



JIMÉNEZ +

JIMÉNEZ +

CERVEZA

Corona 355 ml	\$44
Victoria 355 ml	\$44
Modelo especial 355 ml ...	\$50
Negra modelo 355 ml	\$50
Tritón modelo 3lt	\$308
Tritón modelo 5lt	\$440
Tritón victoria 3lt	\$254
Tritón victoria 5lt	\$364

ENTRADAS

Papas fritas.....	\$94
Aros de cebolla.....	\$84
Papas bolita.....	\$114
Papas gajo	\$84
Papas jiménez	\$124
Papas con palomitas	\$164
Costillas de elote	\$106
Dedos de queso 6 pzas	\$102 / 12 pzas \$184
Bolitas de queso 6 pzas	\$102 / 12 pzas \$170
(De jalapeño y doritos)	



LO NUEVO

DE LA CASA \$148 / \$192 (4 carnes)

Hamburguesa smash doble carne, cheddar suave, tocino y aderezo secreto del chef a base de pepinillos.

Pídela cuadruple*



MARADONA

\$172

Hamburguesa de chorizo argentino, costra de queso mozzarella, aderezo de chimichurri, lechuga y jitomate.

ENSALADA RANCHERA

\$184

Mezcla de lechuga, jitomate, pepino, espinaca y aguacate, agregando arrachera o palomitas a tu elección.

*Pídelo con crema de habanero del chef.



ALITAS • PALOMITAS • HAMBURGUESAS • PERRITOS CALIENTES • MALTEADAS • NACHOS

JIMÉNEZ

ALITAS 10 pzs - \$172
20 pzs - \$290
30 pzs - \$414

PALOMITAS 10 pzs - \$172
20 pzs - \$290
30 pzs - \$414

TIRITAS 3 pzs - \$122
6 pzs - \$216



MUY NO
PICANTE PICANTE PICANTE

- HABANERO JIMÉNEZ
- MANGO HABANERO
- LAS CHIPOTLUKAS
- HABANERO PARMESANO

- BBQ SRIRACHA
- CAJÚN
- CLÁSICA JIMÉNEZ
- AGRIDULCE PICANTE
- CLÁSICA LIMÓN

- BBQ
- PELÓN PELO RICO
- PARMESANO Y AJO ROSTIZADO
- LEMON PEPPER
- TAMARINDO
- MANGUÍFICA
- MIEL - MOSTAZA
- PICA FREJA

Hamburguesas

DE LA CASA \$148 / \$192 (4 carnes)

Hamburguesa smash doble carne, cheddar suave, tocino y aderezo secreto del chef a base de pepinillos.

Pídela cuadruple*



MARADONA \$172

Hamburguesa de chorizo argentino, costra de queso mozzarella, aderezo de chimichurri, lechuga y jitomate.



PALOMA \$182

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

PA' LA PATRONA \$152

Pechuga de pollo a la plancha con vegetales en pan brioche.

CAMARÓN \$172

Camarones con costra de mozzarella, aderezo chipotle, aderezo del chef y papas waffle.

FRENCHIE \$142

Hamburguesa smash, base de pepinillos, crocante aro de cebolla, queso mozzarella y aderezo de crema y especias.



LA HOCKEY \$162

Hamburguesa smash doble carne, cheddar suave aderezo de tamarindo, miel de maple y tocino.



IMPERDIBLE

-LA FRENCHIE



HAMBURGUESAS II

CLÁSICA

\$152

Hamburguesa de res, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y queso americano dentro de pan tipo brioche.

DON IGNACIO

\$184

Carne de res, en una base de guacamole, jitomate, doritos, queso cheddar, tocino y chile jalapeño.

BBQ

\$172

Hamburguesa de res, cebolla caramelizada, láminas de tocino, aros de cebolla, cubierto en una costra de queso mozzarella, y un toque de salsa BBQ.

WAFFLE BURGER

\$194

Cama de pan waffle, lechuga, jitomate, con tenders de pollo bañados en nuestra salsa agridulce picante, aderezo a base de pepinillos y queso americano.

NUEVO

DEL PATRÓN

\$170

Hamburguesa de res, gratinada con queso mozzarella, lechuga, jitomate, cebolla, chiles en vinagre, acompañado con salsa chipocluda y bluecheese, dentro de un pan tipo brioche.

DON JIMÉNEZ

\$168

Hamburguesa de res, lechuga, jitomate, cebolla, guacamole con un toque de mayonesa y salsa habanero Jiménez, cubierto de una costra de queso mozzarella dentro de un pan tipo brioche.



Perritos calientes

JIMÉNEZ

\$154

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

MIGUELITO

\$148

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

NORTEÑO

\$152

Salchicha jumbo cubierta con salsa texana de frijoles, carne y queso cheddar derretido.

