

  
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**

# 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**

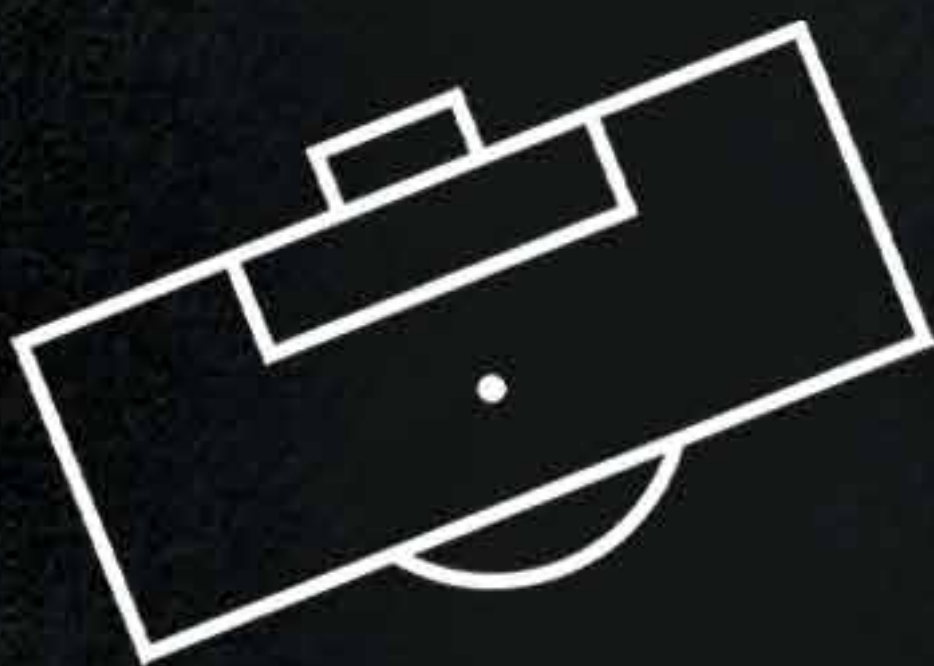
4 dedos de queso, 6 boneless, 6 alitas y 4 costilla bbq, acompañada de papas francesas, crudites y aderezos.

## **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 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, 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

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

# INFANTIL

<b>Mini pizza de pepperoni</b>	<b>\$75</b>
<b>Dedos de queso</b>	<b>\$75</b>

# REFRESCOS

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

# CERVEZA

<b>Nacional</b>	<b>\$35</b>	<b>Premium</b>	<b>\$40</b>
<b>Cubeta 5 piezas nacional</b>			<b>\$150</b>
<b>Cubeta 5 piezas premium</b>			<b>\$180</b>

# WHISKYS

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

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



# TEQUILA

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



# RON

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

*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**

# 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
<b>Terrazas Gin Red</b>	<b>\$110</b>	-
<b>Carajillo</b>	<b>\$75</b>	-
<b>Mezcalinas</b>	<b>\$75</b>	-
<b>Margarita</b>	<b>\$75</b>	-
<b>Daiquirí</b>	<b>\$65</b>	-
<b>Gin &amp; Tonic</b>	<b>\$95</b>	-
<b>Paloma</b>	<b>\$58</b>	-
<b>Vampiro</b>	<b>\$70</b>	<b>\$70</b>
<b>Piña Colada</b>	<b>\$63</b>	<b>\$48</b>
<b>Mangocha 16 oz.</b>	<b>\$68</b>	<b>\$48</b>
<b>Mangocha 32 oz.</b>	<b>\$90</b>	<b>\$70</b>

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