



JIMÉNEZ

ENTRADAS



#EQUIPOJIMÉNEZ

- PAPAS FRITAS \$68**
Tradicionales papas fritas con dip de chipotle muy a nuestro estilo.
- AROS DE CEBOLLA \$72**
Con la receta secreta de la casa y acompañados de salsa BBQ.
- PAPAS GAJO \$78**
Tradicional papa gajo con nuestro rico aderezo ranch y espolvoreada con paprika.
- PAPAS PALOMITA \$88**
Corte pequeño de papa frita bañada con una salsa de queso, acompañadas de tocino y queso parmesano.
- PAPAS JIMÉNEZ \$88**
Papas fritas bañadas en delicioso queso cheddar, crocante tocino, cebollín y parmesano.
- PAPAS WAFFLE \$88**
Papas en corte rejilla condimentadas con la receta secreta del Chef.
- DEDOS DE QUESO**
Rollitos de queso mozzarella empanizados y sazonados a las finas hierbas, con salsa tradicional de tomate.
6 pz **\$92** 12 pz **\$158**
- PAPAS CON PALOMITAS \$150**
Nuestras ya famosas papas fritas bañadas en delicioso queso amarillo, con topping de palomitas de pollo en salsa clásica Jiménez y aderezadas con ranch hecho en casa.
- BOLITAS DE QUESO**
Bolitas crujientes de queso mozzarella.
Disponibles en sabor jalapeño y doritos.
6 pz **\$82** 12 pz **\$158**



LOS IGNACIOS

- IGNACIOS CON QUESO \$98**
Nachos de tortilla de maíz bañados con queso cheddar derretido, pico de gallo y chiles jalapeños.
- NACHOS JIMÉNEZ \$148**
Nachos de tortilla de maíz frita, gratinados con queso mozzarella y cubiertos de frijoles, pico de gallo, chiles jalapeños y 100gr de arrachera, acompañados con guacamole de la casa, queso cheddar derretido y crema.

ISENCILLAMENTE DELICIOSOS!



NACHOS CON PALOMITAS \$148

Nachos con tortilla de maíz bañados con queso cheddar derretido, acompañados de un topping de palomitas de pollo en nuestra salsa clásica y aderezo ranch hecho en casa.



MIGUELITO \$134

Salchicha jumbo condimentada, cebolla caramelizada y delicioso tocino, gratinado con queso cheddar y jalapeño en vinagre.

NORTEÑO \$146

Salchicha jumbo condimentada, bañada con salsa texana de frijoles, carne y queso cheddar.

BBQ \$138

Salchicha jumbo condimentada, aderezada con mayonesa y chipotle, crocante de cebolla y salsa BBQ.

PERRITOS CALIENTES



JIMÉNEZ \$140

Salchicha condimentada gratinada con queso mozzarella, aderezada con nuestro cremoso dip de chipotle, cebolla caramelizada y crocantes ruffles.



¡COMBINACIÓN SENCILLAMENTE DELICIOSA!

HAMBURGUESAS

PA' LA PATRONA

\$128

Pechuga de pollo a la parrilla sobre una cama de lechuga, jitomate y cebolla, en delicioso pan brioche.

PALOMA

\$138

Deliciosos palomitas bañadas en nuestra receta clásica ligeramente picante, acompañada de lechuga, jitomate y cebolla. Aderezada con nuestra tradicional receta ranch.

CLÁSICA

\$128

Suculenta carne de res, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, dentro de un rico pan brioche y delicioso queso tipo americano.

CAMARÓN

\$158

Costra de mozzarella y camarón, con aderezo de mayonesa al chipotle y crujientes papas waffles. además colocamos aderezo de la casa.

CHEDDAR SENCILLA

\$164

Carne de primera, suculentas láminas de tocino y extra queso, todo complementado con el aderezo secreto del chef, simplemente imperdible.

CHEDDAR

DOBLE +

\$228

La misma experiencia de la cheddar + pero mas succulenta, quesosa y grandiosa, con el doble de carne queso y tocino

PORTOBELLO

\$152

Hongo portobello relleno de espinaca al ajo, gratinado con queso mozzarella y bañado con una deliciosa crema al limón, como complemento lechuga y jitomate.



HAMBURGUESA GALLÍSIMA

\$198

Doble carne de res gratinada con queso cheddar, aderezo de quesos a base de tocino, acompañada de pepinillos, cebolla caramelizada y más tocino.



