

CLUB
DEPORTIVO
COLINAS



Terrazas

R E S T A U R A N T E

V I D E O B A R

MENÚ

#TodosSomosColinas

Milanesa de res *empanizada*

Acompañada de ensalada
y papas a la francesa.



\$160

Puchero de res

Disponibile miércoles y sábados
hasta agotar existencias.

\$195



Las imágenes solo son ilustrativas.



BOTANAS

Queso panela a la plancha

Con guarnición de guacamole, pico de gallo y aceitunas **\$95**

Queso fundido con chorizo

Mezcla de selectos quesos, fundidos y sazonados con mantequilla al ajo, acompañado de chorizo asado, tortillas y trozos de pan artesanal **\$120**

Orden de jamón ibérico

De la pata a su mesa, con trozos de pan rústico de la casa **\$450**

Guacamole

Acompañado de pico de gallo y totopos **\$95**

Chicharrón de rib eye

Acompañado de papa paja, guacamole, tortillas y salsa **\$215**

Tiradito de atún vietnamita

Lonchas de atún maceradas con salsa vietnamita, acompañado de aguacate y aderezo chipotle **\$120**

French fries parmesan butter

Papas a la francesa espolvoreadas con parmesano, ajo y perejil, con baño de mantequilla y acompañadas de alioli **\$65**

Tabla de prosciutto y aceitunas

120 gramos de prosciutto, acompañado de aceitunas y baguette artesanal de la casa **\$165**

Tabla de quesos mixtos

Selección de quesos chihuahua, panela, mozzarella y manchego nacional, acompañados de aceitunas y pan artesanal **\$155**

Boneless

Fritos y en baño de salsa red hot de la casa, acompañados de papas a la francesa **\$150**

Bufalitas

Bañadas en nuestra salsa especial red hot, bastones de verduras y aderezo blue cheese **\$220**



MENÚ INFANTIL

Mini pizza de pepperoni **\$75**

Dedos de queso **\$75**

Si es alérgico(a) a algún alimento favor de mencionarlo al mesero.

 *Opción saludable*

JUST FANS



TOUCHDOWN TERRAZAS..... \$390

Parrilla mixta de tacos de asada, camarón Colinas y costilla de cerdo.

TRA Y DIEZ \$310

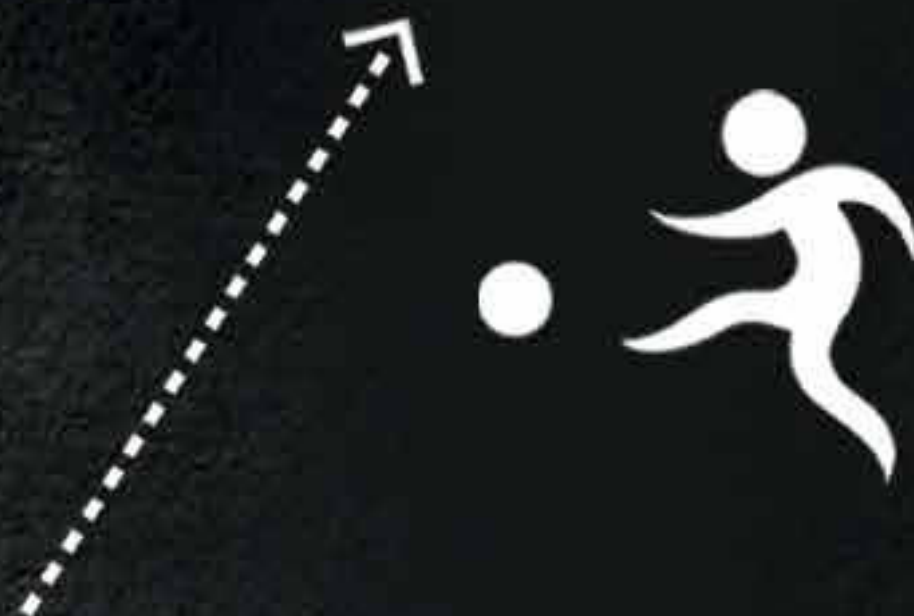
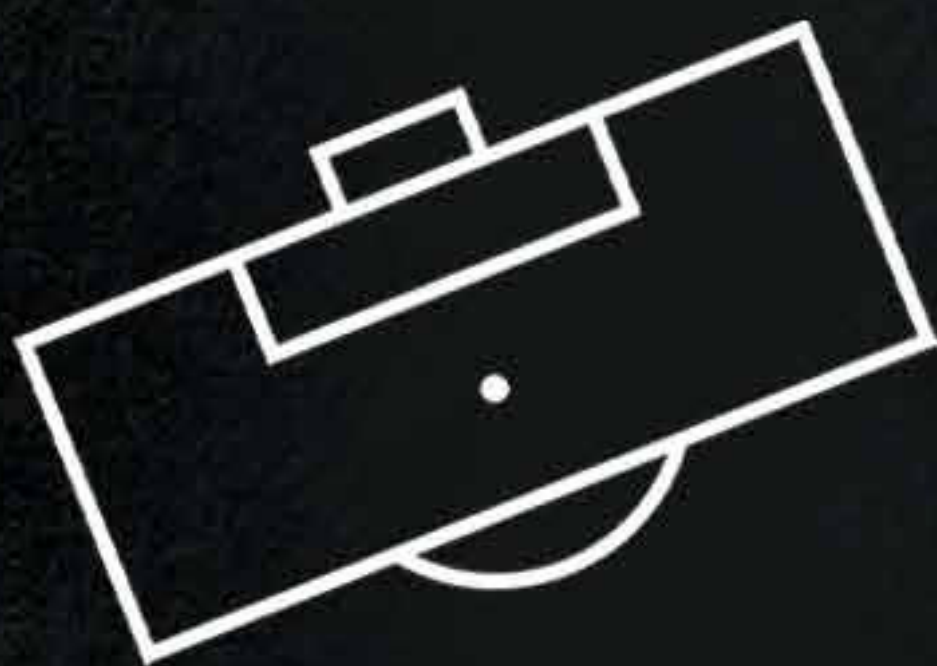
4 dedos de queso, 6 boneless, 6 alitas y 4 costilla bbq, acompañada de papas francesas, crudites y aderezos.

