



Brunch

Bebidas

CAFÉ

LA LUCHA

Tradicional de olla *Refill* \$ 59
Chocolate, canela, cítricos y piloncillo.

LÁZARO

*Café de altura, mezcla 100% arábica.
Región: Veracruz | Intensidad: Media*

Americano *Refill* \$ 59
Espresso *60ml* \$ 39
Cappuccino *280ml* \$ 55
Latte *450ml* \$ 69

Café con rompopo *450ml* \$ 95
Cappuccino Irlandes *280ml* \$ 129

Taza de té *450ml* \$ 45
Pregunte por existencias

Café descafeinado + \$10

(No tiene refill)

Crema para café + \$15

Clásica / Avellana (120ml)

LATTE

Moka \$ 85
Café espresso con chocolate.
Chocolatte \$ 76
Chocolate con malvaviscos.
Chai \$ 76
Té negro y especias aromáticas.
Dirty Chai \$ 85
+ Café espresso
Matcha \$ 76
Mezcla de té verde.
Taro \$ 76
Violetas y raíz de taro.
Pistache \$ 85
Base lactea y de pistaches.

Leche Regular / Deslactosada

MIMOSAS

Clásica

Espumoso, licor y jugo de naranja.

Tropical

Espumoso, licor, jugo de piña y maracuya.

Frutos rojos

Espumoso, licor y jugo de frutos rojos.

Valenciana

Espumoso, licor y jugo de melón.

\$ 99

JUGOS

390ml 960ml

Jugo clásico

Naranja, melón, toronja, zanahoria, mixto. \$ 52 \$ 99

Jugo rojo

Frutos rojos, melón y naranja. \$ 55 \$ 105

Jugo verde

Naranja, espinaca, pepino, piña, jengibre, manzana verde y clorofila. \$ 59 \$ 112

REFRESHERS

Bebidas naturales preparadas al momento, con ingredientes frescos.

Pepino + hierbabuena + limón

Piña + jengibre

Fresa + albahaca

Vaso Anfora Jarra

Limonada *Natural | Mineral* \$ 39 \$ 95 \$ 159

Naranjada *Natural | Mineral* 400ml 960ml 1800ml

Toronjada *Natural | Mineral*

SMOOTHIES

Verde \$ 85

Yogurt, matcha, aguacate y nuez.

Silvestre \$ 79

Yogurt, miel de abeja y frutos rojos.

Tropical \$ 79

Yogurt, plátano, piña, crema de coco.

Caribeño \$ 79

Yogurt, mango, melon y hierbabuena.

Alimentos

PANADERÍA

Roll de canela glaseado	\$ 59
Panqué de plátano y nuez	\$ 55
Bísquet mantequilla	\$ 35

queso crema y compota frutos rojos + \$ 19

Brownie de chocotale	\$ 65
Panque de limón	\$ 69
Rebanada de naranja	\$ 79
Croissant con Nutella	\$ 85

FRENCH TOAST

Banana Pan brioche francés, servido con láminas de plátano, moras azules, crema de cacahuete, dulce de leche, nibs de cacao y crema de queso mascarpone.	\$ 159
--	--------

Frutos Rojos Pan brioche francés, acompañado de frutas, compota casera y crema de queso mascarpone.	\$ 149
---	--------

PANCAKES

Pancakes Nutella 3 pancakes bañados con crema de avellanas, fresas y mezcla de nueces tostadas.	\$ 145
---	--------

TOAST

Caprese Queso mozzarella fresco, jitomate, albahaca, sal rosa, reducción de balsámico y aceite de uva infundado con hierbas finas.	\$ 109
--	--------

Side / Ensalada

Aguacate Dip de queso crema, aguacate en rebanadas, tomates cherry deshidratados con albahaca, mix de semillas y aceite de uva infundado con hierbas finas.	\$ 99
---	-------

Side / Ensalada

Jamón Serrano	40g \$ 85
Salmón ahumado	50g \$ 76
Huevo poché / frito	1 pza \$ 20

Costo adicional

COMBO BRUNCH

Elige tu platillo favorito y por \$ 99.⁰⁰ adicionales al costo de tu selección, crea tu combo brunch

Incluye:

- Café americano o café de olla tradicional (refill)
- Plato de fruta de temporada (150g)
- Vaso de jugo (390ml)

