

## ENTRADAS

<b>Alcachofa a las Brasas</b> (K) (V) \$170 <i>Acompañadas de dip de xcatik y ajo rostizado.</i>
<b>Tostadas de Atún (2)</b> \$155 <i>Spicy mayo y fritura de poro.</i>
<b>Guacamole</b> (K) (V) (+C) \$190 <i>Con toque de frutos.</i>
<b>Cazuelita de Fideo Seco</b> \$130 <i>Fideo seco con un toque de chorizo español, queso panela y pesto de la casa.</i>
<b>Chicharrón de Rib Eye</b> (K) \$360 <i>250 gr. de chicharrón de rib eye con guacamole.</i>
<b>Infartitos 130<sup>o</sup></b> (K) (+C) \$145 <i>Huevos pochados en asiento de rib eye.</i>
<b>Remolacha a las Brasas</b> (V) \$170 <i>En cama de jocoque con pepino, almendra y miel.</i>
<b>Tacos de Salmón al Pastor (3)</b> (K) (+C) \$230 <i>Servidos con tortilla azul recién hecha.</i>
<b>Tostadas de Remolacha (2)</b> (V) \$110 <i>Spicy mayo, cebolla curtida y fritura de poro.</i>
<b>Tacos de Castacán (4)</b> (K) \$170 <i>En salsa verde tatemada a las brasas.</i>

## ENSALADAS

<b>César</b> (K) (V) \$175 <i>Anchoas y crutones. Con pollo.</i>
<b>Ensalada 130<sup>o</sup></b> (V) \$150 <i>Mix de lechugas, requesón y frutas a la plancha</i>

<b>Callos Asados con Tuétano</b> (K) \$320 <i>Callos de hacha asados sobre tuétano, crema de pimientos, láminas de queso parmesano y aros de guajillo.</i>
<b>Volcano Hamachi</b> (K) \$325 <i>Hamachi laminado sobre espejo de aceite de chile pasilla, rabo de cebolla cambrey y salsa uzuzukuri.</i>
<b>Tacos de Atún Callejero (4)</b> (K) (+C) \$225 <i>Cebolla morada y limón.</i>
<b>Queso Fundido</b> (K) (+C) \$175 <i>Con un toque de longaniza de Valladolid.</i>
<b>Platón de Tuétanos</b> (K) (+C) \$220 <i>En su hueso con sal del himalaya.</i>
<b>Taco de Filete c/ Tuétano (4)</b> (K) (+C) \$460 <i>300 gr. de filete con un toque de tuétano.</i>
<b>Volcán de Filete (3)</b> \$345 <i>Tostadas al carbón con filete en cama de frijoles, con queso gratinado y aceite de xcatik.</i>
<b>Almejas de Fuego</b> (K) \$195 <i>Almejas chocolata con callo a la mantequilla.</i>
<b>Carpaccio de Camarón</b> (K) (+C) \$220 <i>Finas láminas con oliva, cebollín y arúgula.</i>
<b>Coliflor en Horno al Carbón</b> (V) \$170 <i>Horneado lentamente acompañado de nuestro aderezo de cilantro y chile ancho.</i>

# 130<sup>o</sup>

STEAKHOUSE



<b>Foie Gras Reflexion (2)</b> \$550 <i>Escalopas de hígado de ganso acompañadas de duraznos tatemados y zarzamoras, salteados y flameados con licor de café y un toque de azúcar morena.</i>
<b>Setas Silvestres al Carbón</b> (K) (V) \$230 <i>Setas tatemadas al carbón sobre espejo de crema de chile pasilla, mousse de queso de cabra y epazote.</i>
<b>Rocas de Camarón</b> \$240 <i>Camarones tempurizados bañados en salsa spicymassago, cebolleta y hojuelas de atún seco.</i>
<b>Envuelto de Espárrago y Remolacha</b> \$390 <i>Rollo de carne premium relleno de espárrago y remolacha a la braza con salsa teriyaki y jitomates confitados.</i>

## SOPAS

<b>Lentejas</b> \$120 <i>Xcatik y laurel.</i>
<b>Crema de frijol negro</b> \$120 <i>Epazote y trocitos de plátano macho.</i>
<b>Bullabesa Norteña</b> (K) (V) \$195 <i>Sopa de mariscos inspirada en la cocina francesa con acentos de nuestra cocina al carbón acompañado de pescado, pulpo y callo de hacha ahumados en aceite de epazote al vesuvio.</i>