BBQ

\$148

Carne de res gratinada con delicioso queso mozzarella, aros de cebolla, crocante tocino, cebolla caramelizada y la cantidad ideal de salsa bbq de la casa, dentro de un rico pan brioche.

DON JIMÉNEZ

\$128

Deliciosa carne de res gratinada con queso mozzarella, lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, nuestra inigualable salsa habanero y un toque de mayonesa.

DEL PATRÓN

\$148

Deliciosa carne de sirloin dentro de un esponjoso pan brioche, gratinado con queso mozzarella, lechuga, jitomate, cebolla, rodajas de jalapeño y aderezada con nuestro original blue cheese y original salsa de chipotle.

HAMBURGUESA DON IGNACIO

\$168

Deliciosa carne de res gratinada con queso cheddar servida sobre una cama de doritos con guacamole y jitomate acompañada de aderezo de queso a base de doritos, cebolla caramelizada, chile jalapeño en vinagre y tocino.



Camarones
Tocino Extra
Queso Extra
Carne (Res) Extra
Carne (Pollo) Extra
Zanahoria y Apio

\$78
\$24
\$24
\$54
\$52
\$36



Guacamole
Ranch Extra
Salsa Extra
Totopos
Elote

\$36
\$22
\$18
\$17
\$24

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS SE
ACOMPañAN DE DELICIOSAS PAPAS FRITAS

COSTILLAS & MÁS

FAJITAS DE POLLO

\$172

Pechuga de pollo a la parrilla con pimienta morrón y cebolla asada, acompañada de guacamole, frijoles, fresca ensalada y salsa de la casa. (Se acompaña con tortillas de maíz).

COSTILLITAS DE CERDO

\$248

300 gr de succulento costillar de cerdo bañado en nuestra deliciosa salsa BBQ, acompañadas de elote bañado en dip de chipotle y papas fritas con nuestra ya famosa receta.

*PUEDES ORDENARLAS:
CON PICANTE O SIN PICANTE.

SÁBANA DE ARRACHERA

\$282

250 gr. de arrachera a la parrilla acompañada de nuestro delicioso guacamole, frijoles, salsa de la casa y nuestro famoso elote a la mantequilla bañado en dip de chipotle. (Se acompaña con tortillas de maíz).

ENSALADA DI CAPRA \$142

Mezcla de lechugas y espinaca con frescas supremas de naranja y toronja, crocante de almendra, arándano deshidratado y abundante queso de cabra, todo aderezado con vinagreta de balsámico y oliva.

CÉSAR \$120

Lechuga orejona, crotones, queso parmesano, pechuga de pollo asada con tradicional aderezo César.

IL GALLO \$148

Mezcla de lechugas y espinacas con queso mozzarella fresco y jitomate, aderezada con tradicional pesto al vinagre tinto y sutiles notas de vinagre balsámico, como complemento colocamos un chimichurri de jitomate deshidratado.

QUEKAS

DE POLLO \$128

Sincronizada de tortilla de harina rellena de queso derretido y pollo a la parrilla, acompañada de nuestro delicioso guacamole y pico de gallo.

SENCILLITA Y CARISMÁTICA \$108

Sincronizada de tortilla de harina y queso mozzarella con guacamole y pico de gallo.

DE ARRACHERA \$138

Sincronizada de harina rellena de queso derretido y succulenta arrachera a la parrilla, acompañada de nuestro delicioso guacamole y pico de gallo.

ENSALADAS & PASTAS

MACARRONES CON CHILI \$174

Deliciosos macarrones en salsa de quesos, servidos con nuestra salsa chilli, queso cheddar y tocino.

PASTA CON PALOMITAS \$168

Espaghetti a la mantequilla acompañado de salsa pomodoro y un topping de palomitas de pollo bañadas en salsa clásica.

MACARRONES CON QUESO Y PALOMITAS \$174

Cremosos macarrones con salsa de quesos, acompañados con palomitas de pollo bañadas en nuestra salsa clásica, aderezo ranch y tocino.

CARBONARA \$182

Espaghetti al dente en una salsa cremosa a base de panceta de cerdo y parmesano. Deliciosa y abundante.

BORDALESA MANZO \$182

Fondo de res y salsa pomodoro mezclados sutilmente y condimentados con ajo, pimienta y cebolla. Ricos trozos de arrachera al grill como complemento.

ARRABIATA Y CAMARÓN \$196

Pasta picante a base de salsa pomodoro, trozos de pimienta y camarones al vino blanco.

PIZZAS

HAWAIANA \$120

La controversial y deliciosa pizza de jamón y piña.

