

ENTRADAS FRÍAS

Carpaccio de res ■ 120g. \$279.00

Finas rebanadas de filete de res con láminas de queso parmesano, aceite de olivo, limón, alcaparras, champiñones y apio.

Carpaccio de salmón ■ 120g. \$295.00

Finas rebanadas de salmón marinadas en aceite de oliva, limón, alcaparras y champiñones.

Carpaccio de betabel 120g. \$255.00

Betabel, queso de cabra, aderezo de frambuesa, nuez de la india, reducción de balsámico, aceite de olivo, sal, fritura de betabel y brotes de betabel.

Carpaccio de pulpo ■ 120g. \$345.00

Con cebolla morada, cilantro, chile, aceite de oliva y aguacate.

Tiradito de atún en salsa de mango 150g. ■ ☺ \$289.00

En salsa de mango acompañado de cebolla morada, aguacate y gotas de soya.

Tostada de atún toro 2 Pzs. ■ \$175.00

Láminas de atún fresco con guacamole, pico de gallo, rábano y cilantro.

ENTRADAS CALIENTES

Empanadas 1 Pz.

Del lugar (Con rajitas de chile poblano, granos de elote y queso.) \$81.00

Florentina (Chorizo argentino, queso provolone y pimiento rojo con un toque de pesto.) \$77.00

Carne. \$79.00

Queso. \$79.00

Espárragos envueltos con rib eye 8 Pzs. \$385.00

Espárragos envueltos con rib eye a la parrilla, acompañados con salsa vietnamita.

Queso provolone a la parrilla 150g. \$175.00

Con aceite de oliva, pimiento morrón y una pizza de orégano.

Chicharrón de Rib eye 180g. ☺ \$315.00

Con alioli rostizado.

Queso fundido con chistorra. \$185.00

Perejil frito. \$139.00

Con crujiente tocino.

Gaona de rib eye. \$195.00

Con tuétano y cebolla asada.

Taco de asada 1Pz. \$137.00

En tortilla de harina, guacamole y salsa mexicana.

Taco Gobernador 1 Pz. \$185.00

Camarón y pulpo estilo Bife, en tortilla de harina con mayonesa de chiles secos.

Taco de chamorro 1 Pz. \$127.00

Adobado en tortilla de maíz con aguacate y chicharrón esponjado.

Taco de camarón con chistorra 1 Pz. ☺ \$127.00

Queso, cebolla morada, cuaresmeño y tortilla de maíz doradita.

Taco Mérida 1 Pz. \$165.00

De camarones con salsa de la casa y mayonesa.

Taco de robalo al pastor 1 Pz. \$155.00

Con guarnición de piña, cebolla morada y cilantro.

SOPAS

Todas nuestras sopas son de 300 ml.

Consomé de pollo. ■ \$95.00

Con verduras, garbanzo, queso panela y arroz blanco.

Crema argentina. \$115.00

Mezcla de pimientos y queso.

Crema de elote. \$129.00

Jugo de carne. \$99.00

Cebolla, cilantro, chile cuaresmeño y jitomate.

Sopa de fideos. \$115.00

Con queso panela.

Fideo seco con chistorra. \$175.00

Ligeramente picosito, con crema, queso, aguacate y chicharrón.

Lentejas con calabresa y puerro frito. \$125.00

ENSALADAS

César ■ \$175.00

La tradicional.

Fusión ■ \$227.00

Con nuez, piñón, duraznos, jitomate, lechuga, espinacas, aguacate y vinagreta de naranja; acompañada con trocitos de camarón y queso panela.

Mora ■ \$195.00

Mezcla de lechugas, queso de cabra, pera, manzana, betabel deshidratado y aderezo de moras.

Griega \$185.00

Mezcla de lechugas, arúgula, jitomate, pepino, aceituna, cebolla morada, queso feta y pesto.

Lugar del Bife ■ \$315.00

Mezcla de lechugas con tiras de pollo o arrachera a la parrilla, vinagreta italiana, jitomate y croûton.

Mixta ■ \$145.00

Jitomate, aguacate, cebolla morada y vinagreta italiana.

