

TORREÓN, COAH.

U M O

— PENTHOUSE —

COCKTAILS & GRILL

our

MENU

COCKTAILS



TARDE DE LAGUNA

SOTOL
MARACUYA
SAL DE PISTACHE

\$170



BUENOS AIRES EN CASA

RON
FERNET BRANCA
MIEL
PIÑA TATEMADA

\$160



ROSÉ CITRÍC DE LA CASA

VINO ROSADO
VERMOUTH SECO
REFRESCO DE LIMA

\$195



NORTE SUR

MEZCAL
ANCHO DE REYES
LICOR DE CIRUELA
SANDÍA

\$160



CÓCTEL DEL ESTUDIANTE

VODKA
SANDÍA
LIMA
SODA AZTECA

\$160



CABREO DE JALISCO

TEQUILA
UVA ROJA
AGUAFABA
JARABE DE CHILES

\$180



COCTEL DEL SILLÓN DE PIEL

WHISKY
CANELA
YUZU
PIÑA

\$190



ROJITO EN CAMPANARIO

MEZCAL
ANCHO DE REYES
JAMAICA
SAL DE GUSANO

\$155



FURIA DE OAXACA

MEZCAL
TOMATE
JARABE DE CHILES

\$160



ZIPOLITE

MEZCAL
TORONJA
AGUA TÓNICA

\$180

GIN TONIC



SATIRO

BOMBAY
YUZU
CITRÍCOS
AGUA TÓNICA

\$180



FUERA DE CASA

GINEBRA
ST. GERMAIN
FRUTOS ROJOS
AGUA TÓNICA

\$210



EL PENULTIMO

GINEBRA
FERNET MENTA
CURAZAO
LIMA

\$160

CARAJILLOS



HOLANDES

BRANDY
MARTINI ROSSO
ESPRESSO
KALHUA

\$260



CLÁSICO

ESPRESSO
LICOR 43

\$165

CLASICOS



OLD FASHIONED

BOURBON
AZÚCAR
BITTER ANGOSTURA
CEREZA AMARENA

\$190



TOM COLLINS

GINEBRA
LIMÓN
AZÚCAR
AGUA MINERAL

\$150



NEW YORK SOUR

BOURBON
LIMÓN
AGUAFABA
VINO TINTO

\$185



MINT JULEP

BOURBON
ST. GERMAIN
HIERBABUENA
AZÚCAR

\$220



NEGRONI

GINEBRA
VERMOUTH ROSSO
CAMPARI

\$185



MARGARITA

TEQUILA
CONTREAU
LIMÓN

\$150



APEROL SPRITZ

APEROL
PROSSECO
AGUA MINERAL

\$230



MOSCOW MULE

VODKA
LIMÓN
SODA DE JENGIBRE

\$185



MARTINI SECO

MARTINI DRY
GINEBRA
ACEITUNA

\$140

OUR
BEVERAGES
BY
UMO

BEBIDAS CARBONATADAS

AGUA EMBOTELLADA	\$35.00
REFRESCOS	\$45.00
AGUA MINERAL	\$42.00
LIMONADA	\$40.00
AGUA PERRIER	\$75.00
AGUA TÓNICA	\$50.00
NARANJADA	\$40.00

MOCKTAILS

BERRIE FRESH Frutos rojos, uva roja y soda	\$85.00
MANGU Mango, jugo de naranja y jarabe de chipotle	\$85.00
CUCUMBER Pepino y jarabe de serrano	\$85.00

CERVEZA

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
HEINEKEN SIN ALCOHOL	\$30.00
CLAMATO PREPARADO	\$35.00
VASO MICHELADO	\$35.00

CAFE

AMERICANO	\$55.00
ESPRESSO	\$65.00
CAPUCCINO	\$65.00

DESTILADOS

MEZCALES

	BOTELLA 6 mezcladores	COPA 1 mezclador
400 CONEJOS 750ml	\$1,500.00	\$120.00
UNIÓN JOVEN 700ml	\$1,400.00	\$110.00
ALIPUS 750ml	\$1,900.00	\$150.00
MONTELOBOS 750ml	\$1,900.00	\$150.00

RON

BACARDÍ BLANCO 750ml	\$900.00	\$90.00
MATUSALEM PLATINO 750ml	\$800.00	\$110.00
MATUSALEM CLÁSICO 750ml	\$900.00	\$120.00
ZACAPA 23 AÑOS 750ml	\$2,500.00	\$180.00
CAPITAN MORGAN 750ml	\$900.00	\$90.00