PEPPERONI \$120

La tradicional y deliciosa.

MARGHERITA \$142

Tradicional pizza italiana con rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca recién cosechada.

JIMENITA JIMÉNEZ \$128

Base tradicional de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella gratinado, con nuestra original receta de palomitas, salsa BBQ, simplemente deliciosa.

BURRITOS

CON CHILI \$150

Tortilla de harina rellena de nuestra receta original de chili, queso mozzarella, aderezo chipotle y guacamole.

VOLADOR \$150

Tortilla de harina rellena de un delicioso alambre de pollo con morrón, cebolla, queso de mozzarella, frijoles y aderezo chipotle.

DE ARRACHERA \$150

Relleno de arrachera, chile morrón, queso mozzarella, queso amarillo y frijol, envuelto en tortilla de harina con un toque de mantequilla.

BURRITO JIMÉNEZ \$150

Tortilla de harina rellena de jitomate, cebolla, aguacate, papa frita, mix de lechuga y deliciosas palomitas bañadas en salsa clásica, con queso amarillo derretido y aderezo ranch hecho en casa.



ALITAS & PALOMITAS



ORDEN DE ALITAS

Personal:	\$112	6 PZS
Pa' botanear:	\$148	10 PZS
Entre cuates:	\$258	20 PZS
Pa' la banda:	\$380	30 PZS

ORDEN DE PALOMITAS

Bolitas de pollo empanizadas con la receta secreta Jiménez y fritas.

Botanear:	\$112	6 PZS
Compartidas:	\$148	10 PZS
Familiares:	\$258	20 PZS

SALSAS JIMÉNEZ

MUY PICANTE

¡PARA LOS MÁS GALLOS!



HABANERO JIMÉNEZ

Extra picantes y extra deliciosas.

MANGO HABANERO

Delicioso sabor a mango endiabladamente rico.

LAS CHIPOCLUDAS

Delicioso sabor ahumado a chipotle, intensamente picante.

HABANERO PARMESANO

Salsa cremosa de parmesano con un toque extra de picante.

PICANTE

¡PARA LOS GALLOS!



BBQ SIRACHA

Nuestro tradicional sabor a BBQ con un toque deliciosamente picante.

CAJÚN

Nuestra salsa clásica con un punch picante y especiado.

CLÁSICA JIMÉNEZ

Nuestra salsa tradicional y original.

PELÓN PELO RICO

El clásico sabor a tamarindo de nuestra infancia.

PARMESANO & AJO ROSTIZADO

Salsa cremosa de parmesano con deliciosas notas a ajo rostizado, te encantará.

LEMON PEPPER

Salsa cremosa con delicioso sabor especiado y ligeras notas cítricas.

TAMARINDO

Tradicional sabor e inigualable equilibrio entre las notas ácidas y dulces de la fruta natural.

NO PICANTE

¡PARA LOS GALLITOS!



BBQ

Salsa nortea, la favorita de muchos.

MANGUÍFICA

Deliciosa salsa de mango hecha a base de fruta natural.

MIEL-MOSTAZA

Una mezcla dulce y suave de miel y mostaza para realzar tus alitas.

POSTRES

PASTEL SUPREMO

DE CHOCOLATE

\$88

Pastel de chocolate bañado en tres leches y cubierto de ganache de chocolate con crujiente de cacahuete y acompañado de helado de vainilla.

PASTEL IMPOSIBLE

\$98

Cheesecake cremoso con base de brownie, crujiente de galleta de chocolate, coronado de caramelo salado, chocolate y crocante de cacahuete, acompañado de helado de vainilla.



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

\$98

Cremoso cheesecake clásico acompañado con coulis de frutos rojos decorado con fresa y zarzamora.



CHURROS JIMÉNEZ

\$88

Sándwich de churros espolvoreados con azúcar y canela acompañados de helado de vainilla, ganache de chocolate, caramelo salado y cacahuete.