Disponible de 08:30 am – 12:30 pm

SANDWICHES

New York Bagel Salmón ahumado con dip de queso crema, cebolla morada, eneldo fresco, alcaparras fritas y mostaza Dijon.	\$ 165
---	--------

Side / Ensalada

Breakfast Bagel Huevo revuelto, tocino ahumado, queso amarillo americano, guacamole y aderezo de chile serrano.	\$ 129
---	--------

Side / Papas a la francesa

Croissant Jamón, queso panela, jitomate y espinacas con salsa de frambuesas asadas con un toque de chipotle ahumado.	\$ 165
--	--------

Side / Papas a la francesa

Nido de serrano Hojalдре relleno de salsa pomodoro, huevo al horno, queso de cabra, espinacas, aceitunas y tomates cherry deshidratados con albahaca.	\$ 195
---	--------

Side / Ensalada

Club Lázaro Pechuga de pollo, jamón americano, tocino, queso amarillo americano, lechuga, jitomate, cebolla morada, chile jalapeño y aderezo.	\$ 259
---	--------

Side / Papas a la francesa

Pepito de Arrachera Baguette con fajitas de carne marinada, salteadas con pimientos y cebolla, gratinadas con mezcla de quesos, frijoles refritos, guacamole, lechuga, jitomate y aderezo.	\$ 195
--	--------

Side / Papas a la francesa



El platillo requiere una preparación especial. El tiempo de espera puede ser mayor al habitual, ¡gracias por tu paciencia!

LIGEROS

Plato de fruta

Plato de frutas naturales, servida con granola y miel de abeja.

\$ 69

con yogurt natural 120g + \$ 20

Bowl Berries

Yogurt con platano, frutos del bosque, miel de agave, amaranto, coco tostado y nibs de cacao.

\$ 125

COMPLETOS

Brunch Lázaró

Dos huevos revueltos con jamón y queso, servidos con chilaquiles en salsa verde o roja, frijoles refritos y ensalada fresca.

\$ 159

Brunch Ranchero

Huevos a la mexicana acompañados de arrachera y chorizo, con frijoles refritos y chilaquiles.

\$ 235

Brunch Americano

Dos huevos fritos con dos pancakes, tocino, dos salchichas, dos hashbrowns, una porción de chili beans y jarabe sabor maple.

\$ 229

ESPECIALES

Aporreadillo

Dos huevos revueltos con cecina seca de res y salsa de tomate verde, frijoles refritos, aguacate y tortillas.

\$ 189

Enmoladas 4 piezas

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en mole, crema, cebolla morada y ajonjolí.

\$ 185

Entomatadas 4 piezas

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa roja de jitomate, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada.

\$ 185

ANTOJITOS

Burrito de Chilorio 1 pieza

Tortilla de harina rellena de carne deshebrada de cerdo, frijoles refritos y mezcla de quesos.

\$ 189

Side / Papas gajo

Molletes 2 piezas

Baguette partido a la mitad, con frijoles refritos, mezcla de quesos gratinados y salsa mexicana.

\$ 99

Costo adicional

Arrachera

150g \$ 107

Chilorio

100g \$ 58

Chorizo

100g \$ 56

Flautas 3 piezas

Rellenas de pollo y bañadas en mole almendrado ligeramente picoso, queso fresco, crema ácida, cebolla encurtida y lechuga fresca.

\$ 145

Uchepos 2 piezas

Tamal michoacano elaborado con maíz tierno, cocidos al vapor dentro de la hoja de maíz, servido con frijoles refritos, queso fresco, crema ácida y salsas.

\$ 115

Tamales 2 piezas

Elaborado con maíz y pechuga de pollo, rellenos de espinacas y tocino, bañado en salsa Alfredo. Acompañado de ensalada de frijol, col morada y verdolagas con aceite de oliva.

\$ 135

Enchiladas Suizas 4 piezas

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa cremosa verde de chile poblano, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada.

\$ 189

Enchiladas Lázaró 4 piezas

Tortillas de maíz rellenas de camarón, bañadas en salsa roja de chile guajillo y habanero, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada.

\$ 217

Con tortilla de harina 4 piezas + \$ 15

"El gramaje indicado corresponde al peso de la proteína en crudo, previo a su cocción."