VODKA

WYBOROWA 750ml	\$900.00	\$100.00
STOLICHNAYA 750ml	\$1,100.00	\$165.00
BELVEDERE 750ml	\$1,900.00	\$190.00
GREYGOOSE 750ml	\$2,200.00	\$195.00

GINEBRA

BOMBAY 750ml	\$1,700.00	\$120.00
BEEFEATER 750ml	\$1,100.00	\$120.00
TANQUERAY LONDON DRY 750ml	\$1,600.00	\$155.00
LONDON DRY N1 700ml	\$2,300.00	\$190.00
HENDRICKS 750ml	\$3,000.00	\$220.00
TANQUERAY 10 750ml	\$2,200.00	\$220.00
GIN MOM 750ml	\$2,100.00	

COGNAC

HENNESSY VS 700ml	\$160.00
HENNESSY VSOP 700ml	\$210.00

WHISKY

	BOTELLA 6 mezcladores	COPA 1 mezclador
JACK DANIELS 700ml	\$1,400.00	\$120.00
BUCHANANS 750ml	\$2,000.00	\$160.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 750ml	\$1,800.00	\$180.00
GLENFIDDICH 12 750ml	\$2,800.00	\$220.00
THE DALMORE 12 750ml	\$2,900.00	\$245.00
THE MACALLAN 12 750ml	\$3,300.00	\$270.00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 750ml	\$4,500.00	\$310.00

TEQUILA

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL PLATA 695ml	\$1,350.00	\$120.00
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REP. 695ml	\$1,200.00	\$130.00
SIETE LEGUAS BLANCO 750ml	\$2,300.00	\$175.00
1800 AÑEJO 700ml	\$2,300.00	\$200.00
DON JULIO REPOSADO 700ml	\$2,500.00	\$200.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 750ml	\$2,500.00	\$200.00
DON JULIO AÑEJO 700ml	\$2,300.00	\$225.00
1800 CRISTALINO 700ml	\$2,500.00	\$210.00
CASA DRAGONES BLANCO 750ml	\$4,700.00	\$320.00
DON JULIO 70 750ml	\$2,500.00	\$240.00

BRANDY

TORRES 10 700ml	\$1,100.00	\$120.00
TORRES 15 700ml	\$1,800.00	\$220.00
AZTECA DE ORO 700ml	\$900.00	\$90.00

DIGESTIVOS

AMARETTO	\$90.00
CAMPARI	\$120.00
ANÍS DULCE Y SECO	\$120.00
LICOR 43	\$155.00

UMO PENTHOUSE

Es un espacio de cocina atemporal con fuertes raíces en la Laguna. Buscamos mediante el ingrediente y la técnica gastronómica generar emociones que se queden en tu paladar y en la memoria.

En UMO despertamos recuerdos con sabores de la región.

ENTRADAS

CHIMICHANGAS DE MARISCOS EN MOJO NORTEÑO \$199.00

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

CHICHARRONES EN SALSA \$170.00

3 TEXTURAS DE CHICHARRONES DE CERDO, EL PRENSADO, EL DE PELLA Y EL DE CACHETE BAÑADOS EN UNA SALSA BORRACHA DE MOLCAJETE.

GUACAMOLE CON CACHETE \$199.00

SE SIRVE CON PICO DE GALLO DE LA CASA SAZONADO CON ZAATAR Y CHICHARRON DE CACHETE DE CERDO.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO AHUMADO \$220.00

PORCION DE 200 GR DE QUESO LAGUNERO, CORONADO CON CHORIZO AHUMADO DE LA CASA.

ENSALADAS

BETABEL ROSTIZADO \$165.00

PORCIÓN GENEROSA DE BETABEL ROSTIZADO AL CARBÓN CON CREMOSO DE QUESO DE CABRA Y HOJAS VERDES.

ENSALADA QUESOS LAGUNEROS \$165.00

ENSALADA CON HOJA VERDE, LAMINA DE PEPINO, COLES ROSTIZADAS, QUESO CABRA NATURAL Y SEMI DURO, BITES DE PAN, ADEREZO LIMON AMARILLO.





ESPECIAL DEL CHEF

ARRACHERA EN MOJO NORTEÑO \$390.00

ARRACHERA PORCION DE .250 GR A LA PARRILLA, CEBOLLA ASADA Y MOJO DE CHILACA Y CENIZA

CABRERIA EN SALSA DE MANTEQUILLA \$665.00

CABRERIA EN SALSA DE MANTEQUILLA Y MOSTAZA A LA ANTIGUA, PAPAS CAMBRAY.

PORK BELLY BRASEADO \$280.00

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.



CABRERÍA \$645.00

CABRERIA A LA PARRILLA EN EL TÉRMINO DE SU PREFERENCIA, CEBOLLA Y PAPA ASADA.

