



JIMÉNEZ+

ENTRADAS



#JIMÉNEZPLUS

- 🍷 **PAPAS FRITAS \$60**
Tradicionales papas fritas con dip de chipotle muy a nuestro estilo.
- ✕ **PAPAS GAJO \$70**
Tradicional papa gajo con nuestro rico aderezo ranch y espolvoreadas con paprika.
- 🏆 **PAPAS JIMÉNEZ+ \$80**
Papas fritas bañadas en delicioso queso cheddar, crocante tocino, cebollín y parmesano.
- ✕ **AROS DE CEBOLLA \$70**
Con la receta secreta de la casa y acompañados de salsa BBQ.
- 🍷 **DEDOS DE QUESO \$98**
Rollitos de queso mozzarella empanizados y sazonados a las finas hierbas, con salsa tradicional de tomate. (11 pzas).
- ✕ **PAPAS WAFFLE \$80**
Papas en corte rejilla condimentadas con la receta secreta del Chef.

LAS MÁS GALLAS



LOS IGNACIOS

IGNACIO CON QUESO \$78
Nachos de tortilla de maíz bañados con queso cheddar derretido, pico de gallo y chiles jalapeños.

↓
SENCILLAMENTE DELICIOSOS!

PAPAGALLOS \$110
Papas waffle perfectamente condimentadas, bañadas con queso amarillo, colocamos pico de gallo, trozos de tocino y jalapeño.

NACHOS JIMÉNEZ 🏆 \$120
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.



ESPECIALIDAD
JIMÉNEZ

MIGUELITO \$105
Salchicha jumbo condimentada, cebolla caramelizada y delicioso tocino, gratinado con queso cheddar y jalapeño en vinagre.

NORTEÑO \$98
Salchicha jumbo condimentada, bañada con salsa texana de frijoles, carne y queso cheddar.

PERRITO BBQ \$98
Salchicha jumbo condimentada, aderezada con mayonesa y chipotle, crocante de cebolla y salsa BBQ.

PERRITOS CALIENTES

🏆 **JIMÉNEZ \$105**
Salchicha condimentada gratinada con queso mozzarella, aderezada con nuestro cremoso dip de chipotle, cebolla caramelizada y crocantes ruffles.

COMBINACIÓN SENCILLAMENTE DELICIOSA!

HAMBURGUESAS

CLÁSICA \$98

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

BBQ + \$128

Carne de res gratinada con queso cheddar, crocante de cebolla, tocino y salsa BBQ. Aderezada con la receta secreta.

DE CAMARÓN \$135

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

CHEDDAR + DOBLE CARNE \$180

La misma experiencia de la cheddar + pero más suculenta, quesosa y grandiosa con lo doble de carne, queso y tocino.

CHEDDAR + \$120

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

COQUENA + \$120

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

PORTOBELLO \$120

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

TOCINO EXTRA	\$15
QUESO EXTRA	\$18
CARNE (RES) EXTRA	\$40
CARNE (POLLO) EXTRA	\$35



TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS SE ACOMPAÑAN DE DELICIOSAS PAPAS FRITAS

PASTAS

CARBONARA \$168

Espagueti al dente en un salsa cremosa a base de panceta de cerdo, parmesano y yema de huevo. Deliciosa y abundante.

BORDALESA MANZO \$168

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 \$180

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

COSTILLAS Y MÁS

COSTILLITAS DE CERDO \$230

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

FAJITAS DE POLLO \$140

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).

SÁBANA DE ARRACHERA \$220

250gr de arrachera a la parrilla acompañada de nuestro delicioso guacamole, frijoles, salsa de la casa y nuestro famoso elote a la mantequilla.

(Se acompaña con tortillas de maíz).



*PUEDES ORDENARLAS:
CON PICANTE O SIN PICANTE.

INSALATE

IL GALLO

\$120

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

CÉSAR

\$120

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

DI CAPRA

\$120

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

QUEKAS

DE POLLO

\$70

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

SENCILLITA Y CARISMÁTICA

\$55

Sincronizada de tortilla de harina y queso mozzarella.

DE ARRACHERA

\$80

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

TE ENCANTARÁN



PIZZAS

HAWAIANA

\$110

La controversial y deliciosa pizza de jamón y piña.

PEPPERONI

\$110

La tradicional y deliciosa.

MARGHERITA

\$110

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



JIMENITA JIMÉNEZ

\$110

Base tradicional de pizza, salsa pomodoro y queso mozzarella gratinado, con nuestra original receta de boneless y salsa bbq, simplemente deliciosa.

