

TORREÓN, COAH.

U M O

— PENTHOUSE —

COCKTAILS & GRILL

our
MENU

OUR
BEVERAGES
BY
UMO

BEBIDAS
CARBONATADAS

AGUA EMBOTELLADA	\$35.00
REFRESCOS	\$45.00
AGUA MINERAL	\$42.00
LIMONADA	\$40.00
AGUA PERRIER	\$75.00

CERVEZA

CLAMATO PREPARADO	\$35.00
VASO MICHELADO	\$35.00
TECATE LIGHT	\$45.00
INDIO	\$45.00
XX LAGER	\$50.00
XX AMBAR	\$50.00
HEINEKEN	\$65.00
BOHEMIA OSCURA	\$55.00
BOHEMIA CLARA	\$65.00
MILLER HIGHLIFE	\$65.00
AMSTEL LIGHT	\$62.00

CAFÉ

AMERICANO	\$40.00
ESPRESSO	\$50.00
CAPUCCINO	\$60.00

DESTILADOS

MEZCALES

	BOTELLA 6 mezcladores	COPA 1 mezclador
400 CONEJOS 750ml	\$1,450.00	\$110.00
UNIÓN JOVEN 700ml	\$1,695.00	\$110.00
ALIPUS 750ml	\$2,500.00	\$150.00
MONTELOBOS 750ml	\$2,150.00	\$135.00

RON

BACARDÍ BLANCO 750ml	\$770.00	\$90.00
MATUSALEM PLATINO 750ml	\$1,210.00	\$110.00
MATUSALEM CLÁSICO 750ml	\$1,375.00	\$125.00
SAILOR JERRY 750ml	\$1,950.00	\$170.00
ZACAPA 23 AÑOS 750ml	\$3,250.00	\$245.00

VODKA

WYBOROWA 750ml	\$1,100.00	\$100.00
STOLICHNAYA 750ml	\$1,320.00	\$145.00
BELVEDERE 750ml	\$2,650.00	\$190.00
GREYGOOSE 750ml	\$2,100.00	\$195.00

GINEBRA

BEEFEATER 750ml	\$1,485.00	\$145.00
TANQUERAY LONDON DRY 750ml	\$1,600.00	\$155.00
LONDON DRY N1 700ml	\$2,750.00	\$190.00
HENDRICKS 750ml	\$2,850.00	\$220.00

COGNAC

HENNESSY VS 700ml		\$210.00
HENNESY VSOP 700ml	\$4.950.00	\$300.00

VINOS

POR BOTELLA 750ml

TINTO

PARRAS, COAH. TEMPRANILLO DON PERFECTO	\$650.00
CABERNET MALBEC SYRAH DON PERFECTO BLEND	\$650.00
CAB.SAUV DON PERFECTO	\$750.00
SHIRAZ HUNO HACIENDA DEL MARQUÉS	\$700.00
CAB. SAUV HUNO HACIENDA DEL MARQUÉS	\$750.00
CAB. SAUV MERLOT TEMPRANILLO CASA MADERO 3V	\$650.00
SHIRAZ CASA MADERO	\$650.00
MERLOT CASA MADERO	\$650.00
CAB. SAUV SHIRAZ DON LEO	\$800.00
CAB. SAUV MERLOT SYRAH RIVERO GONZÁLEZ SCIELO	\$650.00

