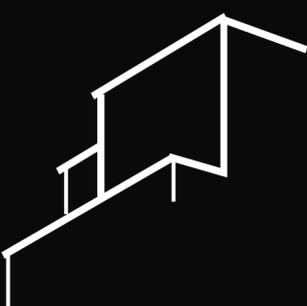




CLUB
DEPORTIVO
COLINAS



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**

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

Taco de lechón al horno \$70

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 \$140

Crudites de verdura \$45

Menú Infantil

Mini hamburguesas c/papas \$75

Mini pizza de pepperoni \$75

Dedos de queso \$75

Nuevo Platillo

Milanesa de res *empanizada*



\$160

Acompañada de ensalada
y papas francesas.



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**

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 **\$150**

Bufalitas

Bañadas en nuestra salsa especial red hot, bastones de verduras y aderezo blue cheese **\$220**



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

 Opción saludable



ENSALADAS

Ensalada mediterráneo

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

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**

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

Carne asada con orden de 4 tortillas de maíz, harina o mixtas, acompañados de guacamole, refritos y salsa picante **\$150**

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 **\$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**



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 **\$160**



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**

Sashimi tuna Thai

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

Molcajete de pulpo zarandeado

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

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 **\$125**



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 \$40

Espárragos en mantequilla de almendras \$55



POSTRES

Cheesecake con zarzamora \$75

Flan Colinas \$65

Brownie con pistachos y crema de caramelo \$75

Crème Brûlée \$65

Copa de helado \$40

Chocolate, vainilla o a disposición



BEBIDAS

Refrescos

Refresco de botella 355 ml. **\$19.50**

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 **\$70**

Maestro Tequilero Reposado **\$80**

Maestro Tequilero Blanco **\$70**

7 Leguas Blanco **\$95**

Herradura Reposado **\$85**

1800 Cristalino **\$90**

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**

Glenfidich 12 **\$155**

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 agrídulce 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	\$58	\$58
Piña Colada	\$63	\$48
Mangocha 16 oz.	\$68	\$48
Mangocha 32 oz.	\$90	\$70