Peras al vino tinto \$175.00

Mezcla de lechugas, nuez caramelizada, queso manchego y aderezo de moras.

Otoño ■ \$165.00

Mezcla de lechugas con queso de cabra, avellanas, almendras tostadas, manzana deshidratada y aderezo de frambuesa.

Primavera ■ ☺ \$195.00

Mezcla de lechugas, nuez de la india, durazno, fresa, palmito, aguacate y aderezo de jamaica con morita.

DE LA PARRILLA

Chinchulines 250g. \$575.00

Tripa de leche con el sazón de nuestra parrilla.

Calabresa al gratin 150g. ☺ \$185.00

Chistorra al gratin 180g. \$215.00

Gratinada en una combinación de queso manchego y queso asadero.

Chorizo argentino 150g. \$129.00

Mollejas de ternera importada 250g. \$355.00

Con cebolla morada y chile.

PASTAS

El Lugar del Bife
Restaurante Argentino

CARNES

TODOS NUESTROS CORTES VAN ACOMPAÑADOS CON
JITOMATES Y CHILES TEREADOS.

Spaghetti bolognesa 170g. \$195.00

Pasta con ragú de carne y salsa napolitana.

Fettuccine frutti di mare 170g. \$375.00

Con camarones, calamares y mejillones en salsa napolitana con un toque de albahaca.

Fusilli al forno 170g. \$227.00

Con queso crema, tocino, corazón de alcachofa, crema, espinaca y gratinado con queso parmesano.

Rigatoni rosé con salmón 170g. \$295.00

Ajo, vino blanco, salsa rosé y rodajas de queso de cabra cenizo.

Lasagna bolognesa 1 Pz. \$225.00

Lasagna de carne al horno.

Ravioles de carne a los 4 quesos 6 Pzs. \$265.00

Spaghetti a los 4 quesos 180g. \$229.00

En salsa de 4 quesos, hongos y pollo a las finas hierbas

Fettuccine almendrado 170g. \$195.00

Pasta fresca en salsa de quesos con albahaca, nuez y almendra.

DEL MAR

Atún a la parrilla 220g. \$385.00

En salsa vietnamita con balsámico, acompañado de puré de papa y espárragos.

Salmón almendrado 220g. \$445.00

Mezcla de frutos secos, almendra, avellana, arándano, tocino, jitomate deshidratado y espinacas en salsa de arándano.

Camarones al gusto 220g. \$595.00

Empanizados, diablá, al mojo de ajo, a la parrilla o en salsa de tamarindo.

Filete de salmón al gusto 220g. \$425.00

Al ajillo, al mojo de ajo, a las finas hierbas o a la plancha.

Pulpo estilo louisiana 250g. \$545.00

Pulpo, papa cambrey, elote dulce, calabresa y salsa cajun.

Atún en salsa de mango 220g. \$385.00

Acompañado de ensalada de la casa.

Pescado a la talla 220g. \$385.00

Con guarnición de papas al ajillo y vegetales al vapor.

GUARNICIONES

Granos de elote a la mantequilla con mayonesa de tajin. \$95.00

Elote dulce a la parrilla 1 Pz. \$95.00

Espárragos silvestres a la parrilla 250g. \$225.00

Guacamole 250g. \$155.00

Papas a la francesa 200g. \$91.00

Papa al horno 1 Pz. \$95.00

Con crema, tocino y queso.

Puré de papa 250g. \$95.00

Cremoso

Betabel rostizado 150g. \$145.00

con jocoque y aceite de olivo.

Verduras a la parrilla 250g. \$165.00

Calabaza, pimientos, cebolla y berenjena.

SELECCIÓN DE CORTES NACIONALES

Filete de res al serrano 300g. \$495.00
Bañado con salsa de vino tinto, acompañado de espinacas, tomate rostizado y jamón serrano frito.

Medallones de filete de res 300g. \$485.00

A la pimentá, a la mostaza o al limón.

Acompañados de vegetales y papas al ajillo.

Bife mar y tierra 300g. \$549.00

Filete de res y camarones, con salsa de queso azul y atado de espárragos.

Bife de lomo (filete de res) 300g. \$590.00

600g. \$1,090.00

Brisket de res. 600g. \$715.00

Para compartir con salsa tatemada y guacamole.