TIRO LIBRE..... \$340

Pizza de pepperoni, 6 bufalitas, 4 dedos de queso con salsa italiana, erizo de cebolla orly, papas parmesanas y aderezos.

HOME RUN \$390

Nachos Colinas, pizza hawaiana, papas parmesanas y dedos de queso.





ENSALADAS

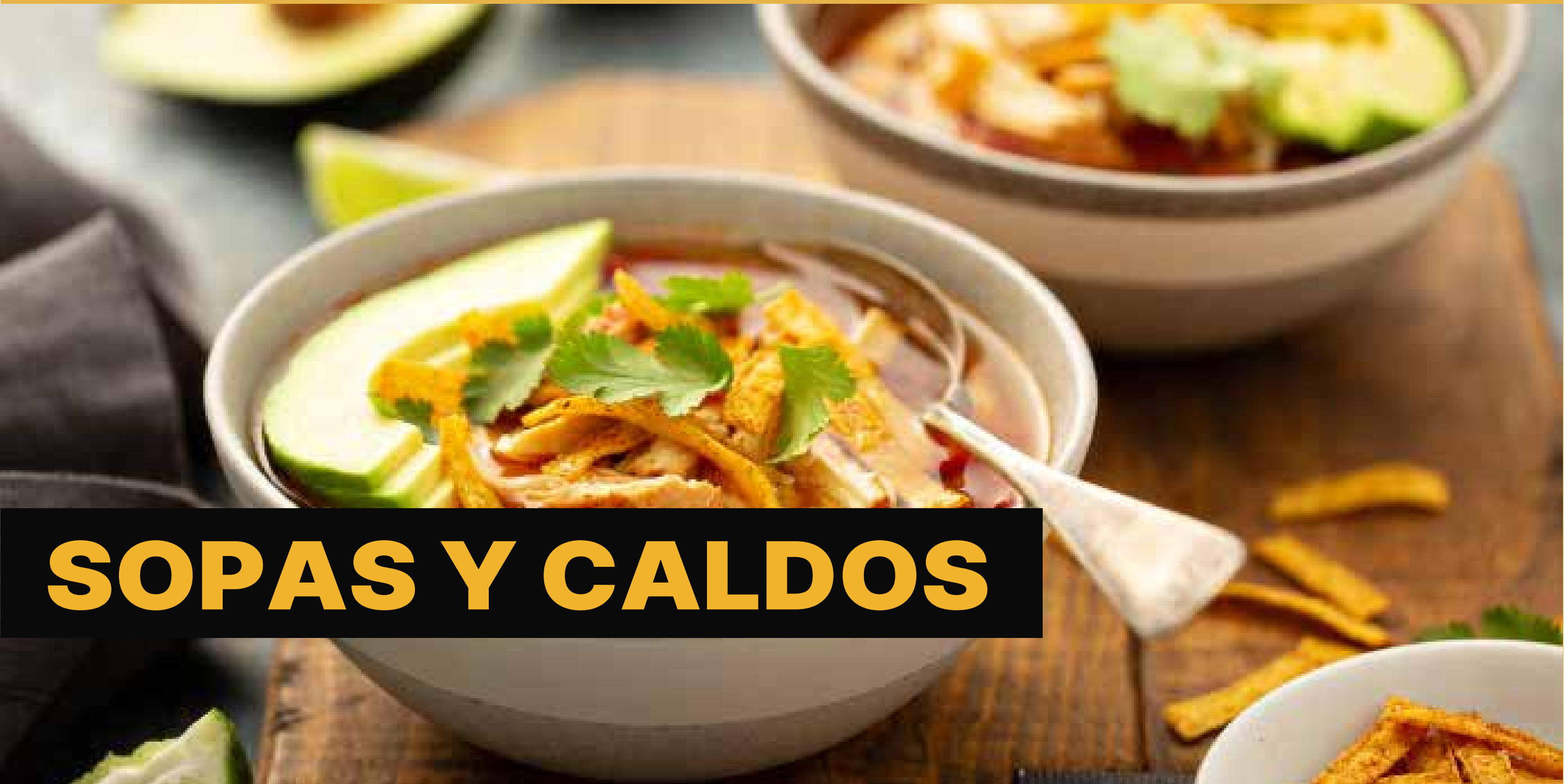
Ensalada mediterráneo

Comistraje de lechugas mixtas, manzana, fresa, frambuesa, arándanos, queso de cabra y nuez garapiñada, aderezada con vinagreta de vino blanco **\$135**

Crudites de verdura \$45

Ensalada César con pollo a la parilla

Tradicional mezcla de lechugas con tomate cherry y cubitos de pechuga de pollo a la parrilla, espolvoreada de parmesao y crotones al ajo **\$120**



SOPAS Y CALDOS

Sopa de tortillas Colinas

La ya tradicional sopa de tortilla esta vez mejorada y con trocitos de chicharrón de cerdo **\$85**

Crema de chiles verdes asados \$85

Caldo tlalpeño

Caldo de pollo rojo con verduras acompañado de guarnición de aguacate, queso y chipotle **\$80**

Si es alérgico(a) a algún alimento favor de mencionarlo al mesero.

 *Opción saludable*



TACOS

Tacos de rib eye

Asado a la parrilla, orden de 4 tortillas de maíz, harina o mixtas, acompañados de refritos, guacamole y salsa picante **\$240**

Tacos de carne asada

Orden de 4 tacos de asada, acompañados de salsa, cebolla, cilantro, limón, guacamole y refritos **\$130**

Taco de camarón capeado

\$55 c/u

Taco de lechón al horno \$70

Taco de camarón Colinas (El Gobe)

Camarón guisado con tocino y mantequilla, gratinado con queso chihuahua y con guarnición de repollo, aderezo chipotle y salsa picante **\$60 c/u**

Taco de costilla de cerdo

Sobre doble tortilla de maíz amarillo, relleno de costilla rostizada de cerdo al estilo Colinas, con guarnición de salsa verde cruda, cebolla, cilantro y una embarrada de guacamole **\$55 c/u**

Taco de chicharrón y chicharrón \$45



TOSTADAS

Tostada de camarón

Especial en aderezo de atún y chipotle, sobre base de pepino y tostada deshidratada, acompañada de aguacate y salsa Xnipec **\$55 c/u**

Si es alérgico(a) a algún alimento favor de mencionarlo al mesero.



