

POOL SNACK

12:00 a 19:30 h.

[Ir a la sección](#) 

Y

LA TAQUERÍA

20:00 a 00:00 h.

[Ir a la sección](#) 

Bebidas

[Sin alcohol](#) 

12:00 a 00:00 h.

[Con alcohol](#) 

20:00 a 00:00 h.

Snacks

Boneless con papas fritas

\$150

8 pz. De boneless bañados en salsa red hot Colinas, con guarnición de papas fritas y acompañamientos.

Dedos de queso

\$98

6 dedos de queso freídos y doraditos, acompañados de salsa de tomate italiana y papas fritas.

Hotdog san jemo

\$75

Hot dog de salchicha jumbo envuelta con tocino y dorado a la plancha, te lo puedes preparar con papitas saratoga, ruffles o cheetos, lo puedes aderezar con valentina, catsup, mostaza, crema, salsa de aguacate, cebolla con toreados, y jalapeños.

French fries parmesan butter

\$65

Papas a la francesa con un baño especial de mantequilla perejil y queso parmesano y servidas con alioli.

Granielote

\$45

Elote desgranado y cocido a vapor, sazonado con, crema, queso amarillo, queso rallado, limón, mayonesa y chilito en polvo.

Conchitas con elote

\$60

Acompañadas de elote desgranado, crema, queso para nachos, queso rallado, salsa verde y chile preparado.

Tostilocos

\$65

Tostitos salsa verde, acompañados de alote en grano, crema, queso para nachos, queso rallado, salsa verde o botanera.

Nachos colinas

\$180

Totopo de la casa, espolvoreados con carne asada, gratinados con mezcla de quesos y queso cheddar, acompañado de canasta de totopos con guacamole, pico de gallo y crema ácida.

Nachos & chillibeans

\$135

Totopo hecho en casa, servido con mezcla de quesos, queso cheddar, bañados con chillibeans y acompañado de canasta con guacamole, crema ácida y pico de gallo.

Bufalitas colinas

\$220

600 g. de alitas de pollo freídas y doradas, bañadas en salsa red hot Colinas, y acompañadas de aderezo blue cheese y bastones frescos de apio y zanahoria.



Las imágenes son ilustrativas.

Por favor indique a su mesero con anticipación si tiene alguna alergia.

Algo más completo

Hamburguesa colinas angus

\$170

Hamburguesa de carne Angus, asada a la parrilla y en pan artesanal de la casa, preparada con jamón, queso chihuahua, tocino, cebolla, tomate y lechuga, aderezada con guacamole, acompañada de papas fritas y complementos.

Trompoburger

\$115

Hamburguesa tradicional, con chicharrón de queso y carne para trompo, guacamole y jamón, acompañado de papa francesa en pan artesanal de la casa.

Ketoburger angus

\$145

Hamburguesa de carne Angus, asada a la parrilla entre hojas de lechuga, preparada con jamón, tocino, cebolla y tomate, aderezada con guacamole, acompañada de bastones de apio y complementos.



**¡SIEMPRE A TIEMPO
CON UNA SABROSA
HAMBURGUESA!**



Pizza colinas

\$170

Pan rústico y delgado, con salsa de tomate Colinas, mezcla de quesos, hawaiana o pepperoni, o 50/50, acompañada con chile triturado y salsa para aderezarla.

Mini pizza con papas

\$80

Mini pizza pan artesanal, con salsa italiana hecha en casa y mezcla de quesos, ya sea con pepperoni o hawaiana.

Wrap cajún beef arrachera

\$95

Lavash artesanal relleno de arrachera asada al cajún, acompañada de mezcla de lechugas, tomate, zanahoria y aguacate, con salsa chipotle y guarnición de papas francesas.

Las imágenes son ilustrativas.

Por favor indique a su mesero con anticipación si tiene alguna alergia.

Del mar a Colinas

Cóctel de camarón mediano **\$125**

Cóctel de camarón chabela **\$170**

Camarón mediano, en salsa cóctel especial, pico de gallo, aguacate, limón, galletas saladas y salsa marisquera.

Aguachile de camarón **\$180**

Camarón 26/30 abierto en mariposa y macerado con limón, pepino, cebolla morada, y chiltepín en polvo.

Tostada de atún thai **\$45**

Tostada con aderezo chipotle y láminas de aguacate, con láminas de atún natural, maceradas en salsa vietnamita, acompañada de brotes verdes de soja y alfalfa y tomate cherry.

Tostada de ceviche de camarón **\$55**

Tostada deshidratada con aderezo chipotle, ceviche de camarón, aguacate y salsas cevicheras.

Botana

Papas a la francesa **\$55**

Orden de papas a la francesa, acompañadas de pico de gallo, salsa catsup, mostaza, mayonesa y jalapeños.

Crudites de verdura **\$55**

Bastones de jícama, pepino y zanahoria, acompañados de limón, chamoy y chile tajín.