CHILAQUILES

Chilaquiles Clásicos

Tortillas de maíz bañadas en salsa (verde/roja), crema ácida, queso fresco y cebolla morada. **\$ 95**

Side / Frijoles refritos

Chilaquiles Poblanos

Tortillas de maíz fritas, bañadas en salsa cremosa de chile poblano con tomate, cebolla, elote y tiras de chile. **\$ 105**

Side / Frijoles refritos

Chilaquiles Lázaros

Tortillas de maíz crujientes en salsa roja de chile guajillo y habanero. Servidos con crema, queso fresco y cebolla. **\$ 95**

Side / Frijoles refritos

Chilaquiles Enmolados

Chilaquiles en mole almendrado ligeramente picante, acompañados de crema, queso fresco, cebolla encurtida y ajonjolí tostado. **\$ 99**

Side / Frijoles refritos

Queso gratinado 120g + \$ 56

DE LA GRANJA

Divorciados / Mexicana

Dos huevos fritos, bañados en salsa verde o roja / Revueltos con jamón, jitomate, cebolla y chile verde. **\$ 95**

Side / Tortilla o pan + frijoles refritos

Omelette Clásico

Dos huevos batidos, rellenos de jamón con queso crema, espinacas, pimientos y champiñones. **\$ 137**

Side / Pan + ensalada

Omelette Campesino

Dos huevos batidos, rellenos de jamón con queso de cabra, salsa pomodoro, espinacas, aceitunas negras, pimientos y champiñones. **\$ 149**

Side / Pan + ensalada

Omelette Lázaros

Dos huevos batidos, rellenos de jamón serrano con queso parmesano, gorgonzola, hojas de arúgula, champiñones y pesto. **\$ 195**

Side / Pan + ensalada

Huevos Motuleños

Dos huevos fritos montados sobre tortillas de maíz, frijoles y jamón, bañados en salsa (verde/roja), queso fresco, crema ácida, chícharos y patacones de plátano frito. **\$ 169**

Side / Tortilla o pan

COMPLEMENTOS

Proteínas, lácteos y guarniciones.

Arrachera	150g	\$ 107
Camarón	100g	\$ 105
Cecina	60g	\$ 96
Chilorio	100g	\$ 50
Huevo	1 pza	\$ 20
Chorizo	100g	\$ 56
Jamón	40g	\$ 20
Tocino	40g	\$ 28
Pollo	100g	\$ 59
Salchicha	2 pza	\$ 48

Breakfast Sausage (2oz)

Crema ácida	2oz	\$ 16
Queso de cabra	30g	\$ 33
Queso gorgonzola	30g	\$ 49
Queso crema	30g	\$ 16
Mezcla de quesos	60g	\$ 33
Chilaquiles	90g	\$ 25
Chiles toreados	3 pzas	\$ 15
Ensalada	90g	\$ 19
Frijoles refritos	90g	\$ 16
Papas a la francesa	100g	\$ 20
Papas gajo	100g	\$ 25
Guacamole	100g	\$ 39
Pancakes	2 pza	\$ 33
Hashbrown	2 pza	\$ 29

1/2 ordenes se cobran al 70%



LUNCH / DINNER



Bebidas

REFRESHERS

Bebidas naturales preparadas al momento, con ingredientes frescos.

Pepino + hierbabuena + limón			
Piña + jengibre			
Fresa + albahaca	Vaso	Anfora	Jarra
Limónada	Natural Mineral	\$ 39	\$ 95
Naranjada	Natural Mineral	400ml	960ml
Toronjada	Natural Mineral		1800ml

MOCKTAILS

Mojito 0°	\$ 69
Refrescante mezcla de lima limón y hierbabuena.	
Wild Berries	\$ 86
Frutos rojos, cítricos y hierbabuena.	
Ginger Tea Tonic	\$ 99
Té verde infusionado con jengibre, miel de agave y jugo de limón rey.	
Guayaba Fizz	\$ 99
Bebida cremosa y tropical hecha con jugo de guayaba, crema de coco y albahaca fresca.	
María Virgen	\$ 75
Jugo de almeja con tomate, limón fresco, especias oscuras y el toque justo de picor.	

FRAPPES

Limónada de coco	\$ 87
Jugo de limón, crema de coco, y dulce de leche.	
Piña Frozen	\$ 77
Jugo de piña, crema de coco y leche evaporada.	
Mango Chamoy	\$ 76
Pulpa de mango, limón, chilito y chamoy.	
Caramel Coffee	\$ 89
Bebida preparada con café, dulce de leche y crema batida.	
Tropical Rice	\$ 99
Cremosa mezcla de horchata y coco con un toque de canela.	