GENERAL CEPEDA, COAH. MALBEC GRANACHE MOURVERDE SHIRAZ HACIENDA FLORIDA BLEND	\$700.00
MALBEC HACIENDA FLORIDA	\$700.00

ARTEAGA, COAH. MALBEC SHIRAZ LOS CEDROS	\$700.00
---	----------

BLANCO

PARRAS, COAH. SAUVIGNON BLANC DON LEO	\$650.00
CHARDONNAY CHENIN BLANC CASA MADERO 2V	\$550.00

ROSADO

PARRAS, COAH. SHIRAZ CASA MADERO V	\$550.00
CHARDONNAY CHENIN BLANC RIVERO GONZÁLEZ SCIELO	\$650.00

WHISKY

	BOTELLA 6 mezcladores	COPA 1 mezclador
JACK DANIELS 700ml	\$770.00	\$90.00
BUCHANANS 750ml	\$1,210.00	\$110.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 750ml	\$1,375.00	\$125.00
GLENFIDDICH 12 750ml	\$1,950.00	\$170.00
THE DALMORE 12 750ml	\$3,250.00	\$245.00
THE MACALLAN 12 750ml	\$3,250.00	\$3,250.00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 750ml	\$3,250.00	\$3,250.00

TEQUILA

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL PLATA 695ml	\$1,150.00	\$120.00
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REP. 695ml	\$1,320.00	\$130.00
SIETE LEGUAS BLANCO 750ml	\$2,100.00	\$175.00
1800 AÑEJO 700ml	\$2,450.00	\$175.00
DON JULIO REPOSADO 700ml	\$2,490.00	\$200.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 750ml	\$2,350.00	\$200.00
DON JULIO AÑEJO 700ml	\$3,600.00	\$215.00
1800 CRISTALINO 700ml	\$2,600.00	\$220.00
CASA DRAGONES BLANCO 750ml	\$5,100.00	\$310.00

BRANDY

TORRES 10 700ml	\$155.00
TORRES 15 700ml	\$200.00

DIGESTIVOS

AMARETTO	\$100.00
CAMPARI	\$95.00
ANÍS DULCE Y SECO	\$95.00
LICOR 43	\$105.00

ENTRADAS

ENSALADA QUESOS LAGUNEROS \$155.00

ENSALADA CON LÁMINAS DE PEPINO, BETABEL ASADO, QUESO DE CABRA NATURAL Y BITES DE PAN DE MASA MADRE, CON ADEREZO DE LIMÓN AMARILLO.

TARTAR DE ATÚN CON ALIOLI BRASA DE MANZANO \$160.00

FINOS CUBOS DE ATÚN FRESCO CURADO EN ACEITES AROMÁTICOS, PURÉ DE MANZANA AHUMADO Y ALIOLI DE LA CASA AHUMADO.

TOSTADA CON PESCA FRESCA Y CREMA DE ANCHOAS \$155.00

TOSTADA DE MAÍZ AZUL, TIRADITO DE PESCA FRESCA CURADA EN MOJO DE CILANTRO, ALIOLI DE CHILE JALAPEÑO Y CORONADO CON PEREJIL FRITO.

PORK BELLY BRASEADO \$200.00

NUESTRA RECETA DE LA CASA DE PORK BELLY AHUMADO CON LEÑA DE MANZANO, ACOMPAÑADO DE VEGETALES TATEMADOS Y UNA SALSA RASURADA DE CHAPULÍN Y LIMÓN.

PIQUILLOS CON ENSALADA DE LEGUMINOSAS \$175.00

PIMIENTOS ROJOS AHUMADOS CURADOS EN ACEITE DE AJO, CON ENSALADA TIBIA DE LENTEJAS Y CHORIZO DE PAMPLONA, SE ACOMPAÑA CON PAN DE MASA MADRE.

CHIMICHANGAS DE MARISCOS EN MOJO NORTEÑO \$140.00

3 CHIMICHANGAS CON SOFRITO DE MARISCOS, PULPO Y CAMARÓN, SE SIRVEN CON UNA SALSA DE CHILES SECOS Y CACAHUATE.

HORTALIZAS FRITAS \$140.00

MEZCLA DE VEGETALES CROCANTES (ZANAHORIA, PORO Y CALABAZA) BAÑADAS EN UNA ADEREZO PICOSITO, IDEAL PARA TAQUEAR.

TACOS

TACOS DE PICAÑA \$280.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA DE MESA, ENVUELTOS EN SERVILLETA DE TELA. COMPLEMENTOS APARTE: SALSA DE AGUACATE, JARDÍN DE CEBOLLA Y CILANTRO.