HAMBURGUESAS

Hamburguesa especial de sirloin

Hecha de 100% sirloin y cocinada a la parrilla, rellena de queso chihuahua, acompañada de jamón, queso, tocino, chilacas asados y aderezo de la casa en pan artesanal **\$145**

Ketoburger Angus

8 onzas de carne Angus a la parrilla cubierta de queso chihuahua, lechuga, tomate y cebolla entre hojas de lechuga con aderezo de la casa acompañada con bastones de apio **\$145**

Hamburguesa Angus

8 onzas de carne Angus a la parrilla cubierta de queso chihuahua, lechuga, tomate y cebolla en pan artesanal con aderezo y acompañada de papas fritas **\$145**



PIZZAS

Pizza de pepperoni o hawaiana

Pan pizza a las finas hierbas, salsa de tomate, mezcla de selectos quesos: cheddar, mozzarella y chihuahua **\$170**

Pizza gourmet Colinas

Pan pizza artesanal a las finas hierbas, salsa de tomate, mezcla de quesos selectos, lonchas de prosciutto y jalapeños toreados **\$220**

Si es alérgico(a) a algún alimento favor de mencionarlo al mesero.



ESPECIALIDADES

Atropellado Colinas

Carne seca a la mexicana bañada con salsa molcajetada con piquines asados y tortillas de harina **\$195**

Fetuccini Alfredo

Pasta al dente envuelta de salsa alfredo con tocino, jamón, parmesano y perejil espolvoreado **\$95**

Fetuccini gamberi

Pasta al dente en salsa rosa acompañada de camarones, Reggiano, perejil y nuez **\$160**

Camarones crocantes con tártara

Camarones con empanizado japones, acompañados de tártara al chipotle y tempura de vegetales **\$290**



PESCADOS Y MARISCOS

Perfil de salmón noisette

Salmón sellado con baño de mantequilla de almendras y acompañado de salteado verde de espárragos y brócoli al olivo **\$250**

Filete de pescado a la plancha

Filete de tilapia a la plancha, al ajillo o mojo de ajo acompañado de ensaladilla fresca y arroz blanco **\$115**

Aguachile de camarón **\$180**



GRILL

Parrillada Terrazas

Rib eye o arrachera, salchicha, chistorra y pechuga de pollo, acompañado de refritos, guacamole, tortillas y salsa **\$355**

Rib eye 300 g.