SODAS



Clásica, 0 Azúcar, Light.

Fanta, Sprite, Fresca, Sidral Mundet.	Lata 355ml	\$ 39
---------------------------------------	------------	-------

Peñafiel Mineral	Pet 355ml	\$ 39
Perrier Mineral	Bot/Lata 355ml	\$ 65

Agua embotellada	600ml	\$ 29
------------------	-------	-------

Agua de coco	500ml	\$ 65
--------------	-------	-------

RedBull	250ml	\$ 90
---------	-------	-------

B:oot	235ml	\$ 55
-------	-------	-------



Strongbow Red Berries	330ml	\$ 49
Strongbow Gold Apple	330ml	\$ 49

LA BRU

CERVECERÍA MEXICANA

\$ 75

MAÍZ AZUL Ancestral y sorprendente.

PORTER Achocolatada y con carácter.

IPA Amargor ligero y Aromática.

DARK LAGER Suave y equilibrada.

LAGER Ligera y refrescante.

STOUT Intensa, robusta y tostada.

RED ALE Acaramelada y radiante.

CERVEZAS

Corona Extra	355ml	\$ 45
Corona Light	355ml	\$ 45
Victoria	355ml	\$ 45
Pacifico	355ml	\$ 49
Modelo Negra	355ml	\$ 65
Modelo Especial	355ml	\$ 65
Stella Artois	330ml	\$ 72
Michelob Ultra	355ml	\$ 62
Corona 0°	355ml	\$ 55

Vaso Chelada	\$ 10
Escarcha de sal, pepino y limón	
Vaso Salseado	\$ 15
+ Salsa Tabasco + salsa petroleo.	
Vaso Clamato	\$ 20
+ Jugo de almeja y tomate	

ENTRADAS

Aguachile de Camarón 100g \$ 137
Camarones cocidos y marinados en jugo de limón con salsa roja de chiles tatemados.

Tiritas de Pescado 100g \$ 99
Tiras de filete cocido, con jugo de limón y salsa verde de chile serrano, cilantro y aceite de oliva.

Ceviche de Pulpo 150g \$ 185
Tentáculos de pulpo cocido, marinados en salsa negra a base de jugo de cítricos, ceniza de chile habanero y otras especias.

Trilogía del Pacífico 350g \$ 369
Aguachile de Camarón.
Tiritas de Pescado.
Ceviche de Pulpo.

Ceviche de jícama y coliflor 180g \$ 89
Marinado en jugo de cítricos, acompañado con pepino, cebolla morada, chile verde y cilantro.

Tiradito de atún 120g \$ 165
Láminas finas de atún fresco reposadas en salsa ponzu, acompañado con aguacate, pepino, piña, rábano, cebolla morada, chile serrano y brotes frescos.

Esquite 250g \$ 99
Maíz tatemado montado en timbal, perfumado con epazote en polvo, acompañado de crema, queso fresco, limón y un toque de chile piquín.

Con chapulines 30g \$ 139

Guacamole con cecina 30g \$ 179
Guacamole fresco, hecho a base de aguacates maduros y jugo de limón, acompañado de cecina de res y crujientes trozos de chicharrón.

Chicharrón de Ribeye 170g \$ 279
Corte de res frito, montado sobre guacamole fresco, adornado con trozos de queso panela y salsa mexicana.

Botana Mexicana 650g \$ 499
Cecina frita, chicharrón de ribeye, flautas de pollo, queso panela, guacamole, frijoles refritos, cebolla caramelizada y chiles toreados, chicharrón de cerdo crujiente, salsa de conejo y tortillas calientitas de maíz.

Ideal para compartir entre tres o cuatro personas.

Coliflor horneada 350g \$ 125
Coliflor tierna y dorada, horneada a la perfección, servida sobre un adobo cítrico y ligeramente picante de yuzu con paprika.

Aguachile de New York 340g \$ 389
Corte de res a la parrilla, marinado y acompañado de una salsa de chiles tatemados y cítricos.

Papas trufa y parmesano 350g \$ 109
Papas clásicas a la francesa, sazonadas con especias, aceite infundado con trufas y gratinadas con queso parmesano.

Tiradito de Panela 120g \$ 165
Queso panela dorado en parrilla, servido sobre salsa ponzu, chiles tatemados, cebolla morada, cilantro y polvo de chicharrón de cerdo.