TACOS DE ARRACHERA \$240.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA DE MESA, ENVUELTOS EN SERVILLETA DE TELA. COMPLEMENTOS APARTE: SALSA DE AGUACATE, JARDÍN DE CEBOLLA Y CILANTRO.

TACOS DE LENGUA \$280.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA DE MESA, ENVUELTOS EN SERVILLETA DE TELA. COMPLEMENTOS APARTE: SALSA DE AGUACATE, JARDÍN DE CEBOLLA Y CILANTRO.

TACOS DE PAPADA \$175.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA DE MESA, CACHETE DE CERDO A LA PARILLA Y UNA SALSA TATEMADA DE CHILE HABANERO, SE SIRVEN SOBRE UNA CAMA DE FRIJOLES PUERCOS Y TORTILLA DE MAIZ AMARILLO.

GRILL Y PLATOS FUERTES

PULPO A LAS BRASAS \$325.00

300GR. ASADO AL GRILL SAZONADO EN NUESTRA RECETA ESPECIAL, ACOMPAÑADO DE PAPA CAMBRAY, MAYONESA AHUMADA Y ZANAHORIA FRITA.

PESCADO ZARANDEADO \$325.00

PESCA DE TAMAÑO CHICO 700GR. RECETA DE ZARANDEADO COSTEÑO DEL PACÍFICO.

RIBEYE \$445.00

EL FAVORITO DEL GRILL, CORTE AÑEJO, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA ASADA Y CHILACA GRATINADA RELLENA DE CHISTORRA.

CABRERÍA \$410.00

CABRERÍA EN SALSAS DE MANTEQUILLA Y PAPAS CAMBRAY.

ARRACHERA \$280.00

ARRACHERA PORCION DE 200GR. A LA PARRILLA, CEBOLLA ASADA Y MOJO DE CHILACA Y CENIZA.

SOLOMILLO DE CERDO \$280.00

SOLOMILLO DE CERDO EN PIPIAN NORTEÑO.

POLLO IÑIGO \$290.00

DRUMSTICKS DE POLLO, COCCIÓN EN FRITURA Y SALSA IÑIGO.

ESPECIALES

COSTILLAS ASADO BBQ \$385.00

COSTILLAR DE CERDO COCINADO LENTAMENTE BRASEADOS EN CERVEZA Y SERVIDO CON UNA SALSA DE CHILES SECOS Y PILONCILLO.

PAPPARDELLE EN SALSA DE RICOTTA Y LIMON \$180.00

PASTA LARGA CON UNA SALSA CREMOSA DE QUESOS Y TOMATE DESHIDRATADO.

HAMBURGUESAS

CLUB SANDWICH UMO \$220.00
LA VERSIÓN UMO DEL CLASICO SANDWICH CLUB.

HAMBURGUESA UMO \$255.00
JUGOSA CARNE HECHA EN CASA, QUESO MANCHEGO, AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA CON CHAMPIÑONES, EN UN RICO PAN BRIOCHE.

HAMBURGUESA CLÁSICA \$220.00
JUGOSA CARNE HECHA EN CASA, QUESO AMERICANO Y TOCINO, EN UN RICO PAN BRIOCHE.



POSTRES

MANZANAS DE ARTEAGA EN SARTENETA DE HIERRO \$165.00

MANZANAS CARAMELIZADAS Y CORONADAS CON UNA COSTRA DE AVENA Y VAINILLA SE SIRVE CON HELADO DE VAINILLA

PAY DE DATIL \$210.00

CHEESECAKE DE LA CASA, MERMELADA DE DÁTIL, NUEZ Y CAMPECHANAS ESPOLVOREADAS.

TARTA DE CHOCOLATE AMARGO Y NUEZ \$225.00

TARTELETA INDIVIDUAL UN RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE AMARGO Y NUEZ, SE CORONA CON UNA MEZCLA DE FRUTOS ROJOS



TORREÓN, COAH.

U M O

— PENTHOUSE —

COCKTAILS & GRILL