

RESTAURANTES

U M O

— PENTHOUSE —

COCKTAILS & GRILL

Our

MENU

UMO PENTHOUSE

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.

LUN - SÁB
1:00 PM - 1:00 AM
DESAYUNOS
7:00 AM - 1:00 PM

U M O
— PENTHOUSE —



COCKTAILS & GRILL

TORREÓN, COAH.

BEBIDAS
CARBONATADAS

AGUA EMBOTELLADA	\$40.00
REFRESCO	\$55.00
AGUA MINERAL	\$45.00
LIMONADA	\$55.00
AGUA TÓNICA	\$55.00

CAFÉ

AMERICANO	\$55.00
ESPRESSO	\$65.00
CAPUCCINO	\$75.00

MOCKTAIL

BERRI CHATA	\$89.00
JAMAICA MINT	\$89.00
COCO LEMON	\$89.00

CERVEZA

TECATE LIGHT	\$49.00
INDIO	\$49.00
XX LAGER	\$55.00
XX AMBAR	\$55.00
HEINEKEN BARRIL	\$95.00
CARTA BLANCA	\$49.00
CAGUAMITA	\$49.00
BOHEMIA OSCURA	\$59.00
BOHEMIA CLARA	\$59.00
MILLER HIGHLIFE	\$69.00
AMSTEL LIGHT	\$59.00
XX ULTRA	\$55.00
BOHEMIA CRISTAL	\$59.00
CLAMATO PREPARADO	\$45.00
VASO MICHELADO	\$25.00
VASO CHELADO	\$25.00

DESTILADOS

BOTELLA
4 MEZCLADORES

COPA
1.5 OZ

BOTELLA
4 MEZCLADORES

COPA
1.5 OZ

MEZCALES

400 CONEJOS	750 ml	\$ 1,250.00	\$ 125.00
ALIPUS	750 ml	\$ 2,650.00	\$ 225.00
MONTELOBOS JOVEN	750 ml	\$ 1,650.00	\$ 145.00
MONTELOBOS PECHUGA	750 ml	\$ 3,900.00	\$ 399.00
UNION JOVEN	750 ml	\$ 1,450.00	\$ 125.00

RON

BACARDÍ BLANCO	750 ml	\$ 890.00	\$ 79.00
MATUSALEM PLATINO	700 ml	\$ 990.00	\$ 75.00
MATUSALEM CLÁSICO	750 ml	\$ 990.00	\$ 75.00
ZACAPA 23 AÑOS	750 ml	\$ 2,850.00	\$ 225.00
CAPITAN MORGAN	750 ml	\$ 890.00	\$ 79.00
SAILOR JERRY	750 ml	\$ 1,450.00	\$ 125.00
DIPLOMATICO	750 ml	\$ 3,900.00	\$ 399.00

VODKA

ABSOLUT	750 ml	\$ 890.00	\$ 79.00
STOLICHNAYA	700 ml	\$ 990.00	\$ 89.00
SMIRNOFF	700 ml	\$ 890.00	\$ 69.00
SMIRNOFF TAM.	750 ml	\$ 890.00	\$ 69.00
GREYGOOSE	750 ml	\$ 1,750.00	\$ 159.00

GINEBRA

BOMBAY	750 ml	\$ 1,250.00	\$ 135.00
BEEFEATER	750 ml	\$ 1,150.00	\$ 115.00
TANQUERAY LONDON DRY	750 ml	\$ 1,450.00	\$ 155.00
TANQUERAY RANGPUR	750 ml	\$ 1,550.00	\$ 165.00
TANQUERAY TEN	750 ml	\$ 2,250.00	\$ 199.00
HENDRICKS	750 ml	\$ 2,250.00	\$ 199.00