BBQ

\$150

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



NACHOS CON QUESO \$108
Totopos de maíz con queso cheddar derretido, pico de gallo y jalapeños.

NACHOS JIMÉNEZ \$184
Totopos con queso mozzarella gratinado, frijoles, pico de gallo, jalapeños, arrachera a la plancha, guacamole, cheddar y crema.

NACHOS CON PALOMITAS \$162
Totopos con queso cheddar derretido, topping de palomitas de pollo en salsa de tu elección, aderezo ranch y pico de gallo.

NACHOS



BURRITOS



CON CHILI \$164
Relleno de chili casero, queso mozzarella fundido, aderezo chipotle y guacamole.

VOLADOR \$174
Relleno de alambre de pollo con morrón, cebolla, frijoles, queso mozzarella y aderezo chipotle.

JIMÉNEZ \$170
Relleno de aguacate, papa frita, lechuga fresca, palomitas de pollo en salsa clásica, queso amarillo y aderezo ranch.

ARRACHERA \$174
Relleno de arrachera, chile morrón, queso mozzarella, queso amarillo y frijoles, envuelto en tortilla de harina con un toque de mantequilla.

Pizzas

JIMENITA JIMÉNEZ \$164
Pizza de salsa pomodoro y mozzarella gratinada, coronada con palomitas de pollo en la salsa de tu elección.

PEPPERONI \$152
La tradicional y deliciosa.

MARGHERITA \$156
Tradicional pizza Italiana con rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca.

HAWAIANA \$152
Deliciosa pizza de jamón y piña.



Ensaladas y pastas

PASTA CON PALOMITAS \$182

Espagueti a la mantequilla acompañado de palomitas de pollo bañadas en salsa pomodoro.

MACARRONES CON CHILI \$188

Macarrones en salsa de quesos con chili, cheddar, chiles jalapeños y tocino.

CARBONARA \$192

Espagueti al dente en una salsa cremosa a base de panceta de cerdo y parmesano.

MACARRONES CON QUESO Y PALOMITAS \$188

Macarrones cremosos con palomitas de pollo en salsa de tu elección, ranch y tocino.

ENSALADA DI CAPRA \$154

Mezcla de lechugas y espinaca con supremas de naranja y toronja, crocante de almendra, arándano deshidratado y queso de cabra, con vinagreta balsámica y aceite de oliva.

CÉSAR \$142

Lechuga orejona, crotones, queso parmesano y pechuga de pollo asada.

ENSALADA RANCHERA \$184

Mezcla de lechuga, jitomate, pepino, espinaca y aguacate, agregando arrachera o palomitas a tu elección.

*Pídelo con crema de habanero del chef.



COSTILLAS & más

SÁBANA DE ARRACHERA \$302

Arrachera a la plancha, acompañada de guacamole, frijoles y salsa de la casa, acompañado de elote a la mantequilla bañado en dip de chipotle.

FAJITAS DE POLLO \$200

Pechuga de pollo a la plancha con pimiento morrón, cebolla asada y guacamole, acompañada de frijoles, ensalada y salsa de la casa.

COSTILLITAS DE CERDO \$264

Costillas de cerdo bañado en salsa BBQ, acompañado de elote a la mantequilla bañado en dip de chipotle y papas fritas.

Quesas

DE POLLO \$148

Sincronizada de tortilla de harina rellena de queso derretido y pollo a la plancha, acompañada de nuestro delicioso guacamole con pico de gallo y salsa casera.

SENCILLITA Y CARISMÁTICA \$124

Sincronizada de tortilla de harina rellena de queso derretido, acompañada de nuestro delicioso guacamole con pico de gallo y salsa casera.

DE ARRACHERA \$158

Sincronizada de harina rellena de queso derretido y succulenta arrachera a la plancha, acompañada de nuestro delicioso guacamole con pico de gallo y salsa casera.



POSTRES

ALGO MÁS QUE DELICIOSO

PASTEL IMPOSIBLE \$124

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.

PASTEL SUPREMO DE CHOCOLATE \$124

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

CHURROS JIMÉNEZ \$124

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

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$124

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

HELADO \$102

Helado de chocolate, fresa o vainilla.

