# MENU

# BRASA & SAL

BY CUTAS

@BRASAYSALREST

# ENTRADAS

**GUACAMOLE BRASA** 200gr. **$120**
Natural con jitomate, cebolla, pepino y cilantro.

**QUESO FUNDIDO** 200gr. Natural **$140**
Mix de quesos de la region. Con chorizo de arenal **$165**

**MOLLEJAS DE RES A LA PARRILA** 300gr. **$210**
Acompañadas de salsa picosita y tortillas.

**RIBS DE ELOTE** 200gr. **$130**
Elote amarillo asados con mayonesa de chipotle, queso fresco y limón.

**CAMARONES CUTA** 200gr. **$175**
crujientes acompañados de aguachile negro y aliolí.

**PAPAS GAJO** 250gr. **$110**
Hechas en casa.

**ALITAS DE POLLO A LAS BRASAS** 10 pzas. **$125**
Con salsa mixta BBQ y HOT.

**CAMARONES PUERTO HUICHOL** 200 gr. **$240**
Con salsa especial con picor medio, acompañado de arroz.

**CHICHARRONES DE RIB EYE** 300 gr. **$325**
Sobre cama de guacamole.

**PELLIZCADAS** 3 pzas. **$150**
De diezmillo con asientos, queso, guacamole y salsa mexicana.
Pide tu pellizcada con mantequilla y queso $75.00.

BRASA & SAL
BY CUTAS

El consumo de Pescados y Mariscos es responsabilidad de quien lo consume.
Nuestros platillos son preparados al momento.

# CHAROLAS DE MARISCOS

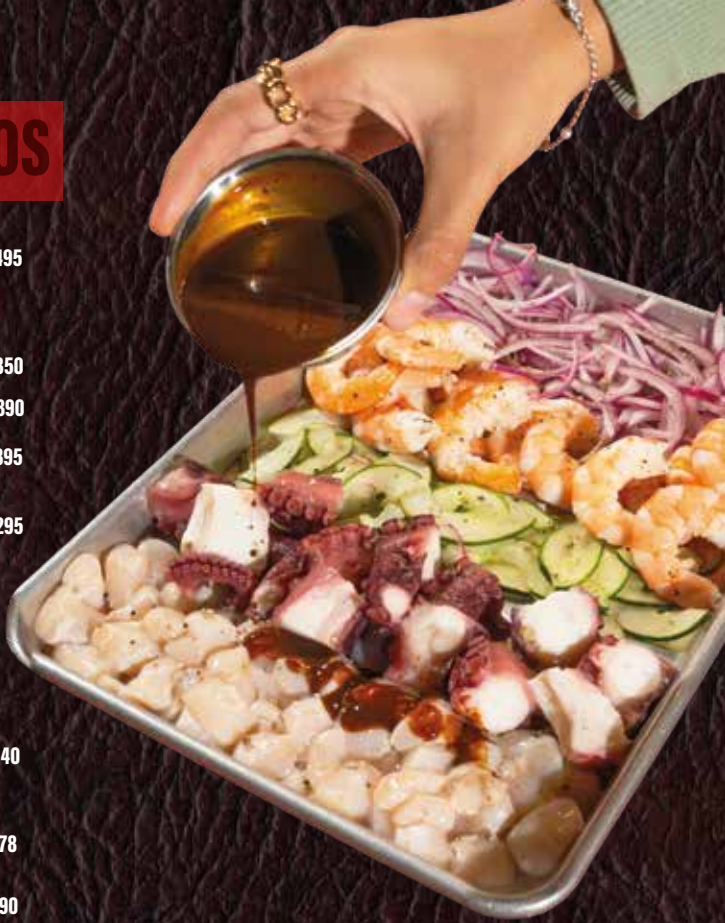
**NAVACHISTE 1KG** — $495
La estrella de la casa con camarón cocido, camaron curtido, pulpo. Callo de almeja, atún, cebolla morada, pepino, fruta de temporada, salsa negra especial del chef, limón, pimienta y chile chiltepín.