COGNAC

HEENESSY VS	750 ml	\$ 2,250.00
-------------	--------	-------------

WHISKY

JACK DANIELS	750 ml	\$ 1,250.00	\$ 115.00
BUILLET BOURBON	750 ml	\$ 1,450.00	\$ 125.00
BUCHANANS 12	750 ml	\$ 1,650.00	\$ 145.00
BUCHANANS MASTER	750 ml	\$ 2,250.00	\$ 210.00
BUCHANANS 18	750 ml	\$ 2,550.00	\$ 255.00
GLENFIDICH 12	750 ml	\$ 2,950.00	\$ 205.00
GLENFIDICH 15	750 ml	\$ 3,850.00	\$ 280.00
THE MACALLAN 12	750 ml	\$ 3,750.00	\$ 295.00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	750 ml	\$ 1,400.00	\$ 119.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	750 ml	\$ 1,800.00	\$ 145.00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	750 ml	\$ 3,333.00	\$ 333.00
OLD PAR	750 ml	\$ 1,650.00	\$ 165.00
BLACK AND WHITE	750 ml	\$ 890.00	\$ 75.00
DALMORE	750 ml	\$ 3,850.00	\$ 299.00
BALVENIE	750 ml	\$ 3,650.00	\$ 299.00

TEQUILA

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	659 ml	\$ 890.00	\$ 89.00
JOSÉ CUERVO PLATA	695 ml	\$ 890.00	\$ 99.00
DON JULIO REPOSADO	700 ml	\$ 1,850.00	\$ 165.00
DON JULIO BLANCO	700 ml	\$ 1,650.00	\$ 155.00
DON JULIO 70	750 ml	\$ 2,250.00	\$ 195.00
SIETE LEGUAS BLANCO	750 ml	\$ 1,450.00	\$ 155.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	700 ml	\$ 1,850.00	\$ 175.00
RESERVA FAMILIA CUERVO PLATINO	750 ml	\$ 2,450.00	\$ 175.00
1800 CRISTALINO	700 ml	\$ 1,850.00	\$ 175.00
1800 BLANCO	750 ml	\$ 1,650.00	\$ 135.00
CASCAHUIN BLANCO	750 ml	\$ 2,250.00	\$ 190.00

BRANDY

TORRES 10	700 ml	\$ 1,050.00	\$ 75.00
AZTECA DE ORO	700 ml	\$ 650.00	\$ 69.00

DIGETIVOS

FRANGELICO	\$ 110.00
BAILEYS	\$ 120.00
ANÍS DULCE Y SECO	\$ 90.00
LICOR 43	\$ 120.00
SAMBUCA NERO	\$ 100.00
KAHLUA	\$ 90.00

COPA NO INCLUYE MEZCLADOR

TORREÓN, COAH.