## CERTIFIED PRIME BEEF

PARA COMPARTIR 2 - 3 PERSONAS

<b>Cowboy</b> (K) \$43 oz. <i>Rib Eye con hueso.</i>
<b>Rib Eye</b> (K) \$43 oz.
<b>New York</b> (K) \$42 oz.
<b>New York en Costra de Café</b> (K) \$44 oz. <i>Marinado en rub de café y vino tinto.</i>
<b>Cowboy 130<sup>o</sup></b> (K) \$47 oz. <i>Tuétano y cama de perejil a la mantequilla.</i>
<b>Lomo de Rib Eye</b> (K) \$55 oz. <i>Corte central del rib eye.</i>
<b>Porterhouse</b> (K) \$45 oz.
<b>Corazón de Filete</b> (K) \$55 oz. <i>Sobre espejo de puré de la casa.</i>
<b>Farmer Roast</b> (K) \$69 oz. <i>Tapa de rib eye (Verificar Existencia).</i>
<b>Tomahawk</b> (K) \$49 oz. <i>Incluye Ensalada 130<sup>o</sup></i>
<b>Barbacoa de Short Rib</b> (K) \$32 oz. <i>Short Rib cocinado a las brasas 10 hrs, flameado con mezcal, acompañado de tortillas y salsa de chile de árbol.</i>
<b>Tomahawk Escorpión</b> (K) \$55 oz. <i>El tomahawk de la casa. Una experiencia única. Sin palabras.</i>

Precios por onza en crudo. El peso aproximado de nuestros cortes es de 35oz. (994 gr.) y se cobra el precio exacto en base a la selección del corte del cliente. Ponemos a su disposición una báscula calibrada para corroborar el peso de los cortes. La temperatura perfecta para disfrutar el sabor de nuestros cortes importados es de 130 grados.

## TÉRMINOS DE COCCIÓN

- ☉ **Black & Blue** 115-120°F - Bien hecho por fuera, crudo por dentro
- ☉ **Rojo** 125-130°F - Mayormente rojo
- ☉ **130 Grados** 130-140°F - Mayormente rosa con un centro rojo
- ☉ **Medio** 140-150°F - Rosa por completo
- ☉ **3/4** 150-155 - En su mayoría color marrón, con centro rosa
- ☉ **Bien Cocido** 160-200°F - Marrón por completo

*Gracias a nuestros hornos de cerámica Big Green Egg® y a los termómetros de precisión Igrill® podemos garantizar el término exacto en los cortes.*

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

<b>Filete Wellington</b> \$430 <i>Corazón de filete con hongos silvestres envuelto en hojaldre al horno. -Topping de Foie gras + \$190</i>	<b>Fetuccini Tapado</b> \$340 <i>Fetuccini con pomodoro y selección de mariscos flameados, tapados con focaccia de ajo y romero.</i>
<b>Barbacoa de Lengua</b> (K) (+C) \$420 <i>Cocinada lentamente y envuelta en hoja de plátano.</i>	<b>Ceviche del Tigre</b> (K) \$320 <i>Cubos de pescado, camarón a las brasas y pulpo crocante preparado con leche de tigre peruana, camote y elote.</i>
<b>Salmón Noruego 130<sup>o</sup></b> (K) \$490 <i>Caramelizado a las brasas sobre tabla de cedro marinada con single malt The Macallan 12.</i>	<b>Pechuga al Carbón</b> (K) \$325 <i>Pechuga con salsa de zetas y vino blanco.</i>
<b>Rack de Cordero Francés</b> \$980 <i>Acompañado de nuestra salsa de menta con habanero rostizado.</i>	<b>Hamburguesa 130<sup>o</sup></b> \$345 <i>Combinación de carnes premium, queso brie, tocino, reducción de cebolla al balsámico, y pan de la casa.</i>
<b>Rib Cut Pork Chops 900gr.</b> (K) \$520 <i>Cocinado lentamente al carbón y ahumado con leña de nogal, Rub de especias y chiles secos.</i>	<b>Risotto de Vaca y Trufa Negra</b> \$790 <i>Creemoso Risotto con medallones de filete prime al carbón, queso parmesano y hojuelas de trufa natural.</i>
<b>Rib Eye a la Piedra</b> (K) \$680 <i>Láminas de rib eye acompañada de una piedra de río con temperatura superior a los 500F.</i>	
<b>Pulpo Zarandeado</b> \$320 <i>Tentáculos de pulpo zarandeado al carbón con sofrito de cebolla, papa cambrey y tomate.</i>	