PULPO A LAS BRASAS \$425.00

250 GR PULPO ASADO AL GRILL, MARINADO CON HIERBAS Y ESPECIAS, ACOMPAÑADO DE PAPA, ALIOLI DE ANCHOA Y VEGETALES.

RIBEYE \$595.00

CORTE DE 350 GR ACOMPAÑADO DE CEBOLLA Y PAPA ASADA.


POLLO UMO \$260.00

MEDIO POLLO COCINADO A LA LEÑA CON UN ADOBO DE CHILE MIRASOL Y HIERBAS, ACOMPAÑADO DE HUMUS CON HIERBAS FRESCAS Y UN LIGERO TOQUE PICANTE DE CHILE FRESCO.

COSTILLAS LAGUNERAS DE RES \$320.00

250 GR CARNE SELECCIONADA CON NUESTRO MARINADO ESPECIAL, SE SIRVEN CON CEBOLLA ASADA Y CHILACA



 Se sugiere pedir una entrada. 30 min de preparación.

TACOS

LOS DE NEW YORK

\$290.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA DE MESA, CON SABANA DE NEW YORK CON NUESTRO SAZONADOR ESPECIAL.

LOS DE ARRACHERA

\$280.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA BOTANERA, COMPLEMENTOS APARTE (SALSA DE AGUACATE, JARDIN DE VEGETALES)

LOS CAMELOS

\$180.00

4 TACOS EN TORTILLA DE HARINA CON CAMA DE FRIJOL PUECOS, QUESO GRATINADO, CHILACA, CEBOLLA Y SIRLOIN ASADO.

LOS DE PAPADA

\$175.00

4 TACOS TAMAÑO TORTILLA BOTANERA ,CACHETE DE CERDO BRASEADO Y UNA SALSA TATEMADA DE CHILE HABANERO, SE SIRVEN SOBRE UNA CAMA DE FRIJOL PUECOS Y TORTILLA DE MAIZ AMARILLO



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA

\$240.00

JUGOSA CARNE HECHA EN CASA, QUESO AMERICANO Y TOCINO, EN UN RICO PAN BRIOCHE.

HAMBURGUESA UMO

\$265.00

JUGOSA CARNE HECHA EN CASA, QUESO MANCHEGO, AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA CON CHAMPIÑONES, EN UN RICO PAN BRIOCHE.

PESCA

TOSTADA CON PESCA FRESCA Y CREMA DE ANCHOAS \$130.00

TRIO DE TOSTADA DE MAIZ AZÚL, TIRADITO DE PESCA FRESCA
CURADA EN MOJO DE CITRICOS Y CREMA ANCHOAS.

PESCA FCO ZARCO \$295.00

PESCA DE PRESA FRITA CON MOJO CITRICO,
ACOMPAÑADA DE TORTILLAS Y FRIJOLES PUERCOS.

TOSTADA CON TIRADITO DE ATÚN \$199.00

TRÍO DE TOSTADAS DE MAIZ AZUL, ATÚN FRESCO,
CHILACA TATEMADA, ADEREZO DE MANZANA,
CÍTRICOS Y CACAHUATE TOSTADO.

CAMARONES A LA BRASA \$395.00

CAMARÓN GIGANTE, MOJADO EN ADEREZO NORTEÑO
CON CHILES ROJOS TATEMADOS, ELOTE Y ALMEJA.



BOCADILLOS

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO \$145.00

TRES CROQUETAS RELLENAS DE QUESO DE CABRA LAGUNERO Y
JAMÓN SERRANO SE CORONAN CON ALIOLI

MONTADOS DE JAMÓN SERRANO \$150.00

PAN DE MASA MADRE, TOMATE CON AJO, JAMÓN SERRANO
Y ACEITUNAS

PAPAS BRAVAS \$130.00

BAÑADAS EN SALSA DE TOMATE Y PIMENTÓN DE LA VERA
CON UN ADEREZO DE AJO BLANCO.

POSTRES



CHEESECAKE DE DÁTIL

\$225.00

CHEESECAKE DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE MERMELADA DE DATIL, FRUTOS ROJOS.

MANZANAS DE ARTEAGA

\$185.00

MANZANAS CAMELIZADAS Y CORONADAS CON UNA COSTRA DE AVENA Y VAINILLA

TARTA DE CHOCOLATE AMARGO Y NUEZ

\$240.00

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



DISFRUTA DE NUESTRO PROGRAMAS DE VINOS

TORREÓN, COAH.

U M O

— PENTHOUSE —
COCKTAILS & GRILL