EMPANADAS

\$ 49

Cuatro quesos
Mozarella, Monterrey Jack, Suizo y Cheddar.

Carnes frías
Selección de jamón, pepperoni, salami, carne condimentada, aceitunas negras y queso.

Camarón
Salteados con ajo, chile guajillo y queso.

SOPAS

Caldo tlalpeño

Caldo con pechuga de pollo, garbanzos, zanahoria, calabaza, aguacate y un toque de chipotle. **\$ 95**

Crema de uchepos

Crema elaborada con uchepos michoacanos, acompañada de rajas de chile poblano, cebolla caramelizada, elote amarillo y queso fresco. **\$ 95**

Sopa tarasca

Tradicional sopa de frijol con tomate y chile pasilla, acompañada de tiritas de tortilla frita, queso fresco, aguacate y crema ácida. **\$ 95**

Paella Lázaro

Arroz jazmín con auténtico azafrán español, cocinado en fondo de mariscos y especias, acompañado de almeja chocolata, camarón, pulpo, pollo, chorizo y corazones de alcachofa. **\$ 335**



ENSALADAS

Aracena

Pera verde, hojas de lechuga y arúgula, nueces confitadas, jamón serrano, queso parmesano y reducción de vinagre balsámico. **\$ 309**

Campestre

Tomate cherry, hojas de lechuga y espinacas, arándanos secos, mezcla de nueces, tocino ahumado, queso gongonzola y vinagreta italiana. **\$ 212**

Silvestre

Frutos rojos, hojas de lechugas y arúgula, nuez caramelizada, bolitas de queso crema cubiertas con ajonjolí y aderezo tzatziki de yogurt. **\$ 245**

Toscana

Durazno asado, hojas de lechuga y espinacas, arándanos secos, almendra fileteada, nuez caramelizada, bolitas de queso de cabra y vinagreta de miel, balsámico y aceite de uva. **\$ 237**

ANTOJITOS

Burrito de Chilorio 1 pieza

Tortilla de harina rellena de carne deshebrada de cerdo, frijoles refritos y mezcla de quesos. **\$ 189**

Side / Papas gajo

Flautas 3 piezas

Rellenas de pollo, montadas sobre una cama de lechuga fresca y bañadas en mole almendrado ligeramente picoso, queso fresco, crema ácida y cebolla encurtida. **\$ 145**

Uchepos 2 piezas

Tamal michoacano elaborado con maíz tierno, cocidos al vapor dentro de la hoja de maíz, servido con frijoles refritos, queso fresco, crema ácida y salsas. **\$ 115**

Tamales 2 piezas

Elaborado con maíz y pechuga de pollo, rellenos de espinacas y tocino, bañado en salsa Alfredo. Acompañado de ensalada de frijol, col morada y verdolagas con aceite de oliva. **\$ 135**

ESPECIALES

Enmoladas 4 piezas

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en mole, crema, cebolla morada y ajonjolí. **\$ 185**

Entomatadas 4 piezas

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa roja de jitomate, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada. **\$ 185**

Enchiladas Suizas 4 piezas

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa cremosa verde de chile poblano, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada. **\$ 189**

Enchiladas Lázaro 4 piezas

Tortillas de maíz rellenas de camarón, bañadas en salsa roja de chile guajillo y habanero, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada. **\$ 217**

Con tortilla de harina 4 piezas + \$ 15

"El gramaje indicado corresponde al peso de la proteína en crudo, previo a su cocción."

TACOS

Arrachera 150g / 4 piezas

Tortilla de maíz, cama de frijoles, carne marianda, cebolla caramelizada, chile xkatik y salsa de aguacate. **\$ 199**

Chicharrón de Pulpo 150g / 4 piezas

Tortilla de maíz, cama de guacamole, pulpo crujiente, tocino, cebolla, cilantro y salsa de piña con habanero tatemado. **\$ 189**

Ensenada

Tortilla de maíz, proteína capeada y fruta, aderezo a base de mayonesa, salsa roja y ensalada de repollo.