**CAMARÓN COCIDO Y CURTIDO** 750 gr. — $350

**CAMARÓN COCIDO Y PULPO** 750 gr. — $390

**MIXTA CALLITOS DE ALMEJA, CAMARÓN COCIDO Y PULPO** 750gr. — $395

**CAMARON CURTIDO -AHOGADITOS-** 500gr. — $295



# DE LA CARRETA

**TOSTADA DEL CUTA** 1pza. — $140
Base de ceviche, camarón cocido y curtido bañada en salsa especial de la casa.

**TOSTADA DE AGUACHILE** 50gr. , 1pza — $78
Verde, encacahuatado o habanero tatemado.

**TOSTADA BRASA** 120gr. — $90
Camarón cocido, camarón empanizado, kanikama, aguacate y aderezo spicy.

**TOSTADA DE ATÚN CON SALSA RASURADA** 100gr. — $90
Atún 100 gr. Cebolla morada, aguacate y aderezo.

**CEVICHE DE CAMARÓN** 180gr. — $215
Con chile de árbol tatemado, consome preparado, cebolla morada, pepino y aguacate.

**TORRE DE MARISCOS** 250 gr. — $325
Camarón cocido, camarón curtido, pulpo, atún, pepino, cebolla morada y aguacate. Bañada con una salsa deliciosa de la casa.

**AGUACHILE ENCACAHUATADO** 180gr. — $215
Camarones curtidos, aguachile de cacahuate, cebolla morada, pepino y aguacate.

**AGUACHILE VERDE** 180gr. — $215
Con chile verde, aguacate, cilantro y cebolla morada.

**AGUACHILE DE HABANERO TATEMADO** 200gr. — $215
Picoso y muy sabroso con camarón curtido, cebolla morada, pepino y aguacate.

**OSTIONES SINALOA** 6pzas.
Naturales - 6 pzas. $115
Aguachile negro con atún y pulpo - 6 pzas. $145
Zarandeados - 6 pzas. $100

El consumo de Pescados y Mariscos es responsabilidad de quien lo consume.
Nuestros platillos son preparados al momento.

# TACOS

**PULPO** 50 gr, 1 pza. **$125**
A la parrilla con queso, mexicana y aguacate.

**GOBERNADOR** 1 pza, 50gr.
Maiz **$75**
Harina **$110**
De camarón con queso.

**FRIJOL CON QUESO A LAS BRASAS** 3pzas. **$120**

**ESTILO BAJA** 1 pza. **$75**
De camarón o pescado con ensalada de col, salsa mexicana, aderezo de chipotle y cilantro.

**ARRACHERA** 200 gr, 3pzas. **$210**
Acompañado de salsa mexicana, guacamole y cebollitas cambray

**DE CHAMORRO** 150 gr, 3pzas. **$150**
Acompañado de arroz rojo y frijoles.

**PACÍFICO** **$75**
De marlín y bañado en salsa de jitomate.

**PACÍFICO ZARANDEADO** **$95**
De marlín y camarón bañado de salsa de jitomate, aguacate, cebolla morada y cilantro.

# CAMARONES

Acompañados de arroz a la mantequilla y ensalada. **$245**

Al mojo de ajo. 200 gr.
Empanizados. 200 gr.
Al coco con salsa de piña. 200 gr.
A la diabla. 200 gr.

**CAMARONES MOMIA** 200 gr. **$275**
Acompañados de arroz a la mantequilla y ensalada.

El consumo de Pescados y Mariscos es responsabilidad de quien lo consume.
Nuestros platillos son preparados al momento.

# PASTAS

**CREMOSA CON MARISCOS** 150 gr. **$280**
Con un toque de vino blanco, camarones, pulpo y mejillones.

**CREMOSA CON POLLO** 150 gr. **$240**
Con un toque de vino blanco, queso parmesano y pollo a la parrilla.

**POMODORO** 150 gr. **$240**
Con pollo a las finas hierbas.

# ENSALADAS

**ENSALADA VEGETALES A LAS BRASAS** 300 gr. **$145**
Betabel, zanahoria, calabaza y elote, terminados con jocoque preparado y vinagreta de jamaica.