Guacamole colinas **\$95**

Tradicional guacamole con pico de gallo, acompañado de totopos.

Papanachos **\$85**

Papas francesas, bañadas de queso cheddar espolvoreadas de tocino dorado y acompañadas de canasta de pico de gallo, guacamole y crema ácida.



Las imágenes son ilustrativas.

Por favor indique a su mesero con anticipación si tiene alguna alergia.

Ensaladas

Ensalada César con pollo

\$120

Mezcla de lechugas con un toque de zanahoria rallada y pechuga de pollo sazonada y asada, con aderezo César y crotones al ajo y perejil.

Ensalada del mediterráneo

\$135

Comistraje de lechugas mixtas, manzana, fresa, frambuesa, arándanos, queso de cabra y nuez garapiñada, aderezada con vinagreta de vino blanco.



Postres

Flan

\$65

Cheesecake

\$65



Las imágenes son ilustrativas.
Por favor indique a su mesero con anticipación si tiene alguna alergia.

LA TAQUERÍA

20:00 a 00:00 h.

Los oficiales

Trompo	\$30	Suadero	\$38
Asada	\$35	Arrachera	\$65
Bistec	\$35		
Lengua	\$45		



Acompaña tus tacos

Guacamole	\$95
Los charros	\$45
Fideos con frijol	\$32
Cebollitas asadas	\$28
Papa rellena y gratinada con asada	\$110
French fries parmesan butter	\$65

Salsas

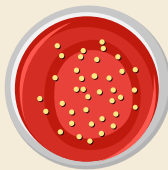
Cremosa de
aguacate



Cremosa de
jalapeño



Jalapeño
rojo



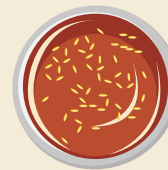
Borracha de
chile de árbol



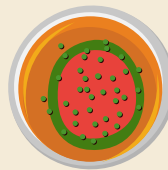
Tlaquepaque



Loca de
manzano



Molcajeteadada
de piquín



Macha



Las imágenes son ilustrativas.

Por favor indique a su mesero con anticipación si tiene alguna alergia.

Los especiales

Campechana	\$62
Gringa	\$42
Volcán	\$45
Rib eye	\$65
Molleja	\$42
Pirata	\$62
Alambre de pollo	\$42
Alambre de res	\$42
Chicharrón y chicharrón	\$45

Wraps

Spicy chicken	\$65
Cajúb beef arrachera	\$95

Las quecas

Rajas de jalapeño con epazote	\$28
Naturalita	\$25
Champiñones	\$28
Chorizo	\$32
Huitlacoche	\$40



Las imágenes son ilustrativas.
Por favor indique a su mesero con anticipación si tiene alguna alergia.

Bebidas

Refresco 500 ml. \$24.50

Coca cola, coca cola light, coca cola sin azúcar 600ml., joya sabores, joya toronja, joya manzana, joya ponche, fanta, sprite, fresca 600ml.

Agua Ciel 600 ml. \$20

Fuze Tea 600 ml. \$27

Durazno, limón.

Powerade 600 ml. \$29

Frutas rojas, lima limón, mandarina, moras, uva.

Topo Chico 600 ml. \$24.50

Agua mineral, sangría, sangría light.

Electrolitos 650 ml. \$30

Agua min. 600 ml. \$24.50

16 oz.

32 oz.

Limonada natural

\$22.50

\$36

Limonada mineral

\$28

\$40



Las imágenes son ilustrativas.

Por favor indique a su mesero con anticipación si tiene alguna alergia.

Licores

Amaretto	\$60
Aperol	\$45
Licor 43	\$65
St. Germain	\$100
Baileys	\$60
Kahlúa	\$76

Vodka

Absolut	\$70
Smirnoff tamarindo	\$45

Whisky

Etiqueta negra	\$96
Macallan	\$205
Jack Daniel 's	\$80
Buchanans 12	\$80
Buchanans 18	\$155
Chivas 12	\$80

Tequilas

Don Julio 70	\$135
1800 Cristalino	\$95
Tradicional reposado	\$70
Herradura reposado	\$85
7 leguas blanco	\$95
Dobel diamante	\$95

Las imágenes son ilustrativas.
Por favor indique a su mesero con anticipación si tiene alguna alergia.

Ron

Amores	\$80
Montelobos	\$80
Matusalem platino	\$48
400 Conejos	\$58
Matusalem clásico	\$58
Bacardí blanco	\$50
Bacardí añejo	\$48

Cócteles clásicos

Piña colada 32 oz	\$70
Mangocha 16 oz	\$68
Mangocha 32 oz	\$90
Gin&Tonic	\$95
Daiquirí	\$65
Paloma	\$58
Vampiro	\$70
Margarita	\$75



Las imágenes son ilustrativas.
Por favor indique a su mesero con anticipación si tiene alguna alergia.