BURRITOS

CON CHILI

\$98

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

VOLADOR

\$108

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

DE ARRACHERA

\$110

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



ALITAS Y PALOMITAS



ORDEN DE ALITAS

Personal:	\$96	6 PZS
Pa' botanear:	\$120	10 PZS
Entre cuates:	\$228	20 PZS
Pa' la banda:	\$298	30 PZS

ORDEN DE PALOMITAS

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

Botanear:	\$88	6 PZS
Compartidas:	\$120	10 PZS
Familiares:	\$218	20 PZS

SALSAS JIMÉNEZ

MUY PICANTE



PARA LOS MÁS GALLOS

HABANERO JIMÉNEZ

Extra picantes y extra deliciosas.

MANGO HABANERO

Delicioso sabor a mango endiablada-mente rico.

LAS CHIPOCLUDAS

Delicioso sabor ahumado a chipotle, intensamente 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

Nuestra salsa tradicional y original.

NO PICANTE



PARA LOS GALLITOS

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

Delicioso sabor especiado y ligeras notas cítricas.

BBQ

Salsa norteña, la favorita de muchos.

JAMAICA

Deliciosa y original receta Jiménez.

MANGUÍFICA

Deliciosa salsa de mango hecha a base de fruta natural.

TAMARINDO

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

OLIENTAL

Nuestra receta casera de salsa agridulce con jengibre.

POSTRES

PASTEL IMPOSIBLE \$80

Pastel de chocolate y flan napolitano.

SUPREMO DE CHOCOLATE CON HELADO \$80

Brownie de chocolate con helado de su preferencia.

HELADO \$80

Helado de chocolate, vainilla ó fresa.

BEBIDAS

RONES

	ML	COPA	BOTELLA
Matusalem Platino	750 ml	\$60	\$700
Matusalem Clásico	750 ml	\$65	\$750
Matusalem Gran Reserva 15 Años	750 ml	\$85	\$1,000
Matusalem 18 Años	750 ml	\$120	\$1,400
Bacardí Blanco	980 ml	\$65	\$750
Capitán Morgan	750 ml	\$60	\$750
Flor de Caña 7 Años	750 ml	\$85	\$950
Havana Club 7 Años	750 ml	\$85	\$1,000
Malibú	750 ml	\$65	\$700
Zacapa 23 Años	750 ml	\$140	\$2,300

WHISKY

Bushmills Black Bush	750 ml	\$105	\$1,400
Buchannans 12	750 ml	\$120	\$1,500
Buchannans Master	750 ml	\$130	\$1,800
Buchannans 18	750 ml	\$190	\$3,150
Chivas Regal 12	750 ml	\$115	\$1,600
Chivas Regal 15	750 ml	\$150	\$2,500
Glenfiddich 12 Single Malt	750 ml	\$130	\$1,800
Glenmorangie 10 Años	750 ml	\$120	\$1,800
Old Par 12	750 ml	\$120	\$1,550
J. W. Etiqueta Roja	700 ml	\$75	\$800
J. W. Etiqueta Negra	750 ml	\$120	\$1,600
Jack Daniel's	700 ml	\$90	\$1,000

TEQUILA

Maestro Dobel Blanco	750 ml	\$90	\$1,000
Maestro Dobel Diamante	750 ml	\$110	\$1,450
Tradicional Plata	950 ml	\$80	\$900
Tradicional Reposado	950 ml	\$80	\$900
Tradicional Cristalino	750 ml	\$100	\$1,100
Azul Centenario Baby Mango	700 ml	\$65	\$650
1800 Blanco	700 ml	\$90	\$1,000
1800 Añejo	700 ml	\$100	\$1,200
1800 Reposado	700 ml	\$110	\$1,500
1800 Cristalino	700 ml	\$120	\$1,550
Don Julio 70 Cristalino	700 ml	\$130	\$1,650
Gran Centenario Plata	700 ml	\$70	\$800
Gran Centenario Reposado	700 ml	\$70	\$800
Gran Centenario Añejo	695 ml	\$100	\$1,300
Luna Azul Blanco	750 ml	\$70	\$750
Luna Azul Reposado	750 ml	\$70	\$800

VODKA

Absolut Azul	750 ml	\$65	\$750
Absolut Mandrin	750 ml	\$65	\$750
Absolut Raspberri	750 ml	\$65	\$750
Gotland	750 ml	\$60	\$700
Grey Goose	750 ml	\$120	\$1,500
Smirnoff Tamarindo	750 ml	\$60	\$700
Belvedere	750 ml	\$130	\$1,750
Stolichnaya	750 ml	\$85	\$1,000

BRANDY

ST Rémy VSOP	700 ml	\$80	\$900
Azteca de Oro	700 ml	\$60	\$700
Terry Centenario	700 ml	\$80	\$900
Torres 5	700 ml	\$60	\$700
Torres 10	700 ml	\$75	\$850

