


RESTAURANTE

VIDEO BAR

Lunes a Sábado
Familiar: 13:00 a 22:00 h.
Adultos: 22:00 a 02:00h.

Nuevos Platos



Botanas



Combos Just Fans



Comidas



Infantil y Postres



Bebidas



Mixología



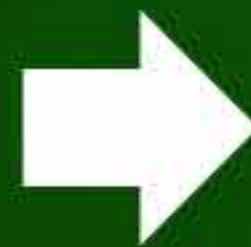
#TodosSomosColinas

PROMO CHEVE



PAGA

5



LLÉVATE

6



PAGA

10



LLÉVATE

12

PROMOCIÓN VÁLIDA
PARA CERVEZAS DE MEDIA DE LAS MARCAS:

Cant.	<i>Miller</i>	★ Heineken®	AMSTEL
5	\$180	\$150	\$150
10	\$360	\$300	\$300

#TodosSomosColinas

Milanesa de res *empanizada*

Acompañada de ensalada
y papas a la francesa.



\$160

Puchero de res

Disponibles miércoles y sábados
hasta agotar existencias.



\$195

Las imágenes solo son ilustrativas.

BOTANAS

Queso panela a la plancha \$95

Con guarnición de guacamole, pico de gallo y aceitunas.

Queso fundido con chorizo \$120

Mezcla de selectos quesos, fundidos y sazonados con mantequilla al ajo, acompañado de chorizo asado, tortillas y trozos de pan artesanal.

Orden de jamón ibérico \$450

De la pata a su mesa, con trozos de pan rústico de la casa.

Guacamole \$95

Acompañado de pico de gallo y totopos.

Chicharrón de rib eye \$215

Acompañado de papa paja, guacamole, tortillas y salsa.

Tiradito de atún vietnamita \$120

Lonchas de atún maceradas con salsa vietnamita, acompañado de aguacate y aderezo chipotle.

French fries parmesan butter \$95

Papas a la francesa espolvoreadas con parmesano, ajo y perejil, con baño de mantequilla y acompañadas de alioli.

Tabla de prosciutto y aceitunas \$165

120 gramos de prosciutto, acompañado de aceitunas y baguette artesanal de la casa.

Tabla de quesos mixtos \$155

Selección de quesos chihuahua, panela, mozzarella y manchego nacional, acompañados de aceitunas y pan artesanal.

Boneless \$150

Fritos y en baño de salsa red hot de la casa, acompañados de papas a la francesa.

Bufalitas \$220

Bañadas en nuestra salsa especial red hot, bastones de verduras y aderezo blue cheese.

JUST FANS



TOUCHDOWN TERRAZAS..... \$390

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

TRA Y DIEZ \$310

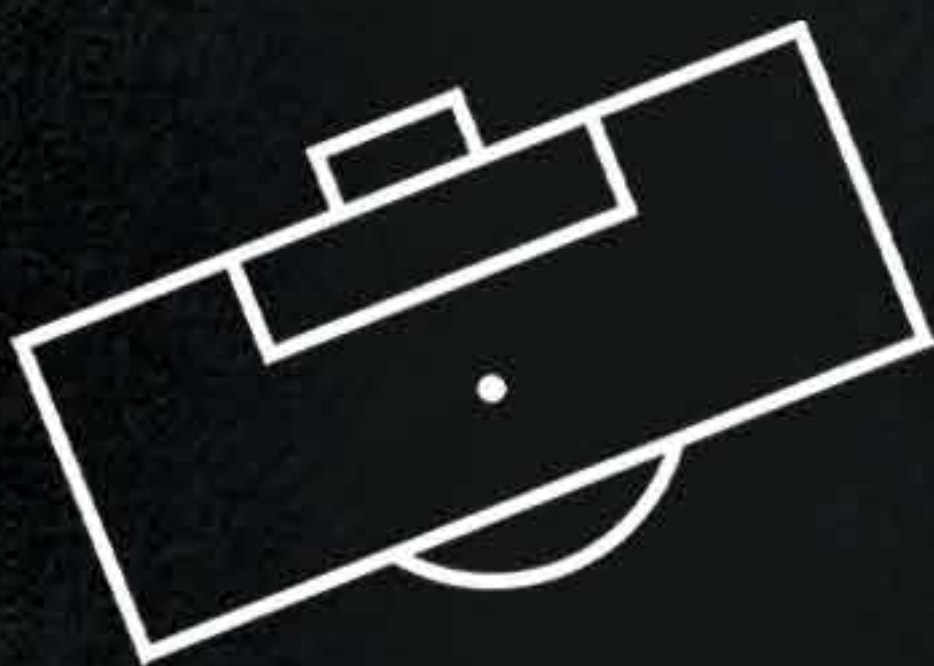
4 dedos de queso, 6 boneless, 6 alitas y 4 costilla bbq, acompañada de papas francesas, crudites y aderezos.