Pescado 4 piezas

100g \$ 129

Camarón 4 piezas

100g \$ 169

Salmón al pastor 120g / 4 piezas

Salmón marinado, asado a las brasas y servido en tortillas de maíz. Acompañados de nuestra salsa de piña tatemada con chile habanero. **\$ 189**

Gobernador 100g / 4 piezas

Tortilla de harina con costra de queso, camarones salteados con chile guajillo, pimienta morron, cebolla blanca y aderezo de mayonesa. **\$ 189**

ORIENTAL

Gohan Teriyaki

Arroz blanco al vapor, acompañado de vegetales salteados y tiras de pollo a la plancha, bañada en salsa teriyaki con ajonjolí tostado y cebollín fresco. **\$ 145**

Yakimeshi Bīgan

Arroz frito con zanahoria, brócoli, pimientos, cebolla, champiñones y ajonjolí. **\$ 97**

Yakimeshi Saijō

Arroz frito con trozos de pollo a la plancha, camarones y carne de res, acompañado de zanahoria, brócoli, pimientos, cebolla, champiñones y ajonjolí. **\$ 139**

Salsa Anguila | Tampico | Wasabi | Jengibre extra **\$ 15**

SANDWICHES

New York Bagel 50g / Ensalada

Salmón ahumado con dip de queso crema, cebolla morada, eneldo fresco, alcaparras fritas y mostaza Dijon. **\$ 165**

Croissant 40g / Ensalada

Jamón, queso panela, jitomate y espinacas con salsa de frambuesas asadas con un toque de chipotle ahumado. **\$ 165**

Club Lázaro 180g / Papas a la francesa

Pechuga de pollo, jamón americano, tocino, queso amarillo americano, lechuga, jitomate, cebolla morada, chile jalapeño y aderezo. **\$ 259**

Pepito de Arrachera 150g / Papas gajo

Baguette con fajitas de carne marinada, salteadas con pimientos y cebolla, gratinadas con mezcla de quesos, frijoles refritos, guacamole, lechuga, jitomate y aderezo. **\$ 195**

Choripán 150g / Papas gajo

Chorizo argentino, guacamole, cebolla morada encurtida, chimichurri y queso gratinado sobre baguette crujiente. **\$ 199**

California Roll

Rollo clásico con camarón, alga nori, arroz, aguacate, pepino, queso crema y ajonjolí. **\$ 135**

Spicy Tuna Roll

Rollo de atún fresco marinado, con alga nori, arroz, pepino, aguacate, aderezo picante de Sriracha y fritura de zanahoria. **\$ 149**

Salmón Roll

Rollo de salmón, con alga nori, arroz, pepino, queso crema, masago y salsa tampico. **\$ 165**

Guëro Roll

Rollo de carne arrachera, con alga nori, arroz, chile xkatik, queso crema, aguacate y cilantro fresco. **\$ 155**

Empanizado Panko + **\$ 35**



El platillo requiere una preparación especial. El tiempo de espera puede ser mayor al habitual, ¡gracias por tu paciencia!

MAR Y TIERRA

Suprema de pollo 200g

Pechuga de pollo rellena de espinacas y tocino ahumado, sellada al grill y bañada en salsa de quesos. Se acompaña de puré rústico de papa y ensalada fresca.

\$ 229

Fajitas de pollo 200g

Pechuga de pollo en tiras, salteadas con pimiento y cebolla caramelizada, acompañado de frijoles, guacamole y chiles toreados.

\$ 225

Milanesa Parmesano 200g

Pechuga de pollo empanizada montada sobre un espejo de salsa pomodoro, gratinada con mezcla de quesos, mozzarella y parmesano.

\$ 229

Arrachera Norteña 240g

Corte de res marinado, servido con chorizo, queso panel, frijoles refritos y chiles toreados.

\$ 339

NewYork 340g

Corte de res de la parte superior del lomo, servido con salsa de mantequilla especial. Se acompaña de papas clásicas a la francesa, sazonadas con especias, aceite infundido con trufas y gratinadas con queso parmesano.



\$ 427

Ribeye 340g

Corte de res de la parte media de las costillas. Se acompaña con puré rústico de papa y ensalada de vegetales.



\$ 476

Filete Gorgonzola 250g

Corte de res de cocción lenta en sous vide y sellado en grill, cubierto con salsa cremosa de queso gorgonzola, tocino ahumado, champiñones y vino tinto. Se acompaña de ensalada de vegetales.



\$ 459

Chamorro Lázaro 1000g

Chamorro de cerdo cocido lentamente hasta quedar suave y jugoso, terminado al horno con una salsa espesa estilo mole adobado, de sabor profundo y ligeramente picante.