HELADO

\$86

Helado de chocolate, vainilla o fresa

BEBIDAS

RON

	ML	COPA	BOTELLA
Matusalem Platino	750 ml	\$ 66	\$ 820
Matusalem Clásico	750 ml	\$ 74	\$ 860
Matusalem G. Reserva 15 años	750 ml	\$ 96	\$1,140
Matusalem G. Reserva 18 años	750 ml	\$132	\$1,620
Capitan Morgan	750 ml	\$ 74	\$1,060
Capitan Morgan Blanco	750 ml	\$ 74	\$1,060
Zacapa 23 Años	750 ml	\$164	\$2,680
Bacardí Blanco	980 ml	\$ 70	\$ 850
Flor de Caña 7 Años	750 ml	\$ 96	\$1,086
Havana Club 7 Años	750 ml	\$ 96	\$1,086
Rumchata	750 ml	\$ 74	\$ 854
Malibú	750 ml	\$ 74	\$ 854

WHISKY

Bushmills Black Bush	750 ml	\$120	\$1,610
J.W. Red Label	700 ml	\$ 88	\$ 920
J.W. Black Label	750 ml	\$140	\$1,840
J.W. Double Black	750 ml	\$184	\$2,600
Bulleit Bourbon	750 ml	\$106	\$1,206
Old Parr	750 ml	\$140	\$1,788
Buchannan's 12	750 ml	\$140	\$1,788
Buchannan's Two Souls	750 ml	\$108	\$1,520
Buchannan's Master	750 ml	\$152	\$2,074
Buchannan's 18	750 ml	\$214	\$3,700
Chivas Regal 12	750 ml	\$130	\$1,840
Chivas Regal XV	750 ml	\$166	\$2,960
Glenfiddich 12 Single Malt	750 ml	\$150	\$2,090
Glenmorangie Original	750 ml	\$140	\$2,090
Jack Daniel's	700 ml	\$ 96	\$ 990

TEQUILA

Centenario Azul Baby Mango	750 ml	\$ 70	\$ 750
Centenario Plata	700 ml	\$ 80	\$ 910
Centenario Reposado	700 ml	\$ 80	\$ 910
Centenario Ultra	695 ml	\$ 88	\$1,228
Centenario Añejo	695 ml	\$114	\$1,500
Maestro Dobel Blanco	750 ml	\$104	\$1,160
Maestro Dobel Reposado	750 ml	\$120	\$1,400
Maestro Dobel Diamante	700 ml	\$130	\$1,720
Tradicional Plata	950 ml	\$ 92	\$1,040
Tradicional Reposado	950 ml	\$ 92	\$1,040
Tradicional Cristalino	750 ml	\$118	\$1,320
1800 Añejo	700 ml	\$120	\$1,380
1800 Blanco	700 ml	\$106	\$1,160
1800 Cristalino	700 ml	\$140	\$1,800
1800 Reposado	700 ml	\$130	\$1,730
Don Julio Blanco	700 ml	\$140	\$1,730
Don Julio Reposado	700 ml	\$150	\$1,840
Don Julio 70 Cristalino	700 ml	\$162	\$1,960
Luna Azul Blanco	750 ml	\$ 80	\$ 860
Luna Azul Reposado	750 ml	\$ 80	\$ 860

VODKA

Smirnoff	750 ml	\$ 74	\$ 800
Smirnoff Tamarindo	750 ml	\$ 74	\$ 800
Ketel One	750 ml	\$ 98	\$1,100
Absolut Azul	750 ml	\$ 76	\$ 898
Absolut Mandarin	750 ml	\$ 76	\$ 898
Absolut Raspberri	750 ml	\$ 76	\$ 898
Stolichnaya	750 ml	\$ 98	\$1,140
Grey Goose	750 ml	\$140	\$1,740
Belvedere	750 ml	\$150	\$1,970

BRANDY

Azteca de Oro	700 ml	\$ 74	\$ 820
Torres 5	700 ml	\$ 84	\$ 870
Torres 10	700 ml	\$ 90	\$ 980
Terry Centenario	700 ml	\$ 95	\$1,060

LICORES

Licor 43	750 ml	\$ 96	-
Licor 43 Horchata	750 ml	\$ 96	-
Bailey's	700 ml	\$ 92	-
Absinth	750 ml	\$106	-
Amaretto Disaronno	700 ml	\$ 92	-
Chinchón Campechano	1000 ml	\$ 92	-
Frangélico	1000 ml	\$ 92	-
Kalhúa	1000 ml	\$ 92	-
Midori	1000 ml	\$ 92	-
Vaccari Sambuca Nero	700 ml	\$ 96	-
HpnotiQ	750 ml	\$ 96	\$1,560
Jägermeister	700 ml	\$ 96	\$1,200

Marlboro Rojo (20)	\$ 120
Marlboro Blanco (20)	\$ 120
Marlboro Ice (20)	\$ 120

*Todos nuestros tragos son de 1.5 oz y nuestras botellas de 750 ml, a excepción de que se indique lo contrario.
*Prohibida la venta de alcohol a menores de edad.

