



CLUB  
DEPORTIVO  
**COLINAS**



*Terrazas*

R E S T A U R A N T E

---

V I D E O B A R

**MENÚ**

# LO NUEVO DEL CHEF

## **Crema conde de San Jemo**

Crema de frijol con asiento de carnitas, acompañada de chicharrón de pella, chile pasilla, queso panela y aguacate **\$85**

## **Touchdown terrazas**

Charola mixta de tacos, 3 de asada, 3 de camarón Colinas y 3 de costilla de cerdo **\$390**

## **King doble Angus burger**

Hamburguesa doble Angus, acompañada de lechuga, tomate, cebolla y zanahoria, con baño de salsa verde cremosa, y guarnición de papas francesas y toreados **\$195**

## **Camarones crocantes con tártara**

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

## **Pizza de camarón**

Camarones, aros de cebolla blanca y yerbas italianas **\$220**

## **Dark chocolate cake**

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

**Vacío a la parrilla \$290**

**Tempura de vegetales mixtos \$75**

**Taco de lechón al horno \$65**

**Taco de chicharrón y chicharrón \$45**

**Wrap de arrachera \$95**

**Wrap de pechuga de pollo \$65**

**Crema de chiles verdes asados \$85**

**Espagueti carbonara \$125**

**Raviolis rellenos de queso y pomodoro \$125**

## **Menú Infantil**

**Mini hamburguesas c/papas \$75**

**Mini pizza de pepperoni \$75**

**Dedos de queso \$75**



# 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 **\$380**

## 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 **\$105**

## Chicharrón de atún

Sobrecama de cebolla curtida al chiltepín, cubitos de atún sofritos en aceite, servidos en molcajete acompañado de tortillas y guarnición de curlys de repollo fileteado **\$150**

## French fries parmesan butter

Papas a la francesa espolvoreadas con parmesano, ajo y perejil, con baño de mantequilla y acompañadas de ajonjolí **\$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 **\$140**

## Bufalitas

Bañadas en nuestra salsa especial red hot, bastones de verduras y aderezo blue cheese **\$180**



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

 Opción saludable



# ENSALADAS

## Ensalada mediterráneo

Comistrajo de lechugas mixtas, manzana, fresa, frambuesa, arándanos, queso de cabra y nuez garapiñada, aderezada con vinagreta de vino blanco **\$115**

## Ensalada de atún en costra

Lingote de atún sellado, sobre brotes de lechuga y espinaca, tomate cherry, guindilla y pepino con aderezo Thai **\$150**

## 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**

## Caldo tlalpeño

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

## Puchero de res

Solo sábado

Maxi caldo de res con tuétano, verduras, arroz, tortillas, salsa y verdura picada **\$125**

## Puchero de res especial

Solo sábado

Maxi caldo de res con tuétano, verduras, arroz, tortillas, salsa y verdura picada con refritos y 120 gramos de queso panela **\$165**

*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 **\$210**

## Tacos de carne asada

Carne asada con orden de 4 tortillas de maíz, harina o mixtas, acompañados de guacamole, refritos y salsa picante **\$120**

## Taco de camarón capeado

**\$55 c/u**

## 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 **\$55 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**



# 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**

## Montadito de salmón ahumado

Crotón de pan artesanal, con cubierta de queso cremoso al eneldo, con loncha de salmón ahumado en casa, aceituna y cebollín **\$45 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 **\$145**



# 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**

## Sashimi tuna Thai

Lonchas de atún importado, aderezado con salsa Thai, tallo de cebolla cambray, guindilla, acompañado de tostadas deshidratadas **\$220**

## 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**

## Molcajete de pulpo zarandeado

A la parrilla sobre una cama de repollo, acompañado de guacamole, pico de gallo y cebolla curtida al chiltepín **\$250**

**Camarones terrazas**

**\$290**

**Aguachile de camarón**

**\$180**



# GRILL

## Parrillada Terrazas

Rib eye o arrachera, salchicha, chistorra y pechuga de pollo, acompañado de refritos, guacamole, tortillas y salsa **\$285**

## Rib eye 300 g.

Calidad selected, asado a la parrilla acompañado de refritos, guacamole, tortillas y salsa **\$195**

## 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 **\$290**

## 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 **\$115**



# 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

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

## Mixto de verdura crocante \$35

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





# POSTRES

**Cheesecake con zarzamora \$65**

**Flan Colinas \$65**

**Brownie con pistachos y crema de caramelo \$65**

**Crème Brûlée \$65**



# BEBIDAS

## Refrescos

Refresco de botella 355 ml. **\$18**

Limonada natural **\$18**

Limonada mineral **\$24**

Limonada pepino, fresa, mango, tamarindo o jamaica **\$45**

## Tequila

Dobel Diamante **\$95**

Don Julio 70 **\$135**

Don Julio Reposado **\$80**

Tradicional **\$60**

Maestro Tequilero Reposado **\$80**

Maestro Tequilero Blanco **\$70**

## Cerveza

Nacional **\$30**

Cubeta 5 piezas **\$125**

Cubeta 10 piezas **\$250**

## Whiskys

Buchanan's **\$80**

Buchanan's 18 **\$135**

Johnnie Walker **\$95**

Johnnie Walker 2 Black **\$110**

Macallan **\$205**

Chivas **\$80**

Chivas 18 **\$190**

## Ron

Appleton Especial	\$48
Appleton Estate	\$48
Appleton White	\$48
Matusalem Clásico	\$58
Matusalem Platino	\$48
Bacardí Blanco	\$50
Bacardí Añejo	\$48
Zacapa	\$105

## Mezcal

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

## Coñac

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

## 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

Infusión de flor de jamaica, con toque natural de limón y mezcal espadín **\$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	\$58	\$58
Piña Colada	\$63	\$48
Mangocha 16 oz.	\$68	\$48
Mangocha 32 oz.	\$90	\$70