LICORES

Torres Mazapán	700 ml	\$ 112	-
Licor 43	700 ml	\$ 106	-
Licor 43 Horchata	700 ml	\$ 106	-
Bailey's	700 ml	\$ 112	-
Absinth	700 ml	\$ 126	-
Amaretto Disaronno	700 ml	\$ 102	-
Chinchón Campechano	1000 ml	\$ 102	-
Frangélico	1000 ml	\$ 102	-
Kalhúa	1000 ml	\$ 102	-
Midori	1000 ml	\$ 102	-
Vaccari Sambuca Nero	700 ml	\$ 106	-
Hpnotiq	750 ml	\$ 106	\$1,760
Jägermeister	700 ml	\$ 106	\$1,400

CHAMPAGNE

Möet Chandon Brut	750 ml	-	\$2,700
Möet Chandon Ice	750 ml	-	\$3,300
Möet Chandon Nectar Imperial	750 ml	-	\$3,160

COGNAC

Hennessy VS	700 ml	\$150	\$2,320
Hennessy VSOP		\$180	\$2,750
Martell VSOP	700 ml	\$180	\$2,750

GINEBRA

Tanqueray	750 ml	\$110	\$1,700
Beefeater	750 ml	\$128	\$1,700
Beefeater Blackberry	750 ml	\$128	\$1,700
Hendrick's	700 ml	\$150	\$2,050

MEZCAL

400 Conejos Espadín	700 ml	\$ 128	\$ 1,720
400 Conejos Espadín Reposado	700 ml	\$ 150	\$ 1,800
Creyente Espadín	750 ml	\$ 140	\$ 1,720
Union	700 ml	\$ 148	\$ 1,800
Don Mateo Cupreata	750 ml	\$ 100	\$ 1,300
Mezcal Jiménez	-	\$ 90	-
Armonía Ensemble (Cupreata E Inaequidens)	700 ml	\$ 120	\$ 1,520
Montelobos	750 ml	\$ 140	\$ 1,720
Ojo De Tigre	750 ml	\$ 150	\$ 1,900
Plato Mezcalero		\$ 45	

CERVEZA

Corona	355 ml	\$	44
Victoria	355 ml	\$	44
Corona Light	355 ml	\$	44
Cerveza Cero	355 ml	\$	44
Pacífico Clara	355 ml	\$	46
Negra Modelo	355 ml	\$	50
Modelo Especial	355 ml	\$	50
Michelob Ultra	355 ml	\$	54
Stella Artois	330 ml	\$	56
Cerveza Neg. Mod./ Mod. Esp. Tarro chico		\$	64
Cerveza Neg. Mod./ Mod. Esp. 1 lt.		\$	98
Cerveza Victoria Tarro chico		\$	50
Cerveza Victoria 1 lt.		\$	86
Vaso Michelado		\$	24
Vaso Cubano		\$	32
Vaso Fantasma		\$	38
Michelada de Sabor (Tarro chico)		\$	62
Michelada de Sabor (1 lt.)		\$	108
La Brü (Ipa, Lager, Stout, Maíz Azul, Porter)	355 ml	\$	88

*(Mango, tamarindo, guayaba, fresa, chamoy, fantasma, maracuya, cubano, michelado clásico).

VINOS

Celeste Crianza	750 ml	\$220	\$ 1,300
Casa Madero 3V	750 ml	\$220	\$ 1,260
Sangría	Copa	\$112	
Clericot	Copa	\$112	

TRITONES



Cerveza Victoria

\$254

\$364

Cerveza Negra Modelo / Modelo Especial

\$308

\$440

SIN ALCOHOL

Limonada Balón		\$ 70
Fresada Balón	-	\$ 70
Bubbles	-	\$ 90
Malteada (Vainilla, Fresa, Chocolate, Oreo)	335 ml	\$ 90
Refresco	355 ml	\$ 42
Boing (Fresa, Mango, Guayaba)	354 ml	\$ 42
Perrier	330 ml	\$ 62
Agua Embotellada	600 ml	\$ 42
Agua de Coco	330 ml	\$ 48
Limonada	335 ml	\$ 52
Naranjaada	355ml	\$ 52
Boost	235 ml	\$ 62
Red Bull	250 ml	\$ 74
Coctelería sin Alcohol		\$ 78
Café Americano		\$ 48
Café Expresso		\$ 44
Café Capuccino		\$ 56
Té		\$ 44



RON

	ML	COPA	BOTELLA
Matusalem Platino	750 ml	\$ 76	\$ 920
Matusalem Clásico	750 ml	\$ 84	\$ 960
Matusalem Gran Reserva 15	750 ml	\$ 126	\$ 1,290
Matusalem Gran Reserva 18	750 ml	\$ 152	\$ 1,820
Capitán Morgan	700 ml	\$ 84	\$ 1,180
Capitán Morgan White	700 ml	\$ 84	\$ 1,180
Ron Zacapa 23	750 ml	\$ 194	\$ 2,980
Bacardí Blanco	980 ml	\$ 80	\$ 950
Flor De Caña 7	750 ml	\$ 116	\$ 1,286
Havana Club 7 Años	700 ml	\$ 116	\$ 1,286
Rumchata	750 ml	\$ 84	\$ 954
Malibú	750 ml	\$ 84	\$ 954