\$ 385

La salsa combina chiles secos, especias tostadas, semillas y frutos con notas de cacao, logrando un equilibrio entre dulzor, acidez y picor.

Salmón Teriyaki 240g

Filete de salmón fresco, glaseado con salsa teriyaki. Se acompaña con un timbal de arroz blanco y ensalada de vegetales.

\$ 295

Aleta Negra 240g

Medallón de atún en costra de ajonjolí negro. Se acompaña con un timbal de arroz blanco, ensalada de vegetales y salsa de anguila.

\$ 305

Camarones Lázaro 200g

Camarones salteados en mantequilla con ajo. Se acompaña de un timbal de arroz.

\$ 239

Salsa a elegir:

Salsa Verde (Chile poblano)

Salsa Lázaro (Chile guajillo y habanero)

Camarones Zarandeados 200g

Camarones pelados y marinados en adobo rojo tradicional del Pacífico, asados en grill. Se acompañan de un timbal de esquites y tres tacos de frijol en tortilla de maíz adobada, aguacate y cebolla morada encurtida.

\$ 279

Pulpo Tropical 300g

Tentáculos de pulpo glaseados con salsa dulce y picante de piña y coco con chile habanero tatemado. Se acompaña de papas a la francesa y ensalada fresca.

\$ 369

Mar y Tierra 350g

Filete de res al grill acompañado de camarones salteados al mezcal, servidos con adobo ahumado y especiado de chapulines, chile guajillo y notas cítricas. Se acompaña de cebollitas y papas cambray.



\$ 469

"El gramaje indicado corresponde al peso de la proteína en crudo, previo a su cocción."

PIZZAS

Margherita

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca y tomates cherry.

\$ 239

Cuatro quesos

Salsa de tomate, queso Mozzarella, Cheddar fuerte, Monterrey Jack y Gorgonzola.

\$ 225

Hawaiana

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón y piña.

\$ 249

Pepperoni

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

\$ 249

Suprema

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni, pimientos, cebolla morada y aceitunas negras.

\$ 269

Prosciutto

Salsa de tomate, queso mozzarella, hojas de arúgula, aceite infundado de hierbas finas, jamón serrano y queso parmesano.

\$ 305

Gamberi

Salsa de tomate, queso mozzarella, tocino ahumado, camarones salteados en mantequilla, vino blanco, guajillo y ajo, queso parmesano y perejil seco.

\$ 315

Salmón

Salsa de tomate, queso mozzarella, lonja de salmón, alcaparras fritas, cebolla morada, aceitunas negras y un toque de pesto.

\$ 295

Carnes frías

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni, salami, jamón y carne italiana.

\$ 296

Mexicana

Salsa de frijoles, arrachera, chorizo, cebolla morada, elote, chile verde y aderezo de aguacate.

\$ 325

PASTAS

Lasagna Bolognesa

Pasta artesanal, cocinada en horno de leña con salsa de tomates y especias italianas, carne molida y mezcla de quesos.

\$ 209

Gnocchi Gorgonzola

Pasta suave de papa en salsa cremosa de queso gorgonzola, acompañados de espinaca fresca, champiñones, almendras fileteadas y aceite infundado con trufas.

\$ 169

Fettuccini Alfredo

Pasta de sémola de trigo en salsa cremosa elaborada con mantequilla y queso parmesano, champiñones y tocino ahumado.

\$ 157

Fusilli Lázar

Pasta de sémola de trigo en forma de trenza, bañada en salsa cremosa de chile poblano y queso fresco.

\$ 145

Agrega una porción extra de proteína

Pollo	100g	+ \$ 59
Camarón	100g	+ \$ 105
Salmón	120g	+ \$ 137
Arrachera	150g	+ \$ 107

POSTRES

Dolce Limoncello

Panqué envinado con licor de limón, queso mascarpone y pistaches.

\$ 165

Nido de frutos rojos

Hojaldré relleno con crema de queso mascarpone, frutos rojos, miel de abeja y almendras.

\$ 135

Strudel de manzana

Nido de hojaldré relleno de manzana caramelizada con canela, helado de vainilla, almendras, chocolate y tierra de galleta Lotus de caramelo.

\$ 125

Pastel de chocolate

Bizcocho, relleno y cubierta de chocolate, con decoración de frutos del bosque.

\$ 115

Pizzas de 35 cm de diametro (8 rebanadas), hechas en horno de leña.