Pecho de ternera 400g. \$465.00

Acompañado de chile cuaremeño y cebollas asadas.

Entrecot de cerdo 300g. \$375.00

En salsa de mostaza dijon y miel.

Acompañados de vegetales y papas al ajillo.

Tampiqueña del bife 200g. \$495.00

Acompañado de enmoladas, arroz blanco y guacamole.

Hamburguesa de la casa 200g. \$275.00

Con cebolla caramelizada, tocino, queso y papas curly.

Chamorro al pibil 1 Pz. \$345.00

Con cebolla morada y piña asada.

Matambre de arrachera 200g. \$360.00

Con guarnición de papas francesas

SELECCIÓN DE CORTES IMPORTADOS STERLING SILVER HIGH-QUALITY

Arrachera 400g. \$497.00

700g. \$945.00

Bife de chorizo (rib eye) 350g. \$875.00

600g. \$1,590.00

Asado de tira 600g. \$1,295.00

Churrasco (top sirloin) 500g. \$595.00

Picaña 300g. \$559.00

Vacio 300g. \$645.00

600g. \$1,095.00

Delmonico 400g. \$1,190.00

Ojo de rib eye 300g. \$995.00

Acompañado con elote dulce.

Corte Bife "Tapa de rib eye" 400g. \$1,190.00

Todas las carnes a la parrilla con término arriba de medio, se tardan entre 25 y 35 minutos.

AVES

Medio pollo a la parrilla al limón.* \$385.00

*Este platillo demora entre 35 y 45 min.

Pechuga de pollo meunière 220g. \$295.00

A la plancha, bañada con salsa de mantequilla al limón, acompañada con verduras cocidas y arroz blanco.



Todas nuestras pizzas tienen un diámetro de 30 cm.

Calabresa. \$310.00

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón serrano, tomate deshidratado, cebolla caramelizada y queso de cabra.

Bife. \$445.00

Salsa de tomate, queso mozzarella y fajitas de arrachera con pimientos.

Formaggio. \$315.00

Salsa de tomate y cuatro quesos.

Hawaii. \$275.00

Salsa de tomate, mozzarella, jamón y piña.

Margherita. \$257.00

Salsa de tomate, tomates frescos, mozzarella y albahaca.

Pepperoni. \$315.00

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

Prosciutto. \$395.00

Salsa de tomate, mozzarella y jamón serrano.


Italiana. \$275.00

Salsa de tomate, mozzarella, panceta, pepperoni y chistorra.

RECOMENDACIÓN

- Platos Light.
- Los platos preparados a base de alimentos crudos se sirven bajo su consideración.

Todos los precios incluyen IVA.
Precios en moneda nacional.

 Nuevos Platos.



El Lugar del Bife

Restaurante Argentino

ARGENTINOS TINTOS

PUZZLE SYRAH BONARDA	750 ml.	\$945.00
PUZZLE MALBEC BONARDA	750 ml.	\$945.00
PUZZLE TEMPRANILLO BONARDA	750 ml.	\$945.00
NAVARRO CORREAS	750 ml.	\$1,175.00

ITALIANOS TINTOS

CHIANTI RUFFINO	750 ml.	\$1,645.00
-----------------	---------	------------

CHILENOS TINTOS

CASILLERO DIABLO CABERNET	750 ml.	\$875.00
SANTA DIGNA MERLOT	750 ml.	\$795.00

ESPAÑOLES TINTOS

INFANTE SANTIAGO	750 ml.	\$825.00
NEBLINA	750 ml.	\$1,325.00
ORIGEN	750 ml.	\$1,875.00
PAGO DE CARRAOVEJAS	750 ml.	\$3,359.00
PROTOS CRIANZA	750 ml.	\$2,440.00
EMINA	750 ml.	\$2,050.00
PITTACUM	750 ml.	\$1,559.00
CUNE	750 ml.	\$887.00
CUNE	375 ml.	\$825.00
MATARROMERA	750 ml.	\$2,390.00
MATARROMERA	375 ml.	\$1,390.00
GRAN SANGRE DE TORO	750 ml.	\$887.00
ALION	750 ml.	\$6,540.00
VEGA SICILIA 5TA BALBUENA	750 ml.	\$10,990.00