Calidad selected, asado a la parrilla acompañado de refritos, guacamole, tortillas y salsa **\$250**

Costilla BBQ

Las ya famosas por su inigualable sabor, acompañadas de papas a la francesa y bañadas en salsa BBQ de la casa **\$215**

Arrachera 300 g.

Acompañada de guacamole, refritos, cebolla asada, toreados, salsa y tortillas **\$250**

Rib eye 500 g.

Acompañado de cebolla asada, toreados, salsa y tortillas **\$350**

Pechuga de pollo a la parrilla

Fresca y natural, asada en el grill y acompañada de vegetales al vapor o ensaladilla mixta y arroz blanco **\$125**

Vacío a la parrilla \$290



GUARNICIONES DEL GRILL

Papa confitada

Papa en rodajas y confitada en aceite de oliva y romero **\$35**

Papa al horno

Papa rostizada al horno, aderezada con crema y cebollín **\$35**

Papas a la francesa

300 gramos de papas a la francesa acompañada de aderezos y pico de gallo **\$55**

Mixto de verdura crocante \$40

Espárragos en mantequilla de almendras \$55



Opción saludable



POSTRES

Cheesecake con zarzamora	\$75	Flan Colinas	\$65
Brownie con pistachos y crema de caramelo	\$75	Crème Brûlée	\$65
Dark chocolate cake		Copa de helado	\$40
Pastel de chocolate amargo envinado con crema irlandesa y cubierto de espejo de chocolate \$65		Chocolate, vainilla o a disposición	



BEBIDAS

Refrescos		Cerveza	
Refresco de botella 355 ml.	\$19.50	Nacional	\$35
Limonada natural	\$18	Premium	\$40
Limonada mineral	\$24	Cubeta 5 piezas nacional	\$150
Limonada pepino, fresa, mango, tamarindo o jamaica	\$45	Cubeta 5 piezas premium	\$180
Tequila		Whiskys	
Dobel Diamante	\$95	Buchanan’s	\$80
Don Julio 70	\$135	Buchanan’s 18	\$155
Don Julio Reposado	\$80	Johnnie Walker	\$95
Tradicional	\$70	Johnnie Walker 2 Black	\$110
Maestro Tequilero Reposado	\$80	Macallan	\$205
Maestro Tequilero Blanco	\$70	Chivas	\$80
7 Leguas Blanco	\$95	Chivas 18	\$190
Herradura Reposado	\$85	Glenfidich 12	\$135
1800 Cristalino	\$90		

Ron		Mezcal	
Appleton Especial	\$48	Montelobos	\$80
Appleton Estate	\$48	400 Conejos	\$58
Appleton White	\$48	Amores	\$80
Matusalem Clásico	\$58	Coñac	
Matusalem Platino	\$48		
Bacardí Blanco	\$50	Martell	\$115
Bacardí Añejo	\$48	Vino	
Zacapa	\$110		
		Copa de la casa	\$70



Negroni		Aperol Spritz	
Bebida clásica, cinzano rosso, gin y campari \$96		Vino espumoso, mineral y licor de naranja agria \$120	
Green rush		Guayaba Spritz	
Bourbon, jarabe, mineral, con base de frutos rojos y kiwi \$95		Vino espumoso, guayaba natural, agua mineral y un toque de tequila blanco \$120	
Mezcalina maracuyá		Hugo Spritz	
Bebida fresca a base de fruta agridulce y mezcal espadín \$95		Vino espumoso, licor de saúco y frutas (St. Germain) y hierba buena \$120	
Mezcalina de jamaica			
Infusión de flor de jamaica, con toque natural de limón y mezcal espadín \$75			s/alcohol
Sangría tropical		Terrazas Gin Red	\$110 -
Bebida a base de guayaba natural, mineral con el complemento de vino tinto \$95		Carajillo	\$75 -
Gavilán		Mezcalinas	\$75 -
Clásica paloma con un toque de toronja natural \$95		Margarita	\$75 -
		Daiquirí	\$65 -
		Gin & Tonic	\$95 -
		Paloma	\$58 -
		Vampiro	\$70 \$70
		Piña Colada	\$63 \$48
		Mangocha 16 oz.	\$68 \$48
		Mangocha 32 oz.	\$90 \$70