WHISKY

Bushmills Black Bush	750 ml	\$ 140	\$ 1,810
Johnnie Walker Red Label	750 ml	\$ 98	\$ 1,120
Johnnie Walker Black Label	750 ml	\$ 160	\$ 2,040
Johnnie Walker Double Black	750 ml	\$ 204	\$ 2,900
Bulleit Bourbon	750 ml	\$ 126	\$ 1,406
Old Parr	750 ml	\$ 160	\$ 1,988
Buchanan's 12 Años	750 ml	\$ 160	\$ 1,988
Buchanan's Master	750 ml	\$ 172	\$ 2,274
Buchanan's 18	750 ml	\$ 244	\$ 4,000
Chivas Regal 12	750 ml	\$ 150	\$ 2,040
Chivas Regal Xv	700 ml	\$ 196	\$ 3,360
Chivas Regal 18	750 ml	\$ 244	\$ 4,000
Glenfiddich 12	750 ml	\$ 180	\$ 2,290
Glenmorangie 10	750 ml	\$ 170	\$ 2,290
Jack Daniel's	700 ml	\$ 126	\$ 1,140

TEQUILA

Centenario Azul Baby Mango	700 ml	\$ 80	\$ 850
Centenario Plata	700 ml	\$ 90	\$ 1,050
Centenario Reposado	700 ml	\$ 90	\$ 1,050
Centenario Ultra	695 ml	\$ 108	\$ 1,480
Centenario Añejo	695 ml	\$ 134	\$ 1,700
Maestro Dobel Blanco	700 ml	\$ 124	\$ 1,360
Maestro Dobel Reposado	700 ml	\$ 140	\$ 1,600
Maestro Dobel Diamante	700 ml	\$ 150	\$ 1,920
Maestro Dobel Tahona	700 ml	\$ 140	\$ 1,600
Jose Cuervo Tradicional Plata	950 ml	\$ 122	\$ 1,240
Jose Cuervo Tradicional Reposado	950 ml	\$ 122	\$ 1,240
Jose Cuervo Tradicional Cristalino	950ml	\$ 138	\$ 1,520
1800 Añejo	700 ml	\$ 150	\$ 1,580
1800 Blanco	700 ml	\$ 126	\$ 1,360
1800 Cristalino	700 ml	\$ 160	\$ 2,000
1800 Reposado	700 ml	\$ 150	\$ 1,930
Don Julio Blanco	700 ml	\$ 160	\$ 1,930
Don Julio Reposado	700 ml	\$ 170	\$ 2,040
Don Julio 70 Cristalino	700 ml	\$ 182	\$ 2,260
Luna Azul Blanco	750 ml	\$ 90	\$ 960
Luna Azul Reposado	750 ml	\$ 90	\$ 960

VODKA

Smirnoff	750 ml	\$ 84	\$ 900
Smirnoff tamarindo	750 ml	\$ 84	\$ 900
Ketel one	750 ml	\$ 108	\$ 1,250
Absolut azul	750 ml	\$ 86	\$ 998
Absolut mandarin	750 ml	\$ 86	\$ 998
Absolut raspberry	750 ml	\$ 86	\$ 998
Stolichnaya	750 ml	\$ 108	\$ 1,290
Grey goose	700 ml	\$ 160	\$ 1,940
Belvedere	700 ml	\$ 170	\$ 2,270

BRANDY

Azteca de Oro	700 ml	\$ 84	\$ 920
Torres 5	700 ml	\$ 94	\$ 970
Torres 10	700 ml	\$ 100	\$ 1,080
Terry Centenario	700 ml	\$ 105	\$ 1,160

CIGARROS

Marlboro Rojo (20)	\$ 160
Marlboro Blanco (20)	\$ 160
Marlboro Ice (20)	\$ 160

Balón



*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.

JIMÉNEZ +



SIGUE EL DEPORTE Y EL SABOR
en nuestras redes:



@jimenez.mrl
Jiménez

COCTELERÍA



MADONNA

\$165

J. W. Red Label con un toque de helado de limón y notas refrescantes de jengibre.

BALDOMERO

\$165

Gin Tanqueray con frutos rojos y un toque de jengibre.

JIMÉNEZ BLUE

\$165

Tanqueray con Ron de coco y notas a piña.

CLÁSICOS

\$90

(Piña colada, Mojito, Daiquirí, Margarita, Martini, Caipiríña, Mezcalada)

CARAJILLO

\$165

Cóctel a base de café espresso y licor.

APEROL SPRITZ

\$165

Aperol, vino espumoso y agua mineral.