**ENSALADA VERDE CON POLLO** 150 gr. **$180**
Jitomate, crotones, panela, aguacate, cebolla morada, pepino, betabel y zanahoria. Con aderezo miel-mostaza.

BRASA & SAL
BY CUTAS

# DEL ASADOR

**PESCADO ZARANDEADO** 1 kg. **$500** / Media orden **$280**
Pescado de 800 gr. a 1.200 gr. acompañado de frijoles refritos, salsa verde, aguacate, cebolla caramelizada y arroz a la mantequilla.

**CAMARONES ZARANDEADOS** 300 gr. **$295**
Acompañados de arroz, ensalada, aguachile negro y alioli.

**PULPO ZARANDEADO** 250 gr. **$450**
Acompañado de arroz a la mantequilla y ensalada verde.

**RIB EYE** 300 gr. **$385**
Acompañado de nopales asados, cebollas cambray, quesadilla de maíz, aguacate y mix verde.

**ARRACHERA** 250 gr. **$325**
Acompañado de papas fritas, salsa ketchup y mix verde.

**NEW YORK** 300 gr. **$285**
Acompañado de nopales asados, cebollas cambray, quesadilla de maíz, ensalada verde.

**DIEZMILLO** 250 gr. **$235**
Acompañado de nopales asados, cebollas cambray, quesadilla de maíz, ensalada verde.

**PICAÑA HIGH CHOICE** 500 gr. **$410**
Acompañado de nopales asados, cebollas cambray, quesadilla de maíz, ensalada verde.

**AGREGA TUÉTANO ASADO** **$60 pza.**

**TUÉTANOS** 3pzas. **$150**

**HAMBURGUESA DE RES** 150 gr. **$175**
Con cebolla caramelizada, doble queso, lechuga, jitomate, chiles jalapeños, pepinillos de la casa y papas a la francesa.

**HAMBURGUESA DE POLLO** 150 gr. **$160**
Con cebolla caramelizada, doble queso, lechuga, jitomate, chiles jalapeños, pepinillos de la casa y papas a la francesa.

BRASA & SAL BY CUTAS

# PARRILLADA PARA COMPARTIR

## BRASA 3-4 PERSONAS — $985
Arrachera 200 g, chorizo 200 g, chistorra 200 g, panela 200 g, cebollas cambray, nopales, pollo 200 g, guacamole brasa, ribs de elote y frijoles.

## BRASA 5-6 PERSONAS — $1,385
Arrachera 250 g, camarones, chorizo 250 g, chistorra 250 g, panela 200 g, nopales, pollo 250 g, ribs de elote, guacamole y frijoles.

## DEL MAR 4-5 PERSONAS — $1,150
Camarones 300 g, pulpo 300 g, pescado 500 g, ostiones y mejillones zarandeados, camarones empanizados 200 g, acompañados de arroz, salsa mexicana, aguacate y 3 tacos con frijol a la parrilla.

## MAR Y TIERRA 4-5 PERSONAS — $1,150
Arrachera 500 g, camarones zarandeados 300 g, pulpo zarandeado 250 g, chorizo de arenal 200 g, acompañado de arroz, salsa mexicana, cebolla caramelizada y tres tacos de frijol con queso a la parrilla.

## DE CORTES 4-5 PERSONAS — $1,175
Arrachera 500 g, picaña 500 g, chorizo de arenal 200 g, acompañada de Ensalada, salsa mexicana, cebolla cambray y tres taquitos de frijol on queso a la parrilla.

BRASA & SAL
BY CUTAS

# PARA LOS CHIQUILLOS

| | | |
|---|---|---|
| ESPAGUETTI EN SALSA DE JITOMATE Y CREMA | 150 gr. | $110 |
| DEDOS DE QUESO CON PAPAS A LA FRANCESA | 200 gr. | $115 |
| TENDER DE POLLO CON ELOTE AMARILLO Y PAPAS | 200 gr. | $115 |

