

POOL SNACK

MENÚ

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

\$45

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.

SNACKS

BONELESS CON PAPAS FRITAS

\$140

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, cátsup, 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

\$175

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

\$210

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.

Por favor indique a su mesero su sufre alguna alergia*

ALGO MÁS COMPLETO



HAMBURGUESA TRADICIONAL

\$90

Hamburguesa de carne de arrachera asada a la parrilla y en pan artesanal hecho en casa, con jamón, queso amarillo, lechuga, tomate, cebolla y aderezada con guacamole, acompañada de papas fritas y complementos.

HAMBURGUESA COLINAS ANGUS

\$145

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.

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.

WRAP SPECIAL BEEF SAUSAGE

\$55

Lavash hecho en casa relleno de salchicha de res frita, acompañado de mezcla de ensalada fresca de repollo, zanahoria, cebolla, cilantro y aderezo chipotle acompañado de papas francesas.

WRAP SPICY CHICKEN

\$65

Lavash, relleno de pechuga de pollo al Tajín aderezo de jalapeño y ensalada fresca de italiana, pepino y tomate. Acompañado de papas francesas.

CARNEBURGER

\$130

Hamburguesa tradicional con jamón, chicharrón de asadero más carne asada, con guacamole y jamón, acompañada de papas a la francesa.

TROMPOBURGUER

\$115

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

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 pan pizza artesana, 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.

WRAP TURKEY LIGHT

\$70

Lavash artesanal relleno de jamón de pechuga de pavo, queso panela, y mezcla lechugas, espinaca baby, tomate y pepino, con aderezo chipotle y guarnición de papas francesas.

Por favor indique a su mesero si sufre 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.

TIRADITO DE ATÚN

\$105

Steak de atún macerado en salsa vietnamita, rebanado en láminas delgadas, acompañado de lechugas baby, aderezo chipotle y tostadas.

TOSTADA DE CEVICHE ACAPULQUEÑO

\$45

Tostada deshidratada con aderezo chipotle, ceviche acapulqueño Colinas, aguacate y salsas cevicheras.

TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN

\$55

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

COCTÉL 7 MARES MD

\$125

COCTÉL 7 MARES GD

\$180

Callo de almeja, camarón y atún en láminas, con salsa 7 mares (salsa cóctel, con clamato y salsa negra) acompañada de cebolla, tomate, cilantro, aguacate y galletas saladas.

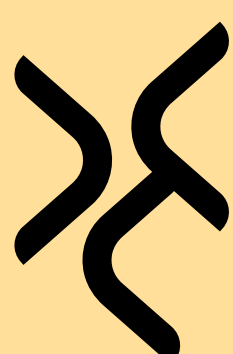
ENSALADAS

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.

Por favor indique a su mesero si sufre alguna alergia*



CLUB
DEPORTIVO
COLINAS