## COMPLEMENTOS

\$130

<b>Esquite</b> <i>Con toque de epazote, picante, queso de cabra y mayonesa o crema ácida.</i>	<b>Mac&amp;Cheese 130<sup>o</sup></b> <i>Topping de Pork Belly.</i>
<b>Papa al Horno</b> <i>Crema, queso y cebollín picado.</i>	<b>Papas Francesas Trufadas</b> \$145 <i>Parmesano y aceite de trufa.</i>
<b>Puré de Papa</b> <i>Poro frito, mantéquilla, nuez moscada y tocino.</i>	<b>Espinacas a la Crema</b> (V) (K) \$145 <i>Toque de queso azul.</i>
<b>Verduras Braseadas</b> (V) (K) \$165 <i>Pimiento, calabaza, cebolla, berenjena y tomate.</i>	<b>Espárragos a las Brasas</b> (K)
<b>Topping de Foie Gras</b> \$250 <i>Escalopa de hígado de ganso.</i>	<b>Tortilla Keto (4 pz)</b> \$90 <i>Tortilla hecha de chicharrón de cerdo y salsa guajillo.</i>
	<b>Totopos Keto (200 grs)</b> \$60 <i>Hechos de queso Oaxaca.</i>

**POSTRES**

<b>Key lemon pie</b> <i>Limón, merengue y crujiente base de galleta.</i>	<b>\$155</b>	<b>Cheesecake Sides</b> <i>Rebanada de nuestro cremoso cheesecake acompañado de los tres toppings de la casa.</i>	<b>\$180</b>	<b>Brownie Keto</b> <i>Hecho con harina de almendra, cocoa, nuez y helado de queso crema con blueberry.</i>	<b>\$180</b>
<b>Fudge de Chocolate</b>	<b>\$155</b>	<b>Bomba de Chocolate</b> <i>Espejo de frutos rojos, volcán de chocolate, quenel de helado cubierto con domo de chocolate oscuro.</i>	<b>\$180</b>		
<b>Cheesecake de Papaya</b> <i>Papaya con queso de bola.</i>	<b>\$155</b>				
<b>Cheesecake de Guayaba</b> <i>Guayaba con queso de bola.</i>	<b>\$155</b>				
<b>Cheesecake de Manzana</b> <i>Manzana caramelizada.</i>	<b>\$155</b>				

**VINOS TINTOS**

		BOTELLA	COPA
<b>130 Grados Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Grenache</b>	<i>Ensenada, México</i>	<b>\$780</b>	<b>\$168</b>
<b>Don Leo Gran Reserva Cabernet Sauvignon</b>	<i>Parras, Coahuila, México</i>	<b>\$780</b>	
<b>Cienfuegos, Tempranillo</b>	<i>Valle de Guadalupe, México</i>	<b>\$960</b>	<b>\$204</b>
<b>La Casona, Cabernet, Merlot</b>	<i>Chihuahua, México</i>	<b>\$1,080</b>	
<b>Megacero Blend</b>	<i>Chihuahua, México</i>	<b>\$1,320</b>	
<b>Santos Brujos Tempranillo</b>	<i>Ensenada, México</i>	<b>\$1,440</b>	
<b>Marqués de Riscal ABA</b>	<i>Rioja, España</i>	<b>\$750</b>	
<b>Pesquera, Crianza</b>	<i>Ribera del Duero, España</i>	<b>\$1,308</b>	
<b>Matarromera, Crianza</b>	<i>Ribera del Duero, España</i>	<b>\$1,440</b>	
<b>Fincas de Ganuza</b>	<i>Rioja, España</i>	<b>\$1,440</b>	
<b>MÁS 7 D.O Priorat, Cabernet, Garnacha, Syrah</b>	<i>Tarragona, España</i>	<b>\$1,500</b>	
<b>Carmelo Rodero, Crianza</b>	<i>Ribera del Duero, España</i>	<b>\$1,560</b>	
<b>Alion</b>	<i>Ribera del Duero, España</i>	<b>\$3,840</b>	
<b>Vega, Sicilia Valbuena</b>	<i>Ribera del Duero, España</i>	<b>\$5,160</b>	
<b>Zuccardi Seria A</b>	<i>Mendoza, Argentina</i>	<b>\$900</b>	
<b>Terrazas, Malbec</b>	<i>Mendoza, Argentina</i>	<b>\$1,056</b>	<b>\$216</b>
<b>Château la Croix Mazeran Grand Cru, Merlot, Cabernet</b>	<i>Saint Emilion, Bordeaux, Francia</i>	<b>\$1,440</b>	
<b>14 Hands, Merlot</b>	<i>Columbia Valley, Washington, EEUU</i>	<b>\$900</b>	
<b>Silver Buckle, Blend</b>	<i>California, EEUU</i>	<b>\$1,188</b>	
<b>Caymus, Cavernet Sauvignon</b>	<i>Napa Valley, EEUU</i>	<b>\$3,240</b>	

