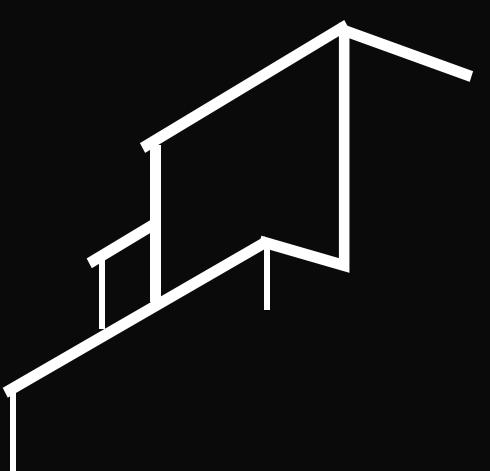


CLUB
DEPORTIVO
COLINAS


Terrazas
RESTAURANTE

VIDEO BAR

MENÚ

#TodosSomosColinas

Milanesa de res *empanizada*

Acompañada de ensalada
y papas a la francesa.



\$160

Puchero de res

Disponible 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

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

Mini pizza de pepperoni **\$75**

Dedos de queso **\$75**



Opción saludable

JUST FANS



TOUCHDOWN TERRAZAS..... \$390

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



1RA Y DIEZ \$310

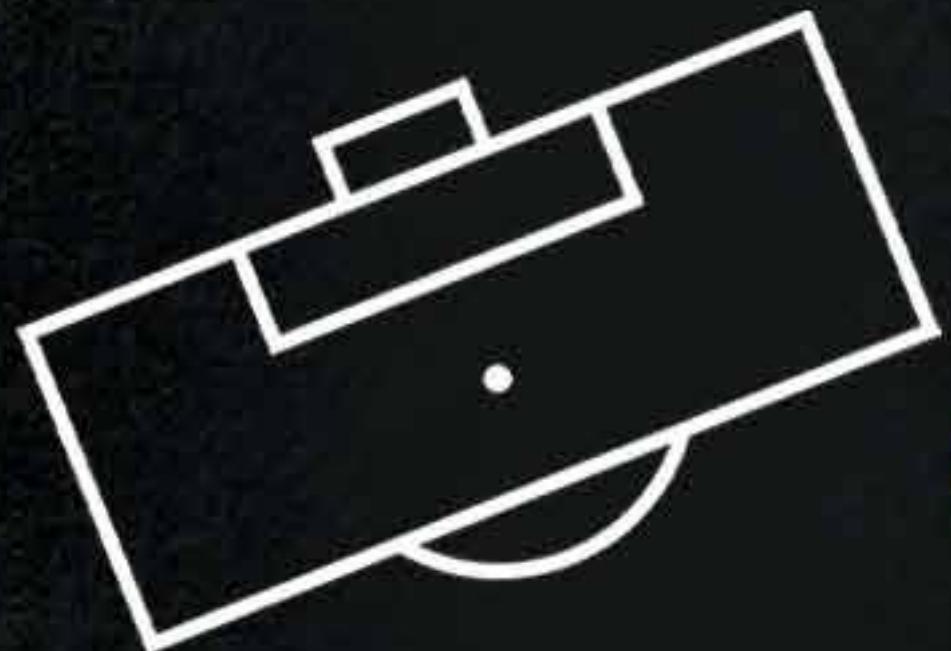
4 dedos de queso, 6 boneless, 6 alitas y 4 costilla bbq, acompañada de papas francesas, crudites y aderezos.

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

Comistrajo 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 molcajeteada 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**



Opción saludable

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**

Vacio 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

Brownie con pistachos y crema de caramelo \$75

Dark chocolate cake

Pastel de chocolate amargo envinado con crema irlandesa y cubierto de espejo de chocolate \$65

Flan Colinas \$65

Crème Brûlée \$65

Copa de helado \$40

Chocolate, vainilla o a disposición

BEBIDAS



Refrescos

Refresco de botella 355 ml.

\$19.50

\$35

Limonada natural

\$18

\$40

Limonada mineral

\$24

\$150

Limonada pepino,fresa,mango, tamarindo o jamaica

\$45

\$180

Cerveza

Tequila

Dobel Diamante

\$95

\$80

Don Julio 70

\$135

\$155

Don Julio Reposado

\$80

\$95

Tradicional

\$70

\$110

Maestro Tequilero Reposado

\$80

\$205

Maestro Tequilero Blanco

\$70

\$80

7 Leguas Blanco

\$95

\$190

Herradura Reposado

\$85

\$135

1800 Cristalino

\$90

Whiskys

Buchanan's

\$80

Buchanan's 18

\$155

Johnnie Walker

\$95

Johnnie Walker 2 Black

\$110

Macallan

\$205

Chivas

\$80

Chivas 18

\$190

Glenfidich 12

\$135

Ron

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

Mezcal

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

Coñac

Martell

Vino

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

MIXOLOGÍA



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**

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