAL</b>			
CREYENTE TOBALA	\$389	\$2,849	750 ml
400 CONEJOS REPOSADO	\$269	\$2,419	750 ml
UNIÓN JOVEN	\$229	\$2,099	700 ml
<b>RONES</b>			
ZACAPA AMBAR	\$259	\$2,079	750 ml
CAPTAIN MORGAN WHITE O SPICED	\$169	\$1,469	700 ml
<b>TEQUILAS</b>			
DON JULIO AÑEJO	\$279	\$2,429	700 ml
MAESTRO DOBEL AÑEJO	\$269	\$2,339	700 ml
DON JULIO BLANCO	\$239	\$1,999	700 ml
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$179	\$1,559	695 ml
<b>VODKAS</b>			
ABSOLUT AZUL	\$159	\$1,389	750 ml
SMIRNOFF ELECTRIC GUAVA	\$169	\$1,469	750 ml
GREY GOOSE	\$249	\$2,169	750 ml
<b>WISKYS</b>			
BUCHANAN 'S PINEAPPLE	\$299	\$2,599	750 ml
MACALLAN 12	\$369	\$3,039	700 ml
JACK DANIEL'S	\$219	\$1,599	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 alcohólicas 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

\$149 / \$549

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

### SANGRÍA TINTA

\$179 / \$549

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

### SANGRÍA BLANCA

\$169 / \$499

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

## VINOS

150 ml / 750 ml  
[COPA/BOTELLA]

### VINO ESPUMOSO

ANALOGÍA AMABILE, MÉXICO \$149 / \$719

CHANDON BRUT - / \$1,099

### 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

VEUVE CLICQUOT - / \$1,999



## BEBIDAS SIN ALCOHOL

# FUENTE DE SODAS

### REFRESCOS DE REFILL 350 ml \$64

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

### REFRESCOS EN LATA \$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 350 ml \$79  
AGUA DE PIEDRA SIN GAS 355 ml \$74  
TOPO CHICO 600 ml \$69

###  NATURAL O MINERAL?

LIMONADA  
Individual 350 ml \$59 Jarra 1300 ml \$189  
NARANJADA  
Individual 350 ml \$59 Jarra 1300 ml \$189  
LIMONADA O NARANJADA  
REFIIL Individual 350 ml \$95

### ENERGIZANTES

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

### ICEE

Cereza o Frambuesa 700 ml \$109

##  MALTEADAS O FROZEN?



### MALTEADAS

\$149

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

### FROZEN

\$79

Fresa, Mango o Durazno  
(400 ml)

# PARA LA MESA



## SAMPLER

\$799

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!

## 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

\$599

CON POLLO

\$479

## PARRILLADA SIRLOIN 4 PERSONAS \$1,099

Top sirloin 1 kg, salchichas para asar (2 pza), elote amarillo (1 pza), cebolla asada, tortillas, salsas, chiles toreados y papas bravas.

## 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

[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

\$379

CON POLLO

\$299

## JALAPEÑO POPPERS

\$159

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

## GUACAMOLE CON TOTOPOS

\$219

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

## CHEESE BITES

\$179

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

## PAPAS BRAVAS

\$129

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

## COSTILLITAS DE ELOTE

\$179

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

## PAPAS FRITAS GRATINADAS

\$239

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

\$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 180 gr o pollo a la parrilla 180 gr. Porción para 2 personas. (800 gr).

CON ARRACHERA 180 GR

\$399

CON POLLO 180 GR

\$319

## AROS DE CEBOLLA \$159

Hechos en casa, acompañados de aderezo Ranch. (350 gr).



## 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**  
(50 Gr.)

### DEDOS DE POLLO

\$279

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 \$269

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

### 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 (150 gr), 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 CON QUESO

\$399

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

### CAMARON ESTILO BAJA

\$329

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 \$339

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

### PARRILLADA DE ARRACHERA

\$839

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

### PARRILLADA DE SIRLOIN

\$629

Top sirloin (500 gr), salchicha para asar (1 pza), elote amarillo (1 pza), cebolla asada, tortillas, salsas, chiles toreados y papas bravas. Para 2 personas.

# 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)	\$99
TOCINO AHUMADO (1 tira, 40 gr)	\$37
HUEVO FRITO (1 pza)	\$26
QUESO AMARILLO (15 gr)	\$21
QUESO CHEDDAR (15 gr)	\$21
QUESO PEPPER JACK (15 gr)	\$26
PIÑA (100 gr)	\$32

## Upgrades

Cambia por Aros de Cebolla 150 gr. por \$58  
Agrega a tus papas queso cheddar 80 gr. \$37



## THE SUNRISE

\$279

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

## SANDWICH DE POLLO ¡ELIJE TU SALSA!

\$209

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].

## HAMBURGUESA AHUMADA EN CASA

\$289

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

## CLÁSICA

\$249

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

# ENSALADAS

## PONLE TU TOQUE, AGREGA:

Tiras de pollo a la parrilla o fritas (100 gr)	\$79
Camarones a la plancha (120 gr)	\$163
Arrachera (180 gr)	\$135

## ENSALADA COBB

\$249

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

\$159

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

# 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 (150 gr). (350 gr)

## PASTEL DE CHOCOLATE CON VAINILLA

\$189

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

## CHEESECAKE

\$159

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

## S'MORES DE HERSHEY'S

\$259

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

\$149

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).

\$109

## VERDURAS AL VAPOR (400 gr).

\$79

# DESAYUNOS



Burrito Topgolf

## BURRITO TOPGOLF \$219

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 \$159

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

## HUEVOS AL GUSTO \$139

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 \$129

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

HUEVO 1 pza.	\$26
POLLO 100 gr.	\$79
ARRACHERA 180 gr.	\$135
QUESO AMERICANO 15 gr.	\$21
QUESO CHEDDAR 15 gr.	\$21
QUESO PEPPER JACK 15 gr.	\$26
TOCINO AHUMADO 1 pza. 40 gr.	\$37

## HOTCAKES \$159

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 \$149

Tiras de pechuga de pollo (100 gr) empanizada.

### HAMBURGUESA JR. \$149

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

### HOT DOG \$149

Dos piezas de mini hot dog con queso

### 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	\$89
Doble carga y espuma de leche	
CAPUCCINO 200 ml	\$84
MOCACCINO 200 ml	\$79
LATTE 300 ml	\$79
CAFÉ EXPRESO DOBLE O CORTADO 80 ml	\$74
AMERICANO 280 ml	\$59
CAFÉ EXPRESO 50 ml	\$59
PREGUNTA POR NUESTRA	
VARIEDAD DE SOBRES DE TÉ 280 ml	\$55

## JUGOS 250 ml \$69

Naranja, toronja, piña, arándano

ICEE 700 ml	\$109
REFRESCO DE REFILL 350 ml	\$64
REFRESCO DE LATA 330 ml	\$59
AGUA CIEL 600 ML	\$53
LIMONADA / NARANJADA (INDIVIDUAL) 350 ml	\$59
LIMONADA / NARANJADA (REFILL) 350 ml	\$95
MALTEADAS 500 ml	\$149
Helado de Vainilla, Chocolate, Fresas o Cookies and Cream	