**VINOS BLANCOS**

<b>Santos Brujos, Chardonnay</b>	<i>Ensenada, México</i>	BOTELLA <b>\$900</b>
----------------------------------	-------------------------	-------------------------

**VINOS DE POSTRES**

<b>Moscato, Moscatel de Alejandria</b>	<i>Tarragona, España</i>	BOTELLA <b>\$900</b>	COPA <b>\$72</b>
<b>Late Harvest Pasión y Lujuria, Sauv. Blanc, Riesling</b>	<i>Valle de Maule, Chile</i>	<b>\$1,128</b>	<b>\$102</b>

**VINOS ROSADOS**

<b>Santos Brujos Rosé</b>	<i>Ensenada, México</i>	COPA	BOTELLA <b>\$660</b>
---------------------------	-------------------------	------	-------------------------

**CHAMPAGNES**

<b>Möet &amp; Chandon Nectar Imperial</b>	<i>Champagne, Francia</i>	COPA <b>\$312</b>	BOTELLA <b>\$1,680</b>
---	---------------------------	----------------------	---------------------------

**130°**  
STEAKHOUSE

TEQUILA  
EST. 1870  
**HERRADURA**  
ULTRA

**BEBIDAS**

Tehuacán con gas	\$38
Tehuacán sin gas	\$38
Agua Perrier	\$50
Agua Fiji 500ml	\$110
Fuentesanta Natural	\$35
Fuentesanta Soda	\$45
Coca Cola	\$40
Coca Cola Light	\$40
Fanta	\$35
Sprite	\$40
Sídral Mundet	\$40
Limonada	\$40
Naranjada	\$40
Café Americano	\$45
Café Espresso	\$50
Café Capuchino	\$60
Selección de Tés	\$45
Ginger Ale Schweppes	\$50

**CERVEZAS**

Heineken	\$50
Bohemia	\$50
Amstel Ultra	\$47
XX Lager	\$46
XX Ambar	\$46
Indio	\$45
Sol	\$45
Sol Cero	\$45
Tecate Light	\$45
Chelada / Michelada	\$9
Ojos Rojos	\$55
<i>Artesanales</i>	
130° Grados	\$55
Ceiba	\$55
Patito (Porter Vainilla, Dry Stout, Halloween)	\$65

**COCKTAILS**

Moscow Mule	\$220
<i>Vodka Beluga, Ginger Beer y jugo de limón</i>	
Carajillo	\$125
Carajillo 130	\$145
Cosmopolitan (c/Stolichnaya)	\$160
Manhattan	\$160
Martinis (c/Stolichnaya)	\$160
Mojitos (c/Matusalem)	\$90
Clericot	\$135
Tinto de Verano	\$120
Sangría Natural	\$60
Negroni	\$160

**COGNACS**

Hennessy VSOP	\$350
Remy Martin XO	\$950

**BRANDYS**

Torres 10 años	\$170
Torres 15 años	\$190

**WHISKEYS**

Jack Daniel's	\$180
Jack Daniel's Honey	\$180
Gentleman Jack	\$260
Woodford Reserve	\$240
Chivas Regal 12 años	\$230
Chivas Regal 18 años	\$460
Buchanan's 12 years	\$240
Buchanan's 18 years	\$540
Buchanan's Master	\$330
J Walker Etiqueta Roja	\$145
J Walker Etiqueta Negra	\$245
J Walker Etiqueta Verde	\$395
J Walker Etiqueta Azul	\$1,450
Bulleit Bourbon	\$195

