

allegra®



• BAR •



Una experiencia creada por:
Operadora 20|20



ESPECIALIDADES CENAS



Sándwiches y Hamburguesas

Sándwich Pulled Pork Pan brioche con pulled pork, ensalada de col y elote asado.	\$149
Sándwich De Pollo En Salsa Agridulce Pan brioche con pechuga crispy bañado en salsa agridulce, lechuga, ensalada de col y acompañado de elote asado	\$139
Sándwich Allegra Club Pan de masa madre con jamón, queso panela, jamón de pavo, lechuga, tomate, mayonesa, huevo, tocino y acompañado con elote asado.	\$215
Hamburguesa De La Casa Pm Pan brioche con hamburguesa smash doble, queso, aros de cebolla, salsa bbq y tocino	\$184

Ensaladas

Ensalada César con pollo Lechuga orejona, aderezo César, queso parmesano, crutones y pollo a la plancha	\$158
--	-------

De nuestro chef

Coliflor asada con chimi de cilantro Media coliflor asada y marinada con chimichurri de cilantro y topping de queso feta	\$102
Burro de Arrachera con costra de queso Por dentro arrachera, arroz, frijol, queso, pico de gallo, crema y por fuera costra de queso manchego	\$224
Lasaña bañada en salsa de parmesano Lasaña de carne de res, servida con salsa cremosa de parmesano y arúgula.	\$195

Tacos naturales con tortilla de maíz o harina 2 pzas

Taco De Arrachera	\$130
Taco De Birria con mini consomé	\$130
Taco De Champiñones Salteados	\$110
Taco De Chuleta	\$108
Taco de cochinita	\$100
Taco De Pollo	\$54
Taco De Pork Belly	\$65

NACHOS

Nachos De Arrachera	\$150
Nachos De Birria	\$150
Nachos De Chuleta	\$90
Nachos De Pollo	\$90

EXTRAS para Nachos

Queso	\$15
Champiñones	\$15





SNACKS

Boneless Búfalo	140
Chicken Bake	82
Dedos De Queso	75
Pizza De Peperoni	137
Pizza Base Coliflor	266
Pizza De Quesos	121

FRITURAS

Palomitas	17
Churritos	26
Charritos	26
Cacahuates Salados	19
Cacahuates Enchilados	19

BOTANAS

Guacamole Natural	120
Aceitunas	40

CARNES FRÍAS

Jamón Serrano	160
Tapas De Carnes Españolas	380

QUESOS

Tapas De Quesos Españoles	410
---------------------------	-----

POSTRES

Pastel De Chocolate	41
Pay De Limón	35
Helado Cookies And Cream	45
Helado de Vainilla	45
Cheesecake New York	45
Cheesecake De Cajeta	60
Brownie Con Helado De Vainilla	55





MENU ALL DAY



ENTRADAS

Fideos Secos Con Chicharrón \$89

Guisados Con Salsa De Tomate, Acompañados Con Chicharrón, Pico De Gallo, Crema Y Aguacate.

Tostada De Atún \$108

Tostada Con Atún Fresco, Láminas De Aguacate, Pepino, Cebolla Morada Y Salsa De Soya Con Tamarindo.

Tacos De Camarón Búfalo \$158

Servidos Con Aguacate, Lechuga, Cebolla Curtida, Limón Y Camarones Salteados Con Salsa Búfalo

Guacamole Con Castacán \$149

Guacamole Natural Servido Con Castacán Doradito, Pico De Gallo Y Tostadas.

Sopa De Lima \$111

Caldo De Pollo Con Un Toque De Lima De La Región, Tostadas Y Carne De Pollo.

Ceviche De Panela \$108

Queso Panela En Cubos, Con Cebolla Morada, Pepino, Tomate Cherry, Cilantro, Un Toque De Aceite De Oliva Y Tostadas.

Aguachile Rosa \$188

Fresco y vibrante, preparado con camarones en salsa de jamaica, chile habanero y limón. Un giro especial al clásico aguachile.

Dzikilpak con Castacán \$120

Dip yucateco a base de pepita molida, acompañado de crujiente castacán y tostadas.