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 \$135

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

Ensalada César con pollo a la parrilla \$120

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

Crudites de verdura \$45

SOPAS Y CALDOS

Sopa de tortillas Colinas \$85

La ya tradicional sopa de tortilla esta vez mejorada y con trocitos de chicharrón de cerdo.

Caldo tlalpeño \$80

Caldo de pollo rojo con verduras acompañado de guarnición de aguacate, queso y chipotle.

Crema de chiles verdes asados \$85



TACOS

Tacos de rib eye

\$240

Asado a la parrilla, orden de 4 tortillas de maíz, harina o mixtas, acompañados de refritos, guacamole y salsa picante.

Tacos de carne asada

\$130

Orden de 4 tacos de asada, acompañados de salsa, cebolla, cilantro, limón, guacamole y refritos.

Taco de camarón capeado

\$55 c/u

Taco de lechón al horno

\$70

Taco de camarón Colinas (El Gobe)

\$60

Camarón guisado con tocino y mantequilla, gratinado con queso chihuahua y con guarnición de repollo, aderezo chipotle y salsa picante.

Taco de costilla de cerdo

\$55 c/u

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

\$55 c/u

Especial en aderezo de atún y chipotle, sobre base de pepino y tostada deshidratada, acompañada de aguacate y salsa Xnipec.



HAMBURGUESAS

Hamburguesa especial de sirloin

\$145

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.

Hamburguesa Angus

\$145

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.

Ketoburger Angus

\$145

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.

PIZZAS

Pizza de pepperoni o hawaiana

\$170

Pan pizza a las finas hierbas, salsa de tomate, mezcla de selectos quesos: cheddar, mozzarella y chihuahua.

Pizza gourmet Colinas

\$220

Pan pizza artesanal a las finas hierbas, salsa de tomate, mezcla de quesos selectos, lonchas de prosciutto y jalapeños toreados.



ESPECIALIDADES

Atropellado Colinas

\$195

Carne seca a la mexicana bañada con salsa molcajetada con piquines asados y tortillas de harina.

Fetuccini Alfredo

\$95

Pasta al dente envuelta de salsa alfredo con tocino, jamón, parmesano y perejil espolvoreado.

Fetuccini gamberi

\$160

Pasta al dente en salsa rosa acompañada de camarones, Reggiano, perejil y nuez.

Camarones crocantes con tártara

\$290

Camarones con empanizado japonés, acompañados de tártara al chipotle y tempura de vegetales.

PESCADOS Y MARISCOS

Perfil de salmón noisette

\$250

Salmón sellado con baño de mantequilla de almendras y acompañado de salteado verde de espárragos y brócoli al olivo.

Filete de pescado a la plancha

\$115

Filete de tilapia a la plancha, al ajillo o mojo de ajo acompañado de ensaladilla fresca y arroz blanco.

Aguachile de camarón

\$180

GRILL

Parrillada Terrazas

\$355

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

Rib eye 300 g.

\$250

Calidad selected, asado a la parrilla acompañado de frijoles refritos, guacamole, tortillas y salsa.