# POSTRES

**PLÁTANO MACHO ASADO** $120
Con salsa de dulce de leche, helado de coco y coco tostado.

**JERICALLA TRADICIONAL** $105

**CREPAS** $120
Con cajeta quemada, helado de vainilla y nuez.

**FLAN TRADICIONAL** $115
Crumble, helado de vainilla y frutos rojos.

**PASTEL DE CHOCOLATE** $135
Con helado de vainilla.

**NIEVE** 100 gr. $65
Ferrero o Vainilla.

**ORDENA 2 POSTRES Y BRASA TE INVITA EL DIGESTIVO (CARAJILLO 2X1)**

# BEBIDAS

## COCTELES DE AUTOR

**PIÑA TROPICAL** $165
Ginebra Roku, cordial de piña y té de Oolong.

**SOFIA** $145
Tequila Hornitos Plata, sandía, lichi y hierba buena.

**KRAKEN** $155
Whysky Toki, maracuyá y cítricos.

**MARGARITA REAL** $150
Tequila Hornitos Cristalino, aperol, limón real, paleta de fresa y sal.

**CAFÉ CARIBE** $145
Licor de café Kalore Orendain, jarebe de horchata, paleta de vainilla y un expreso.

## AGUAS FRESCAS

**MARACUYA-NARANJA** 600 ml. $65

**MANGO, PIÑA Y NARANJA** 600 ml. $65

**HORCHATA CON FRESA** $65

**CITRICOS Y FRUTOS ROJOS** 600ml. $70
Jugo de limón, naranja y toronja. Mezcla de frutos rojos.

**LIMONADA/NARANJADA NATURAL Y MINERAL** 600ml. $60

## MOCKTAILS

**TIKI** $85
Jugo de naranja, piña, granadina y cítricos.

**SOL DE JALISCO** $85
Sandría, lichi y hierbabuena.

**CANTARITO VIRGEN** (Sin alcohol) $80

**BERRYS BASIL SMASH** $85
Frutos rojos, hojas de hierba buena, menta, agua tónica y cítricos.

## COCTELES

**APEROL SPRITZ** $150

**PIÑA COLADA** $120

**BATANGA** $130
Tequila tequileño blanco, refresco de cola, limón y sal

**TEJITO** $145
Tequila Hornitos Plata, Hierba Buena, cítricos y Miel de agave.

**MARGARITAS** $140
Clásica, Mango-Maracuyá, Jamaica-Hierba buena, Tamarindo Especiado o Frutos rojos.

**GINTONIC** $145
Frutos rojos, Maracuyá o Cítricos.

**CLERICOT** $115

**MICHELADA** $140

**CANTARITO** $110
Clasico con Tequila Hornitos.

**CANTARITO 1 LT.** $198
Clasico con Tequila Hornitos.

**CARAJILLO** $160
Con Licor del 43.

## SIN ALCOHOL

**VASO RUSO** $25

**CLAMATO PREPARADO** 600 ml. $75

**AGUA MINERAL** 355 ml. $50

**AGUA MINERAL DE MESA** 750 ml. $115

**REFRESCO** 355 ml. $50
Coca-Cola regular, light, sin azúcar, Sprite, Mundet, Fanta y Squirt.

## CAFÉ

**AMERICANO NESPRESSO** $45

**EXPRESO NESPRESSO** $40

BRASA & SAL
BY CUTAS

## CERVEZAS

| | |
|---|---|
| CORONA CLARA O OSCURA 355 ml. | $50 |
| PACIFICO CLARA 355 ml. | $50 |
| MODELO ESPECIAL O NEGRA 355 ml. | $55 |
| CORONA CERO | $50 |
| MICHELOB ULTRA 355 ml. | $60 |
| CUBETA CON 10 PZAS | $400 |
| CUBETA CON 10 PZAS MODELO O MICHELOB ULTRA | $480 |

## TEQUILAS BLANCO

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| HORNITOS PLATA 700 ml. | $100.00 | $750.00 |
| LOS AZULES BLANCO 700 ml. | $120.00 | $900.00 |
| 3 GENERACIONES PLATA 750 ml. | $120.00 | $1,000.00 |
| ORENDAIN OLLITAS BLANCO 750 ml. | $145.00 | $1,500.00 |
| ORENDAIN 100% BLANCO 700 ml. | $110.00 | $950.00 |
| 7 LEGUAS BLANCO 1000 ml. | $220.00 | $2,100.00 |
| DON JULIO BLANCO 700 ml. | $195.00 | $1,950.00 |
| ADICTIVO PLATA 750 ml. | $120.00 | $1,100.00 |
| TESORO DE DON FELIPE BLANCO 750 ml. | $310.00 | $2,950.00 |
| TEQUILEÑO PLATINUM BLANCO 750ml. | $195.00 | $1,950.00 |
| RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO 750 ml. | $220.00 | $2,100.00 |