MEXICANOS ROSADOS

JAMADI	750 ml.	\$1,195.00
LA CETTO BLANC DE ZINFANDEL	750 ml.	\$435.00

ESPAÑOLES BLANCOS

DIAMANTE	750 ml.	\$729.00
DIAMANTE	375 ml.	\$467.00

MEXICANOS BLANCOS

MONTE XANIC CHENIN BLANC COLOMBARD	750 ml.	\$985.00
2V	750 ml.	\$1,329.00
CALIXA CHARDONNAY	750 ml.	\$1,105.00

MEXICANOS TINTOS

JAMADI	750 ml.	\$1,195.00
BALERO	750 ml.	\$1,370.00
MONTE XANIC CABERNET MERLOT	750 ml.	\$1,790.00
CUNA DE TIERRA NEBBIOLO	750 ml.	\$2,075.00
NORTE 32 TEMPRANILLO SIRAH	750 ml.	\$1,895.00
SURCO 2.7	750 ml.	\$750.00
CALIXA CABERNET SYRAH	750 ml.	\$1,310.00
L. A. CETTO NEBBIOLO	750 ml.	\$835.00
VINO DE PIEDRA	750 ml.	\$3,105.00
JARDIN SECRETO	750 ml.	\$1,850.00
TRE SANGIOVESE	750 ml.	\$849.00
MARIA TINTO	375 ml.	\$1,285.00
MARIA TINTO	750 ml.	\$1,855.00
UNICO SANTO TOMÁS	750 ml.	\$4,515.00
DUETTO SANTO TOMÁS	750 ml.	\$4,105.00
GRAN RICARDO	750 ml.	\$4,505.00

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON NECTAR IMPÉRIAL	750 ml.	\$3,895.00
MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	750 ml.	\$3,790.00

CERVEZA, JUGOS Y REFRESCOS



JARRA DE CLERICOT	1.75 L.	\$279.00
JARRA DE LIMONADA	1.75 L.	\$181.00
JARRA DE NARANJADA	1.75 L.	\$181.00
CLAMATO NATURAL	250 ml.	\$125.00
BOTELLA DE AGUA	600 ml.	\$51.00
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	350 ml.	\$105.00
LIMONADA DE MANGO	350 ml.	\$105.00
LIMONADA DE TAMARINDO	350 ml.	\$105.00
NARANJADA	250 ml.	\$51.00
REFRESCO	355 ml.	\$55.00
AGUA MINERALIZADA PERRIER	330 ml.	\$79.00
CERVEZA	355 ml.	\$65.00
STELLA	330 ml.	\$81.00

Todos los precios incluyen IVA.



El Lugar del Bife

Restaurante Argentino



MEZCAL

			2 Oz / 60 ml.
ARBITRARIO NEGRO	750 ml.	\$1,755.00	\$135.00
400 CONEJOS JOVEN	750 ml.	\$2,120.00	\$165.00
400 CONEJOS REPOSADO	750 ml.	\$2,320.00	\$185.00
9 RITOS	750 ml.	\$2,390.00	\$165.00
UNION JOVEN	750 ml.	\$1,945.00	\$195.00
OJO DE TIGRE JOVEN	750 ml.	\$2,215.00	\$195.00
OJO ALEGRE JOVEN	750 ml.	\$1,965.00	\$195.00
LOS DANZANTES BLANCO	750 ml.	\$3,160.00	\$245.00
LOS DANZANTES REPOSADO	750 ml.	\$4,530.00	\$335.00
MONTELOBOS BLANCO	750 ml.	\$2,299.00	\$205.00



RON

			1.5 Oz / 45 ml.
BACARDI BLANCO	750 ml.	\$1,321.00	\$157.00
FLOR DE CAÑA 7	750 ml.	\$1,585.00	\$125.00
FLOR DE CAÑA 4	750 ml.	\$935.00	\$110.00
MATUSALEM CLÁSICO	750 ml.	\$1,465.00	\$115.00
MATUSALEM PLATINO	750 ml.	\$1,275.00	\$105.00
ZACAPA 23	750 ml.	\$3,905.00	\$239.00
ZACAPA XO	750 ml.	\$9,515.00	\$540.00