U M O

PENTHOUSE

COCKTAILS & GRILL



Rocas Tropicales

TEQUILA
FRAMBUESA
LIMA

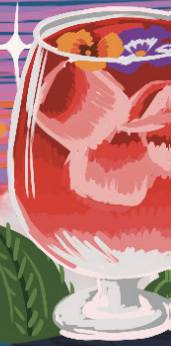
\$145



Tarde de Laguna

SOTOL
MARACUYA
SAL DE PISTACHE

\$170



Cóctel del Sillón de piel

WHISKY
CANELA
YUZU
PIÑA

\$190

Zipolite

MEZCAL
TORONJA
AGUA TÓNICA

\$180



Gin Tonic

Satiro

BOMBAY
YUZU
CÍTRICOS
AGUA TÓNICA

\$180

Fuera de casa

GINEBRA
ST. GERMAIN
FRUTOS ROJOS
AGUA TÓNICA

\$210

Dragón Pichi

GINEBRA
PITAYA
GUAYABA

\$195

Carajillos

Rubus

FRANGELICO
VINO
FRAMBUESA

\$185

Clásico

ESPRESSO
LICOR 43

\$165



Agave rosa

TEQUILA
JUGO DE ARÁNDANO
CANELA

\$165

Rosé citric de la casa

VINO ROSADO
VERMOUTH SECO
REFRESCO DE LIMA

\$195

Amanecer Lagunero

MEZCAL
PIÑA
JENGIBRE
MIEL AGAVE

\$155

Furia de Oaxaca

MEZCAL
TOMATE
JARABE
DE CHILES

\$160

— Clásicos —

Old Fashioned

BOURBON
AZÚCAR
BITTER ANGOSTURA
CEREZA AMARENA

\$190

New York sour

BOURBON
LIMÓN
AQUAFABA
VINO TINTO

\$185

Negroni

GINEBRA
VERMOUTH ROSSO
CAMPARI

\$185

Aperol Spritz

APEROL
PROSECCO
AGUA MINERAL

\$230

Mint Julep

BOURBON
ST. GERMAIN
HIERBABUENA
AZÚCAR

\$220

Margarita

TEQUILA
CONTREAU
LIMÓN

\$150

Martini seco

MARTINI DRY
GINEBRA
ACEITUNA

\$140

Moscow Mule

VODKA
LIMÓN
SODA DE JENGIBRE

\$185

LUN - SÁB
1:00 PM - 1:00 AM
DESAYUNOS
7:00 AM - 1:00 PM



ENTRADAS

CHILITOS RELLENOS DE MARISCOS \$ 225.00	QUESO FUNDIDO CON CHORIZO \$ 220.00
TRIO DE CHILES GÜEROS RELLENOS CON SOFRITO DE MARISCOS Y ACOMPAÑADOS DE SALSA DE CACAHUATE PICANTE	PORCION DE 200 GR DE QUESO LAGUNERO, CON CHILACA ASADA Y CHORIZO .
TOSTADA DE TIRADITO DE ATÚN \$ 199.00	CREMA DE ELOTE \$ 95.00
TRIO DE TOSTADAS, CON ATUN FRESCO VINAGRETA DE CENIZA DE CHILE HABANERO Y ALIOLI DE ANCHOA.	NUESTRA RECETA DE LA CASA, CON BASE DE LÁCTEOS Y ELOTE, SE ACOMPAÑA DE CROTÓN
GUACAMOLE \$ 215.00	FIDEOS CALDOSOS LAGUNEROS \$ 95.00
SE SIRVE CON PICO DE GALLO DE LA CASA SAZONADO CON ZAATAR Y DORADITOS DE MAÍZ.	NUESTRA RECETA CASERA DE FIDEO, SE CORONA CON CREMA, AGUACATE Y CHICHARRON DE PEYA.

BOCADILLOS

CROQUETA DE JAMÓN SERRANO \$ 185.00	PAPAS BRAVAS \$ 150.00
TRES CROQUETAS RELLENAS DE QUESO LAGUNERO Y JAMÓN SERRANO SE CORONAN CON ALIOLI	BAÑADAS EN SALSA DE TOMATE Y PIMIENTÓN DE LA VERA CON UN ADEREZO DE AJO BLANCO.
MONTADOS JAMÓN SERRANO \$ 215.00	
PAN DE MASA MADRE, TOMATE CON AJO, JAMÓN SERRANO Y ACEITUNAS	

ENSALADAS

BETABEL ROSTIZADO \$ 180.00	VEGETALES AL CARBÓN \$ 195.00
PORCIÓN GENEROSA DE BETABEL ROSTIZADO AL CARBÓN CON CREMOSO DE JOCOQUE Y HOJAS VERDES	VEGETALES ROSTIZADOS EN LAS BRASAS, BAÑADOS CON UNA SALSA CALIENTE DE QUESOS LAGUNEROS.
ENSALADA WEDGE \$ 220.00	
TROZOS DE LECHUGA, ADEREZO DE QUESO AZUL, VEGETALES FRESCOS, HUEVO DURO, TIERRA DE PAN Y TOCINO.	

ESPECIAL DEL CHEF

ARRACHERA EN MOJO NORTEÑO \$ 390.00	CAMARONES ORIENTALES \$ 345.00
ARRACHERA PORCIÓN DE 220 GR A LA PARRILLA, CEBOLLA ASADA Y MOJO DE CHILACA Y CENIZA.	(200gr) CAMARONES EMPANIZADOS ESTILO ORIENTAL, CON UN ADEREZO PICANTE Y ELOTE ASADO.
CABRERIA EN SALSA DE MANTEQUILLA \$ 645.00	PORK BELLY BRASEADO \$ 280.00
(400gr) CABRERÍA EN SALSA DE MANTEQUILLA Y MOSTAZA A LA ANTIGUA, PAPAS CAMBRAY.	(200gr) NUESTRA RECETA DE LA CASA DE PORK BELLY AHUMADO CON LEÑA DE MANZANO, ACOMPAÑADO DE VEGETALES TATEMADOS Y UNA SALSA XO ESTILO CHINO.
ENCHILADAS NORTEÑAS \$ 195.00	MOLE DE DATIL Y NUEZ \$ 195.00
(4PZS) ENCHILADAS RELLENAS DE QUESO CON UN ADOBO NEGRO TATEMADO AL CARBÓN.	ES LA RECETA DE NUESTRA VERSIÓN DE MOLE LAGUNERO CON INGREDIENTES EMBLEMÁTICOS DE NUESTRA GASTRONOMÍA.