CHAMPAGNE

	ML	COPA	BOTELLA
Möet Chandon Brut	750 ml	-	\$2,500
Möet Chandon Ice	750 ml	-	\$3,000
Möet Chandon Nectar Imperial	750 ml	-	\$2,860

COGNAC

Hennessy VS	700 ml	\$130	\$2,120
Hennessy VSOP	700 ml	\$160	\$2,550
Martell VSOP	700 ml	\$160	\$2,550

GINEBRA

Tanqueray	750 ml	\$ 90	\$1,500
Beefeater	750 ml	\$108	\$1,500
Hendrick's	750 ml	\$130	\$1,850

MEZCAL

400 Conejos Espadín	750 ml	\$108	\$1,520
400 Conejos Espadín Reposado	750 ml	\$130	\$1,600
Creyente Espadín	750 ml	\$120	\$1,520
Mezcal Unión	700 ml	\$128	\$1,600
Don Mateo Cupreata	750 ml	\$ 90	\$1,100
Mezcal Jiménez	750 ml	\$ 80	-
Montelobos	750 ml	\$120	\$1,520
Ojo de Tigre	355 ml	\$ 130	\$1,700
Plato Mezcalero		\$ 35	

CERVEZA

	PRECIO
Corona	\$ 38
Victoria	\$ 38
Corona Light	\$ 38
Cerveza Cero	\$ 38
Pacífico Clara	\$ 40
Negra Modelo	\$ 45
Modelo Especial	\$ 45
Michelob Ultra	\$ 48
Bud Light	\$ 48
Stella Artois	\$ 50
Cerveza de Barril Chope (Neg. Mod./ Mod. Esp.) Tarro chico	\$ 55
Cerveza de Barril Chope (Neg. Mod./ Mod. Esp.) 1 lt.	\$ 86
Cerveza de Barril Victoria (Tarro chico)	\$ 44
Cerveza de Barril Victoria (1 lt.)	\$ 75
Vaso Michelado	\$ 20
Vaso Cubano	\$ 28
Vaso Fantasma	\$ 34
Michelada de Sabor (Tarro chico)	\$ 55
Michelada de Sabor (1 lt.) ¹ (Mango, tamarindo, guayaba, fresa, chamoy, fantasma, maracuya, cubano, michelado clásico).	\$ 98
La Brû (Ipa, Lager, Stout, Maíz Azul, Porter).	\$ 76

TRITONES



Cerveza Victoria	
3 LT	\$214
5 LT	\$322

Cerveza Negra Modelo / Modelo Especial	
3 LT	\$270
5 LT	\$390

SIN ALCOHOL

Bubbles	-	\$80
Malteada (Vainilla, Fresa, Chocolate, Oreo)	-	\$80
Refresco	335 ml	\$38
Boing (Fresa, Mango, Guayaba)	354 ml	\$38
Perrier	330 ml	\$55
Agua Embotellada	600 ml	\$38
Agua de Coco	330 ml	\$44
Limonada	335 ml	\$48
Naranjada	335 ml	\$48
Boost	235 ml	\$55
Red Bull	250 ml	\$66
Cotelería sin Alcohol	-	\$72
Café Americano		\$44
Café Espresso		\$40
Café Capuccino		\$50
Té		\$38

#EQUIPOJIMÉNEZ

COCTELERÍA

MADONNA \$150
Todo el misterio de J. W. Red Label con un toque de helado de limón y notas refrescantes de jengibre.

JIMÉNEZ BLUE \$150
Todo el sabor tropical del Gin Tanqueray con Ron de coco y notas a piña.

BALDOMERO \$ 150
Nuestro refrescante y delicioso Gin Tanqueray con frutos rojos y un toque de jengibre.

CARAJILLO \$ 150

CLÁSICOS \$ 80
(Piña colada, Mojito, Daiquirí, Margarita, Martini, Caipiríña, Mezcaláda)



#EQUIPO JIMÉNEZ

  @jimenez.mrl

SUCURSALES

Av. Calzada La Huerta - (443) 506 8128

Av. Enríque Ramírez - (443) 506 0330

Centro - (443) 730 6863

Altozano - (443) 304 4081

Dudas e información:

 33 1333 3389

Lunes a Sábado de 1:00 pm a 1:00 am y Domingos de 1:00 pm a 11:00 pm

jimenez@grupomrl.com.mx

www.grupomrl.com.mx

MRL

GRUPO MRL