

MARISCOS LOCALES
SUJETO A TEMPORALIDAD

OSTIONES ESPECIALES DEL CHEF
\$55 por pieza | \$290 Media Docena | \$580 Docena

ALMEJA REINA
\$115 por pieza | \$640 Media Docena | \$1280 Docena

ALMEJA CHOCOLATA
\$75 por pieza | \$410 Media Docena | \$815 Docena

ALMEJA PATA DE MULA
\$75 por pieza | \$410 Media Docena | \$815 Docena

CAMARONES POCHADOS CON HIERBA LIMÓN (U15)
\$110 por pieza | \$585 Media Docena | \$1170 Docena

Salsa Cocktail | Mignonette de Yuzu - Ponzu | Mignonette de Serrano

ENTRADAS

BLINIS DE ELOTE DULCE | CREMA ÁCIDA Y CEBOLLÍN
\$4,190

**SOPA DE TOMATE ROSTIZADO|AGUACATE
PORO Y PAPA|QUESO DE CABRA**
\$235

**ENSALADA DE TOMATE HEIROM
CEBOLLA CRUJIENTE | ADEREZO RUSO** \$ 240

**ENSALADA DE PAPA
GUISANTES CHÍCHAROS | QUESO FETA
BERROS | VINAGRETA DE LIMÓN**
\$245

**SASHIMI CRUJIENTE (80 Gramos)
SALMÓN O KAMPACHI LOCAL
SALSA CHIPOTLE**
\$310

**TOSTADA DE ATÚN DEL PACÍFICO (90 Gramos)
CAVIAR KETA | CHILE SERRANO | CEBOLLA
ENCURTIDA | SALSA DE CHILE CASCABEL**
\$345

**CROQUETTA DE CANGREJO (100 Gramos)
HOJAS DE APIO | REMOULADE DE PAPRIKA AHUMADA**
\$520

**TARTAR DE RES (120 Gramos)
ECHALOTE CRUJIENTE | YEMA CURADA
PAN AL GRILL**
\$370

**ENSALADA WEDGE
TOCINO CRUJIENTE
ADEREZO DE HIERBAS \$ 250
COMPLEMENTE CON POLLO (120 Gramos) \$ 340
COMPLEMENTE CON CAMARONES POCHADOS (120 Gramos) \$ 370**

**TARTAR DE ATÚN (120 Gramos)
AGUACATE | RÁBANO
MARINADA DE JENGIBRE PICANTE**
\$370

**PIZZA DE AGUACATE
CHILE SERRANO | CILANTRO | LIMÓN**
\$295

**PIZZA DE TRUFA NEGRA
QUESO FONTINA | LECHUGA FRISEE**
\$415

CHEF - DIEGO SOBRINO

A LA PARRILLA

(300 Gramos) **FILETE |OAXACA|** \$770

(250 Gramos) **ARRACHERA |SONORA|** \$720

(400 Gramos) **N.Y.STEAK PRIME |USA|** \$865

(400 Gramos) **RIB EYE |SONORA|** \$920

(1000 Gramos) **PRIME RIB AÑEJADO |OAXACA|** \$1,960

(800 Gramos) **T-BONE |USA|** \$1,230

(1700 Gramos) **TOMAHAWK STEAK |USA|** \$2,750

(180 Gramos) **ATÚN DEL PACÍFICO** \$570

(180 Gramos) **SALMON CHILENO** \$470

(180 Gramos) **HUACHINANGO** \$490

(150 Gramos) **HAMBURGUESA CON \$410
QUESO CHEDDAR**

(300 Gramos) **HAMBURGUESA DOBLE \$440
CON QUESO CHEDDAR**

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$290

AGREGA HUEVO (1Pza) \$38

AGREGA TOCINO (80 gramos) \$55

AGREGA CAMARONES A LA PARRILLA \$140
CON SALSA DE AJO (60gramos)

GUARNICIONES \$160

**ELOTE ROSTIZADO
QUESO COTIJA | PIMIENTO AHUMADO | LIMÓN**

**EJOTES AL CARBÓN
DUKKHA DE GIRASOL | SALSA TAHINI**

**ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA
RALLADURA DE LIMÓN | ACEITE DE OLIVA**

**ZANAHORIAS BABY A LA PARRILLA
SALSA DE XIKIL-PAK**

**COLES DE BRUSELAS SALTEADAS
JUS DE RES | LIMÓN**

**ARROZ FRITO DE JENGIBRE
HUEVO FRITO**

**PAPAS A LA FRANCESA
ALIOLI DE AJO**

**PURÉ DE PAPA CREMOSO
CHEDDAR AFINADO**

**SALSAS
BEARNAISE DE VERJUS
SALSA DE COGNAC Y PIMIENTA VERDE
CONDIMENTO DE PIMIENTOS**

**CHILE AGRIDULCE
SALSA J&G STEAK
SALSA DE CHIMICHURRI DE HIERBAS CÍTRICAS**

PLATOS FUERTES

**CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA (300 Gramos)
PURÉ DE PAPA | HONGOS | SALSA DE JAMAICA**
\$475

**MILANESA DE TERNERA (200 Gramos)
CAMOTE | ARÁNDANOS SECOS
ARÚGULA | QUELITES**
\$485

**HUACHINANGO (180 Gramos)
RISOTTO DE APIO | ENSALADA DE
VERDOLAGA**
\$595

**TORTELLINI DE BERENJENA
CHAMPIÑONES ENCURTIDOS | REDUCCIÓN DE
PARMESANO Y LIMÓN KAFIR**
\$245

**COSTILLA DE CERDO CRUJIENTE (300 Gramos)
NECTARINA ENCURTIDA
ENSALADA DE JICAMA**
\$525

**POLLO ASADO (300 Gramos)
PURÉ DE ALCACHOFA DE JERUSALEM
CHIMICHURRI DE HIERBAS CÍTRICAS**
\$540

**SALMÓN A FUEGO LENTO (180 Gramos)
PURÉ DE CAMOTE | APIOS ENCURTIDOS
VINAGRETA DE TRUFA NEGRA**
\$550

**TORTELLINI DE RICOTTA Y SALVIA
ESPÁRRAGOS | PARMESANO**
\$245

Precios en Pesos Mexicanos. 16 % de IVA incluido. La propina no es obligatoria y queda a elección del cliente. (*) Peso de materia prima en crudo.
** En J&G GRILL, los alimentos no cocinados se elaboran con productos crudos de alta calidad. Si usted tiene alguna necesidad o restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carnes y/o huevo crudo o poco cocido puede incrementar el riesgo de intoxicación por alimentos, especialmente si existieran condiciones médicas preexistentes.