LUN - SÁB
1:00 PM - 1:00 AM
DESAYUNOS
7:00 AM - 1:00 PM



AL CARBÓN

COSTILLAS LAGUNERAS DE RES 250 GR CARNE SELECCIONADA CON NUESTRO MARINADO ESPECIAL, SE SIRVEN CON CEBOLLA ASADA Y CHILACA.	\$ 325.00	PULPO A LAS BRASAS 220 GR DE PULPO ASADO AL GRILL, MARINADO CON HIERBAS Y ESPECIAS, ACOMPAÑADO DE PAPA, ALIOLI DE ANCHOA Y VEGETALES	\$ 465.00
CABRERÍA (400gr) CABRERIA A LA PARRILLA EN EL TÉRMINO DE SU PREFERENCIA, CEBOLLA Y PAPA ASADA	\$ 645.00	SALMÓN AL GRILL 200 GR DE FILETE DE SALMÓN CHILENO EN UNA SALSA DE MANTEQUILLA Y MOSTAZA, PURE DE ELOTE Y ENSALADA DE ARUGULA.	\$ 425.00
RIB EYE CORTE DE 250 GR ACOMPAÑADO DE CEBOLLA, CHILE TOREADO Y PAPA ASADA.	\$ 499.00	RIB EYE TWO POUNDER 2 LIBRAS DE LOMO DE RIB EYE CALIDAD ANGUS COCINADO A TÉRMINO, SE ACOMPAÑA CON TOMATES ROSTIZADOS, PAPA Y CEBOLLA ASADA.	\$ 1,690.00

PARA TAQUEAR (SARTENETAS CALIENTES 250 GR)

PASTOR NUESTRA RECETA DE PASTOR DE CASA CON SELECCIÓN DE MILANESA DE CERDO, GUARNICIÓN DE PIÑA Y CHILE CHILACA.	\$ 215.00	MILANESA MILANESA EMPANIZADA CON UN TOQUE LAGUNERO, SE SIRVE CON PATATINAS FRITAS Y PICO DE GALLO.	\$ 290.00
DE ALAMBRE PORCIÓN DE MILANESA DE RES, TOCINO, CHORIZO, CHILE CHILACA Y CEBOLLA ASADOS, GRATINADOS.	\$ 215.00	SIRLOIN GENEROSA PORCIÓN DE TOP SIRLOIN DE RES, ACOMPAÑADO DE CHILACA Y CEBOLLA ASADOS Y GRATINADOS.	\$ 290.00

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA UMO JUGOSA CARNE HECHA EN CASA, QUESO MANCHEGO, AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA CON CHAMPIÑONES EN PAN BRIOCHE.	\$ 265.00	HAMBURGUESA CLÁSICA JUGOSA CARNE HECHA EN CASA, QUESO AMERICANO Y TOCINO EN UN RICO PAN BRIOCHE.	\$ 240.00
--	-----------	--	-----------

BOTANAS

PAPAS CON JAMON SERRANO CHIPS DE PAPAS SAZONADAS ESTILO UMO CON VIRUTAS DE JAMÓN SERRANO	\$ 135.00	ACEITUNAS	\$ 89.00
CHIPS CHIPS DE PAPAS SAZONADAS ESTILO UMO	\$ 85.00	CARNE SECA	\$ 220.00
		CACAHUATES	\$ 69.00

POSTRES

CHEESECAKE DE DÁTIL CHEESECAKE DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE MERMELEDA DE DÁTIL Y FRUTOS ROJOS.	\$ 225.00	TARTA DE CHOCOLATE AMARGO Y NUEZ TARTELETA INDIVIDUAL CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE AMARGO Y NUEZ, SE CORONA CON UNA MEZCLA DE FRUTOS ROJOS.	\$ 240.00
PECAN PIE REBANADA DE PIE DE NUEZ Y MAPLE.	\$ 210.00		

*Uma
Penthouse*