Camarones Momia \$200

Camarones envueltos en tocino y dorados a la perfección, servidos con aderezo de la casa.

Papas a la Francesa \$90

Orden de 300gr.

PLATOS FUERTES

Birria Ramen \$189

Una Fusión De Asia Y México Que Te Encantará, Caldo De Birria Con Fideos, Carne Tatemade, Cebolla, Cilantro Y Limón.

Filete De Arrachera \$275

Cocida Al Término De Tu Elección Servida Con Dos Guarniciones A Escoger.

Fajitas De Arrachera \$189

Fajitas De Res Con Pimientos, Cebolla Y Champiñones Servidas Con Dos Guarniciones A Escoger.

Pechuga A La Plancha o Empanizada \$169

Servida Con Dos Guarniciones A Escoger.

Pechuga en salsa de x'catik \$169

Jugosa pechuga de pollo a la plancha, bañada en una sedosa crema de chile xcatik, un chile yucateco de sabor suave y ligeramente dulce, con 2 guarniciones a escoger.

Hamburguesa De La Casa \$184

Hamburguesa Smash Con Doble Carne, Queso, Cebolla Asada Y Bbq.

Golden Birria Tacos \$229

Crujientes tacos dorados rellenos de jugosa birria de res, servidos con consomé caliente para acompañar.

Pechuga Parmesana \$229

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso, empanizada con pan molido y especias, 2 guarniciones a escoger.

GUARNICIONES A ESCOGER EN ESPECIALIDADES

Vegetales Asados Y Especies \$45

Vegetales De Temporada Asados En Plancha Con Mantequilla Y Especies.

Arroz Con Plátano Macho \$30

Mezcla De Arroz Blanco Con Plátano Macho Frito.

Quesadillas \$40

Dos Piezas De Quesadillas Elaboradas con Tortilla De Harina.

Panecitos con Ajo \$35

3 mitad de panecitos Crujientes por fuera y suaves por dentro, bañados en mantequilla con ajo y finas hierbas. Ideal para acompañar pastas, carnes o disfrutar solo.

Elotitos al Sartén \$51

Granos de elote salteados con mantequilla y especias, perfectos para acompañar cualquier plato fuerte.

PASTAS

Fettuccine Alfredo Con Pollo \$167

Pasta Servida Con Salsa Cremosa, Queso Parmesano, Pan Con Ajo Y Pollo A La Plancha.

Lasagna Bolognesa \$195

Clásica Pasta Con Carne Y Salsa Pomodoro Gratinada Con Queso Manchego Y Parmesano.

ENSALADAS

Ensalada Mediterránea Con Quinoa \$105

Calabacín, Tomate Cherry, Apio, Lechuga Orejona, Aderezo Italiano Con Miel, Queso Panela Y Arúgula.

Capresse Con Panela \$130

Gajos De Tomate Marinados Y Acompañados De Queso Panela, Pesto De Albahaca Y Arúgula.

Ensalada De Pera Y Betabel \$112

Betabel Cocido, Queso Panela Aderezados Con Yogurt, Topping De Ajonjolí, Nuez Caramelizada, Lechuga Y Pera.

DE NUESTRO MAR

Burrito Mar Y Tierra (Camarón Y Arrachera) \$225

Relleno De Arroz, Frijol Refrito, Arrachera, Camarón, Lechuga, Pico De Gallo, Crema, Servida Con Guacamole Y Salsa Verde.

Steak De Atún Con Ensalada De Quinoa \$190

Atún Sellado Y Cortado En Láminas, Servido Con Taboule De Quinoa Y Salsa De Soya-Jamaica.

Pulpo Asado \$227

Asado Con Nuestro Marinado De La Casa, Servido Con Dos Guarniciones A Elegir.

Camarones Zarandeados \$212

Clásico estilo del Pacífico, camarones al carbón, marinados en adobo especial con toques ahumados y picantes.