BRANDY

			1.5 Oz / 45 ml.
CARDENAL DE MENDOZA	700 ml.	\$3,419.00	\$229.00
CARLOS 1	700 ml.	\$2,645.00	\$189.00
TORRES 20	700 ml.	\$3,745.00	\$215.00
TORRES 10	700 ml.	\$1,497.00	\$99.00



COGNAC

			1.5 Oz / 45 ml.
HENNESSY VSOP	700 ml.	\$4,440.00	\$335.00
HENNESSY XO	700 ml.	\$16,500.00	\$1,250.00
MARTELL VSOP	700 ml.	\$3,360.00	\$265.00
MARTELL XO	700 ml.	\$16,480.00	\$1,415.00
REMY MARTIN VSOP	700 ml.	\$3,785.00	\$325.00





GRUPOBIFE


TEQUILA

			2 Oz / 60 ml.
1800 CRISTALINO	700 ml.	\$2,515.00	\$215.00
7 LEGUAS BLANCO	750 ml.	\$2,351.00	\$175.00
CUERVO 1800 AÑEJO	700 ml.	\$2,455.00	\$187.00
DON JULIO 70 AÑEJO	750 ml.	\$3,150.00	\$245.00
DON JULIO BLANCO	750 ml.	\$2,190.00	\$162.00
DON JULIO REPOSADO	750 ml.	\$2,490.00	\$187.00
HERRADURA AÑEJO	750 ml.	\$2,985.00	\$235.00
HERRADURA BLANCO	700 ml.	\$2,125.00	\$185.00
HERRADURA REPOSADO	700 ml.	\$2,115.00	\$175.00
MAESTRO TEQUILERO DOBEL	750 ml.	\$2,409.00	\$225.00
RESERVA DE LA FAMILIA TRADICIONAL	750 ml.	\$8,950.00	\$645.00
ETERNO CRISTALINO	695 ml.	\$1,749.00	\$145.00
CASA DRAGONES JOVEN	700 ml.	\$2,565.00	\$190.00
CASA DRAGONES BLANCO	750 ml.	\$18,525.00	\$1,275.00
CASA DRAGONES REPOSADO	750 ml.	\$4,315.00	\$345.00
CASA DRAGONES AÑEJO	750 ml.	\$6,575.00	\$550.00
PATRON CRISTALINO	750 ml.	\$6,975.00	\$599.00
PATRON REPOSADO	750 ml.	\$2,425.00	\$205.00
PATRON AÑEJO	750 ml.	\$2,215.00	\$175.00
TEQUILA 30-30 BLANCO	750 ml.	\$2,395.00	\$195.00
	700 ml.	\$1,255.00	\$95.00



WHISKY

			1.5 Oz / 45 ml.
JW BLUE LABEL	750 ml.	\$15,450.00	\$1,215.00
JW BLACK LABEL	700 ml.	\$3,455.00	\$190.00
JW DOUBLE BLACK	700 ml.	\$3,985.00	\$235.00
JW RED LABEL	750 ml.	\$1,580.00	\$125.00
THE SINGLETON	700 ml.	\$3,365.00	\$209.00
BUCHANANS 18	750 ml.	\$5,890.00	\$395.00
BUCHANANS 12	700 ml.	\$2,890.00	\$185.00
CHIVAS REGAL 12	750 ml.	\$2,350.00	\$165.00
CHIVAS REGAL 18	750 ml.	\$5,975.00	\$349.00
GLENMORANGIE 12	700 ml.	\$4,011.00	\$210.00
GLENFIDICH 12	750 ml.	\$3,550.00	\$195.00
GLENFIDICH 15	750 ml.	\$4,525.00	\$295.00
GLENFIDICH 18	700 ml.	\$7,915.00	\$525.00
OLD PARR	750 ml.	\$2,715.00	\$365.00