LICORES

Licor 43	750 ml	\$85	-
Licor 43 Horchata	750 ml	\$85	-
Absinth	750 ml	\$90	-
Amaretto Disaronno	700 ml	\$80	-
Baileys	700 ml	\$80	-
Chinchón Campechano	1000 ml	\$80	-
Frangelico	1000 ml	\$80	-
Hpnotiq	750 ml	\$95	\$1,450
Jägermeister	700 ml	\$90	\$1,000
Kalhua	1000 ml	\$80	-
Rumchata	750 ml	\$75	\$900
Midori	1000 ml	\$80	-
Vaccari Sambuca Nero	700 ml	\$80	-

VINO TINTO

Casa Madero 3V	750 ml	\$150	\$850
----------------	--------	-------	-------

*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	-	\$2,350
Möet Chandon Nectar Imperial	750 ml	-	\$2,700
Möet Chandon Ice	750 ml	-	\$2,700

COGNAC

Hennessy VS	700 ml	\$110	\$1,900
Hennessy VSOP	700 ml	\$135	\$2,200
Martell VSOP	700 ml	\$130	\$2,150
Remy Martin VSOP	700 ml	\$130	\$2,100

GINEBRA

Beefeater	750 ml	\$95	\$1,300
Gin Boodless	750 ml	\$90	\$1,300
Hendrick's	750 ml	\$110	\$1,600

MEZCAL

400 Conejos Espadín	750 ml	\$80	\$1,000
400 Conejos Reposado	750 ml	\$120	\$1,300
Creyente	355 ml	\$100	\$1,300
Don Mateo Cupreata	750 ml	\$70	\$950
Mezcal Jiménez	750 ml	\$70	-
Montelobos	750 ml	\$100	\$1,300
Ojo de tigre	750 ml	\$120	\$1,600

CERVEZA

	PRECIO	PROMO
Corona	\$35	\$30
Victoria	\$35	\$30
Corona Light	\$35	\$30
Corona Ambar	\$35	\$30
León	\$35	\$30
Pacífico	\$35	
Negra Modelo	\$40	
Modelo Especial	\$40	
Michelob Ultra	\$40	
Stella Artois	\$40	
Cerveza de Barril Choape (Neg. Mod./Mod. Esp.) Tarro chico	\$50	
Cerveza de Barril Choape (Neg. Mod./Mod. Esp.) 1 lt.	\$85	
Cerveza de Barril Victoria (Tarro chico).	\$40	
Cerveza de Barril Victoria (1 lt.)	\$65	
Vaso Michelado	\$15	
Vaso Cubano	\$20	
Vaso Fantasma	\$25	
Michelada sabor (Tarro chico)	\$50	
Michelada sabor (1 lt.)	\$85	

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

CERVEZA ARTESANAL

Cucapá (Border, Dorada, Oscura).	\$65
La Bru (Stout, Ipa, Doble Ipa, Maíz Azul, Ginger Ale, Porter).	\$65
Bocanegra (Dunkel, Pilsner).	\$65

TRITONES

3 LT	\$178
5 LT	\$270

*Cerveza de Barril Victoria.
*Promo: miércoles y domingo tritón precio especial.

3 LT	\$214
5 LT	\$314

*Cerveza de Barril: Choape (Neg. Mod./Mod. Esp.)

COCTELERÍA

Piña Colada	\$65
Mojito	\$65
Daiquirí	\$65
Margarita	\$65
Martini	\$65
Caipiriña	\$65
Mezcalada	\$65

SIN ALCOHOL

Malteada (Vainilla, Fresa, Chocolate, Oreo)	-	\$65
Refresco	335 ml	\$25
Perrier	330 ml	\$50
Agua Embotellada	600 ml	\$25
Agua de Coco	330 ml	\$35
Limonada	335 ml	\$30
Naranjada	335 ml	\$30
Boost	235 ml	\$45
Red Bull	250 ml	\$55
Coctelería sin alcohol	-	\$65
Café Americano		\$40
Café Espresso		\$35
Café Capuccino		\$45
Cigarros Marlboro (rojos, blancos y Ice).		\$98
Masking		\$180





#EQUIPO
JIMÉNEZ

  @JIMENEZ_PLUS

SUCURSALES

Calzada La Huerta | Av. Enrique Ramírez | Centro | Jiménez + Altozano

Lunes a Domingo de 1:00 p.m. a 1:30 a.m.

jimenez@grupomrl.com.mx

www.cerveceriajimenez.com.mx

MRL

GRUPO MRL