**TEQUILAS**

Herradura Reposado	\$185
Herradura Añejo	\$195
Herradura Blanco	\$145
1800 Cristalino	\$210
Maestro Tequilero Blanco	\$220
Maestro Tequilero Añejo	\$190
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$220
Don Julio Blanco	\$170
Don Julio Reposado	\$190
Don Julio Reposado Claro	\$240
Don Julio 70 Añejo	\$240
Casa Dragones Joven	\$1,100
Sauza 3 Generaciones Reposado	\$160

**RONES**

Matusalem Platino	\$150
Bacardi Blanco	\$150
Bacardi Añejo	\$150
Bacardi Solera	\$150
Bacardi 8 años	\$190
Captain Morgan	\$130
Flor de Caña 7 años	\$170
Havana Club 7 años	\$190
Malibu	\$140
Zacapa 12 Años Ámbar Centenario	\$250
Zacapa Centenario 23 años	\$410
Zacapa Centenario XO	\$780

**VODKAS**

Stolichnaya	\$150
Absolut Azul	\$140
Belvedere	\$220
Grey Goose	\$220
Ketel One Original	\$180
Smirnoff	\$140

**GINEBRAS**

Beefeater	\$190
Tanqueray	\$190
Hendricks	\$260
Bombay Sapphire	\$190

**MEZCALES**

400 Conejos	\$170
400 Conejos Tobalá	\$420
Creyente	\$220
Unión	\$150

**AGUAS TÓNICAS**

Quina Schweppes	\$35
-----------------	------

**MIXOLOGYN**

<b>Gindamomo</b> <i>Bombai, Semillas Cardamomo, Clavo, Agua Quina</i>	\$140	<b>Apple Twist Gin</b> <i>The London No1, Jugo Manzana, Canela, Agua Quina</i>	\$182
<b>Refresh Gin</b> <i>Hendrick'S, Pepino, Limón, Romero, Schweppes Ginger Ale</i>	\$540	<b>Red Gin</b> <i>Gin Mare, Jamaica, Limón, Pimienta Rosa, Fresa, Agua Quina</i>	\$182
<b>Green Tea Gin</b> <i>Hendrick'S, Té Verde, Epazote, Schweppes Ginger Ale</i>	\$180	<b>Tropic Grill Gin</b> <i>Martin Millers, Piña Asada, Cardamomo, Agua Quina</i>	\$182
<b>Mayan Gin</b> <i>Beefeater, Xcatic, Semilla Cilantro, Limón, Agua Quina</i>	\$168	<b>Pepper Gin</b> <i>Gin Mare, Enebro, Mezcla Pimientas, Pimiento Morrón Verde, Agua Quina</i>	\$182
<b>Passion Gin</b> <i>Boodles, Jamaica, Limón, Frutos Rojos, Menta, Agua Quina</i>	\$168	<b>130° Gin</b> <i>Monkey 47, Agua Quina</i>	\$280
<b>Ginlantro</b> <i>Hendrick'S, Cilantro, Romero, Agua Quina</i>	\$182	<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, prosecco, agua mineral</i>	\$245

**CREMAS, DIGESTIVOS Y APERITIVOS**

Licor 43	\$140
Amaretto di Saronno	\$160
Anis Chinchon Dulce	\$160
Bailey's	\$160
Frangelico	\$160

**SINGLE MALTS**

*130° Steakhouse es orgullosamente la Catedral de The Macallan, el mejor Whisky Single Malt.*

The Macallan 12 años Triple Cask	\$340
The Macallan 15 years	\$690
Cardhu 12 years	\$295
Dalmore 12 years	\$340
Glenfiddich 12 years	\$280
Glenfiddich 15 years	\$420
Glenlivet 15 years	\$480
Glenmorangie The Original	\$270
Glenmorangie Lasanta Extra	\$320
Glenmorangie Quinta Ruban	\$395
Bushmills 10 años	\$310

**CARAJILLO 130° \$130**

*Helado de Vainilla con café expreso molido al momento,  
Licor 43 y chocolate artesanal.*

**130°**

.....

**STEAKHOUSE**

**TULUM**