Costilla BBQ

\$215

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

Arrachera 300 g.

\$250

Acompañada de guacamole, refritos, cebolla asada, toreados, salsa y tortillas.

Rib eye 500 g.

\$350

Acompañado de cebolla asada, chiles toreados, salsa y tortillas.

Pechuga de pollo a la parrilla

\$125

Fresca y natural, asada en el grill y acompañada de vegetales al vapor o ensaladilla mixta y arroz blanco.

Vacío a la parrilla

\$290

GUARNICIONES DEL GRILL

Papa confitada

\$35

Papa en rodajas y confitada en aceite de oliva y romero.

Papas a la francesa

\$65

300 gramos de papas a la francesa acompañada de aderezos y pico de gallo.

Papa al horno

\$35

Papa rostizada al horno, aderezada con crema y cebollín.

Mixto de verdura crocante

\$40

Espárragos en mantequilla de almendras **\$55**





POSTRES

Cheesecake con zarzamora **\$75**

Brownie con pistachos y crema de caramelo **\$75**

Dark chocolate cake **\$65**

Pastel de chocolate amargo envinado con crema irlandesa y cubierto de espejo de chocolate.

Flan Colinas **\$65**

Crème Brûlée **\$65**

Copa de helado **\$40**

Chocolate, vainilla o a disposición



INFANTIL

Mini pizza de pepperoni **\$75**

Dedos de queso **\$75**

REFRESCOS

Refresco de botella 355 ml.	\$19
Limonada natural	\$18
Limonada mineral	\$24
Limonada sabores Pepino, fresa, mango, tamarindo o jamaica	\$45

CERVEZA

Nacional	\$35	Premium	\$40
Cubeta 5 piezas nacional			\$150
Cubeta 5 piezas premium			\$180

WHISKYS

Buchanan's	\$80	Buchanan's 18	\$155
Macallan	\$205	Glenfidich 12	\$135
Chivas	\$80	Chivas 18	\$190
Johnnie Walker	\$95	Johnnie Walker 2 Black	\$110

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



TEQUILA

Dobel Diamante	\$95
Don Julio 70	\$135
Don Julio Reposado	\$80
Tradicional	\$70
Maestro Tequilero Reposado	\$80
Maestro Tequilero Blanco	\$70
7 Leguas Blanco	\$95
Herradura Reposado	\$85
1800 Cristalino	\$90



RON

Appleton Especial	\$48
Appleton Estate	\$48
Appleton White	\$48
Matusalem Clásico	\$58
Matusalem Platino	\$48
Bacardí Blanco	\$50
Bacardí Añejo	\$48
Zacapa	\$110

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



MEZCAL

Montelobos	\$80
400 Conejos	\$58
Amores	\$80



COÑAC

Martell	\$115
----------------	--------------



VINO

Copa de la casa	\$70
------------------------	-------------

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

MIXOLOGÍA DE AUTOR

Negroni

Bebida clásica, cinzano rosso, gin y campari.

\$96

Green rush

Bourbon, jarabe, mineral, con base de frutos rojos y kiwi.

\$95

Mezcalina maracuyá

Bebida fresca a base de fruta agridulce y mezcal espadín.

\$95

Mezcalina de jamaica

Infusión de flor de jamaica, con toque natural de limón y mezcal espadín.

\$75

Sangría tropical

Bebida a base de guayaba natural, mineral con el complemento de vino tinto.

\$95

Gavilán

Clásica paloma con un toque de toronja natural.

\$95

Aperol Spritz

Vino espumoso, mineral y licor de naranja agria.

\$120

Guayaba Spritz

Vino espumoso, guayaba natural, agua mineral y un toque de tequila blanco.

\$120

Hugo Spritz

Vino espumoso, licor de saúco y frutas (St. Germain) y hierba buena.

\$120

MIXOLOGÍA CLÁSICA

		s/alcohol
Terrazas Gin Red	\$110	-
Carajillo	\$75	-
Mezcalinas	\$75	-
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

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