VODKA

			1.5 Oz / 45 ml.
ABSOLUT AZUL	750 ml.	\$1,445.00	\$120.00
BELVEDERE	700 ml.	\$2,615.00	\$165.00
GREY GOOSE	750 ml.	\$2,615.00	\$161.00
STOLICHNAYA	750 ml.	\$1,669.00	\$115.00

GINEBRA

			1.5 Oz / 45 ml.
JAPI	750 ml.	\$1,965.00	\$139.00
BOMBAY	750 ml.	\$1,995.00	\$135.00
BEEFEATER	750 ml.	\$1,885.00	\$135.00
HENDRICKS	750 ml.	\$2,945.00	\$231.00
TANQUERAY	750 ml.	\$1,755.00	\$135.00

TEQUILA
30-30
CRISTALINO

JAPI GIN
VALLE DEL MEXQUIPAL
MIDLAND, MEXICO

Coca-Cola

Corona

GRANDEZZA
TRAMPO DEL VINO

H2
HIELO

VIREDO
EL REFUGIO

Todas nuestras botellas incluyen 5 refrescos de 355 ml. y hielo

POSTRES

<i>Cheesecake de mango y maracuyá.</i>	\$149.00
<i>Alfajor de dulce de leche.</i> Con helado de macadamia.	\$189.00
<i>Crème brûlée de vainilla.</i>	\$159.00
<i>Crepas bife.</i> A su elección (cajeta con nuez, queso crema con zarzamora, dulce de leche o nutella) acompañadas de helado de vainilla.	\$179.00
<i>Flan napolitano.</i>	\$99.00
<i>Gelatina de cajeta.</i>	\$110.00
<i>Pastel de chocolate.</i> Acompañado de helado de vainilla.	\$119.00
<i>Pastel de tres leches.</i> Sobre espejo de rompopé.	\$175.00
<i>Brownie de chocolate.</i> Brownie con trozos de nuez, acompañado de helado de macadamia.	\$155.00
<i>Strudel de manzana.</i> Acompañado de helado de vainilla.	\$165.00
<i>Tarta de higos.</i>  Acompañada de helado de fresa.	\$145.00
<i>Fresas con crema.</i>	\$159.00
<i>Canasta de helado.</i> Vainilla, chocolate y fresa.	\$185.00

CAFÉ

AMERICANO	180 ml.	\$59.00	ESPRESSO	65 ml.	\$57.00
DESCAFEINADO	180 ml.	\$69.00	ESPRESSO DOBLE	130 ml.	\$97.00
CAPPUCCINO	180 ml.	\$71.00	IRLANDÉS	260 ml.	\$149.00
CAPPUCCINO MOKA	180 ml.	\$89.00	TÉ	180 ml.	\$57.00
CAPPUCCINO VIP *	180 ml.	\$145.00			
CAPPUCCINO FRAPPE	180 ml.	\$79.00			

*Elija el licor de su preferencia.

CREMAS Y LICORES

		
AMARETTO DISARONNO	60 ml.	\$145.00
BAILEYS	60 ml.	\$110.00
CADENAS	60 ml.	\$105.00
CHINCHON DULCE	60 ml.	\$99.00
CHINCHON SECO	60 ml.	\$99.00
KAHLUA	60 ml.	\$79.00
LICOR 43	60 ml.	\$155.00
MIDORI	60 ml.	\$125.00
SAMBUCA NERO	60 ml.	\$115.00
SAMBUCA VACARI	60 ml.	\$115.00
STREGA	60 ml.	\$175.00

Todos los precios incluyen IVA.



GRUPOBIFE



El Lugar del Bife
Restaurante Argentino



MENÚ

INFANTIL

El Lugar del Bife
Restaurante Argentino

MENÚ INFANTIL

ENTRADA

Consomé de Pollo.
Sopa de Fideo.
Spaghetti.

GUARNICIÓN

Papas a la Francesa.

PLATO FUERTE

Arrachera 120g.
Pechuga de Pollo 120g.
Mini Pizza.

BEBIDAS

Limonada.
Naranjada.
Refresco.

POSTRES

Helado 1 Bola.
(Sabor vainilla, chocolate, fresa)
Pastel de chocolate.

Elige tu menú por

\$215.00

Precio incluye IVA