CÓCTELES

Aperol Spritz	100
Carajillo	79
Carajillo RumChata	68
Mezcalina	78
Perla Negra	85
Tinto De Verano	70
Sangría	70
Daiquiri Fresa	64
Daiquiri Mango	75
Daiquiri De Limón	64
Margarita	84
Limonada Eléctrica	73
Luces De La Habana	100
Piña Colada	87
Piñada	61
Fresada	51
Mangada	51
Saint Germain	115

MEZCALES

400 Conejos Espadín Joven	51
Amaras Espadín Joven	57
Monte Lobos Espadín	57
Ojo De Tigre Espadín	66

VODKAS

Vodka Absolut	30
Vodka Grey Goose	82
Smirnoff	25
Stolitchnaya	35

GINEBRAS

Bombay Sapphire	40
Hendrick's	92
Tanqueray London Dry	52

MOCKTAILS

Fresada	51
Mangada	51
Piñada	61

TEQUILAS

Centenario Plata	34
Centenario Reposado	31
Don Julio 70	90
Don Julio Reposado	81
Herradura Blanco	58
Herradura Reposado	63
Maestro Dobel Diamante	67
Tradicional Plata	32
Tradicional Reposado	32
Sauza Reposado	34
Tequila Suelo Rojo	45
7 Leguas Blanco	60
7 Leguas reposado	60



WHISKY'S

Buchanan's 12 Años	76
Buchanan's 18 Años	208
Chivas Regal 12 Años	64
Chivas 18 Años	199
Balvenie 12 Años	165
Etiqueta Negra	104
Etiqueta Roja	70
Glenfiddich 12 Años	113
Glenlivet 12 Años	108
Jack Daniel's	70
Macallan 12 Años	160

RONES

Appleton Estate Signature	34
Bacardi Blanco	26
Bacardi Añejo	21
Captain Morgan	22
Flor De Caña 7 Años	40
Havana Club 7 Años	40
Malibú De Coco	34
Matusalem Clásico	40
Matusalem Platino	33
Matusalem 15 Años Gran Reserva	44
Zacapa 23	119

CERVEZAS

Amstel Ultra	34
Bohemia Oscura	38
Bohemia Clara	38
Heineken	42
Indio	37
Tecate Light	33
Xx Lager	37
Xx Ámbar	36
Corona Extra	35
Michelob Ultra	38
Victoria	37
Modelo Especial	44
Negra Modelo	44
Pacífico	40
Stella Artois	40
Cerveza Sin Alcohol	31

VINOS

	1.5 OZ	Botella
Vino Tinto Merlot	79	395
Vino Tinto Tempranillo	79	395
Vino Tinto Cabernet	79	395
Vino Rosado	75	375
Vino Blanco	75	375

MEZCLADORES

Chelada	16
Michelada	25
Ojo Rojo	29
Clamato	39
Sangrita Artesanal	55



REFRESCOS

Agua Purificada	11
Agua Mineral	18
Ginger Ale	20
Agua Quina	30
Coca Regular	34
Coca Light	32
Coca Sin Azúcar	34
Sidral Mundet	32
Fanta	32
Perrier	57
Sprite	32
Sprite Sa	32
Fresca	32
Topo Chico	38
Boost	31
Gatorade	32
Té Cristal	25

CAFÉS

Americano	26
Capuchino	59
Latte Macchiato	52
Espresso	26
White Flag	26
Doble Espresso	52
Ristretto	26
Frapuchino	57
Macchiato	26
Vaso De Leche	15
Porción De Leche	5
Leche de Almendra	17
Leche de Coco	31
Pan de elote	25

JUGOS

Arándano	20
Horchata Vaso	29
Jamaica Vaso	32
Tamarindo Vaso	32
Limonada	26
Jugo De Piña	20
Jugo De Naranja	38
Manzana Tetrapack	20
Limonada Mineral	31
Naranjada Mineral	35
Suero	31

INFUSIONES

Té Frutos Rojos	21
Té Hierbabuena	21
Té De Manzanilla	21
Té Verde	21

CIGARROS

Marlboro Rojo	157
Marlboro Blanco	157
Marlboro Mentolado	157

- *Más que bebidas, servimos pausas, encuentros y noches que valen la pena recordar.*

Creamos un espacio pensado para
tu comunidad que lo hace especial.

Conócelo, escanea el QR