## TEQUILAS BLANCOS HIGH PROOF

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| 7 LEGUAS BLANCO STILL STRENGTH 700 ml. | $260.00 | $2,500.00 |
| CARRERA BLANCO ALAMBIQUE 54% 750 ml. | $198.00 | $1,900.00 |
| TEQUILEÑO STRENGTH BLANCO 750 ml. | $200.00 | $2,100.00 |

## TEQUILAS REPOSADOS

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| HORNITOS REPOSADO 700 ml. | $100.00 | $850.00 |
| 3 GENERACIONES REPOSADO 750 ml. | $120.00 | $1,100.00 |
| TEQUILEÑO RESERVA REPOSADO 750 ml. | $190.00 | $1,900.00 |
| ADICTIVO REPOSADO 750 ml. | $125.00 | $1,200.00 |

## TEQUILAS CRISTALINOS

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| HORNITOS CRISTALINO 750 ml. | $125.00 | $990.00 |
| 3 GENERACIONES CRISTALINO 750 ml. | $150.00 | $1,350.00 |
| 1800 AÑEJO CRISTALINO 700 ml. | $210.00 | $2,100.00 |
| MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE 700 ml. | $170.00 | $1,1650.00 |
| DON JULIO 70 700 ml. | $240.00 | $2,400.00 |
| TEQUILEÑO CRISTALINO 750 ml. | $220.00 | $2,100.00 |

## TEQUILAS AÑEJOS

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| 3 GENERACIONES AÑEJO 750 ml. | $150.00 | $1,500.00 |
| HORNITOS BLACK BARREL 750 ml. | $130.00 | $1,100.00 |
| ADICTIVO AÑEJO 750 ml. | $160.00 | $1,500.00 |

## WHISKY

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| J.W RED LABEL 750 ml. | $120.00 | $1,050.00 |
| J.W BLACK LABEL 750 ml. | $230.00 | $2,300.00 |
| TOKI 750 ml. | $190.00 | $1,900.00 |
| BUCHANANS MASTER 750 ml. | $250.00 | $2,500.00 |

EL SERVICIO EN BOTELLAS INCLUYE TRES MEZCLADORES

BRASA & SAL
BY CUTAS

## BRANDY

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| TORRES 10 700 ml. | $120.00 | $1,100.00 |

## RON

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| BACARDÍ BLANCO 980 ml. | $120.00 | $950.00 |
| MATUSALEM GRAN RESERVA 15 AÑOS 750 ml. | $145.00 | $1,200.00 |

## GINEBRA

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| ROKU 750 ml. | $170.00 | $1,600.00 |
| TANQUERAY 750 ml. | $140.00 | $1,200.00 |

## VODKA

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| TITO'S HANDMADE 750 ml. | $140.00 | $1,350.00 |

## MEZCAL

| | 2 oz. | Botella |
|---|---|---|
| 400 CONEJOS JOVEN 750 ml. | $150.00 | $1,350.00 |

## DIGESTIVOS

| | 2 oz. |
|---|---|
| LICOR 43 60 ml. | $140.00 |
| KAHLÚA 60 ml. | $90.00 |
| BAILEYS 60 ml. | $140.00 |
| DISARONNO AMARETTO 60 ml. | $150.00 |
| LICOR DE CAFÉ KALORE 60 ml. | $120.00 |

## VINO DE MESA

| | Copa | Botella |
|---|---|---|
| VINO TINTO DON LUIS CETTO MERLOT 750 ml. | $140.00 | $650.00 |
| V.T LAS NUBES SELECCION DE BARRICAS 750 ml. | $150.00 | $650.00 |

BRASA & SAL
BY CUTAS

@BRASAYSALREST