

ENTRADAS

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

ENSALADAS

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

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

130^o
STEAKHOUSE



Foie Gras Reflexion (2) \$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>
Setas Silvestres al Carbón (K) (V) \$230 <i>Setas tatemadas al carbón sobre espejo de crema de chile pasilla, mousse de queso de cabra y epazote.</i>
Rocas de Camarón \$230 <i>Camarones tempurizados bañados en salsa spicymassago, cebolleta y hojuelas de atún seco.</i>
Envuelto de Espárrago y Remolacha \$390 <i>Rollo de carne premium relleno de espárrago y remolacha a la braza con salsa teriyaki y jitomates confitados.</i>

SOPAS

Lentejas \$120 <i>Xcatik y laurel.</i>
Crema de frijol negro \$120 <i>Epazote y trocitos de queso panela.</i>
Bullabesa Norteña (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.</i>

CERTIFIED PRIME BEEF

PARA COMPARTIR 2 - 3 PERSONAS

Cowboy (K) \$49 oz. <i>Rib Eye con hueso.</i>
Rib Eye (K) \$54 oz.
New York (K) \$48 oz.
New York en Costra de Café (K) \$52 oz. <i>Marinado en rub de café.</i>
Cowboy 130^o (K) \$54 oz. <i>Tuétano y cama de perejil a la mantequilla.</i>
Lomo de Rib Eye (K) \$74 oz. <i>Corte central del rib eye.</i>
Porterhouse (K) \$52 oz.
Corazón de Filete (K) \$63 oz. <i>Sobre espejo de puré de la casa.</i>
Farmer Roast (K) \$79 oz. <i>Tapa de rib eye (Verificar Existencia).</i>
Tomahawk (K) \$55 oz. <i>Incluye Ensalada 130^o</i>
Barbacoa de Short Rib (K) \$39oz. <i>Short Rib cocinado a las brasas 10 hrs, flameado con mezcal, acompañado de tortillas y salsa de chile de árbol.</i>
Tomahawk Escorpión (K) \$63 oz. <i>El tomahawk de la casa. Una experiencia única. Sin palabras. *Incluye Ensalada 130^o</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

Filete Wellington \$499 <i>Corazón de filete con hongos silvestres envuelto en hojaldre al horno. -Topping de Foie gras + \$190</i>	Fetuccini Tapado \$340 <i>Fetuccini con pomodoro y selección de mariscos flameados, tapados con focaccia de ajo y romero.</i>
Barbacoa de Lengua (K) (+C) \$490 <i>Cocinada lentamente y envuelta en hoja de plátano.</i>	Ceviche del Tigre (K) \$320 <i>Cubos de pescado, camarón a las brasas y pulpo crocante preparado con leche de tigre peruana, camote y elote.</i>
Salmón Noruego 130^o (K) \$390 <i>Caramelizado a las brasas sobre tabla de cedro marinada con single malt The Macallan 12.</i>	Pechuga al Carbón (K) \$325 <i>Pechuga con salsa de zetas y vino blanco.</i>
Rack de Cordero Francés \$980 <i>Acompañado de nuestra salsa de menta con habanero rostizado.</i>	Hamburguesa 130^o \$345 <i>Combinación de carnes premium, queso brie, tocino, reducción de cebolla al balsámico, y pan de la casa.</i>
Rib Cut Pork Chops 900gr. (K) \$600 <i>Cocinado lentamente al carbón y ahumado con leña de nogal, Rub de especias y chiles secos.</i>	Risotto de Vaca y Trufa Negra \$790 <i>Cre moso Risotto con medallones de filete prime al carbón, queso parmesano y hojuelas de trufa natural.</i>
Rib Eye a la Piedra (K) \$830 <i>Láminas de rib eye acompañada de una piedra de río con temperatura superior a los 500°F.</i>	
Pulpo Zarandeado \$420 <i>Tentáculos de pulpo zarandeado al carbón con sofrito de cebolla, papa cambrey y tomate.</i>	

COMPLEMENTOS

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



130°

STEAKHOUSE



POSTRES

Key lemon pie <i>Limón, merengue y crujiente base de galleta.</i>	\$155	Cheesecake Sides <i>Rebanada de nuestro cremoso cheesecake acompañado de los tres toppings de la casa.</i>	\$180	Brownie Keto <i>Hecho con harina de almendra, cocoa, nuez y helado de queso crema con blueberry.</i>	\$180
Fudge de Chocolate	\$155	Bomba de Chocolate <i>Espejo de frutos rojos, volcán de chocolate, quenel de helado cubierto con domo de chocolate oscuro.</i>	\$180	Bola de Helado Extra	\$60
Cheesecake de Papaya <i>Papaya con queso de bola.</i>	\$155				
Cheesecake de Guayaba <i>Guayaba con queso de bola.</i>	\$155				
Cheesecake de Manzana <i>Manzana caramelizada.</i>	\$155				

VINOS TINTOS

		BOTELLA	COPA
130 Grados Don Leo Cabernet Sauvignon Megacero Blend La Casona, Cabernet, Merlot Santos Brujos Tempranillo	<i>Ensenada, México Parras, Coahuila, México Chihuahua, México Chihuahua, México Ensenada, México</i>	\$780 \$1,250 \$1,750 \$1,800 \$3,050	\$168
Baloyan EMC Monte Xanic Selección	<i>Valle de Guadalupe, Mexico Valle de Guadalupe, Mexico Valle de Guadalupe, Mexico</i>	\$1,000 \$1,050 \$1,850	\$235
Marqués de Riscal ABA MÁS 7 D.O Priorat, Cabernet, Garnacha, Syrah Pesquera, Crianza Matarromera, Crianza Carmelo Rodero, Crianza Fincas de Ganuza Alion Vega, Sicilia Valbuena	<i>Rioja, España Tarragona, España Ribera del Duero, España Ribera del Duero, España Ribera del Duero, España Rioja, España Ribera del Duero, España Ribera del Duero, España</i>	\$580 \$1,050 \$1,850 \$2,100 \$2,300 \$3,070 \$4,450 \$8,100	
Chateau de Brandey Merlot	<i>Bordeaux, Francia</i>	\$750	
Loma Alta Malbec Zuccardi Seria A Terrazas, Malbec	<i>Mendoza, Argentina Mendoza, Argentina Mendoza, Argentina</i>	\$1,050 \$1,075 \$1,210	\$235 \$270
Ironstone 14 Hands, Merlot Silver Buckle, Blend	<i>AVA Lodi, Central Valley, California, EEUU Columbia Valley, Washington, EEUU California, EEUU</i>	\$1,250 \$1,250 \$1,750	

VINOS BLANCOS

		BOTELLA	COPA
Chateu Blanquerie Blanco 12 Lunas Chardonnay Joseph Cattin Riesling Joseph Cattin Gewürztraminer Santos Brujos, Chardonnay	<i>Región Mérgnas, Región de Burdeos Somontano, España. Alsacia, Francia Alsacia, Francia Ensenada, México</i>	\$1,120 \$1,400 \$1,250 \$1,480 \$1,800	\$250 \$310 \$400

VINOS DE POSTRES

		BOTELLA	COPA
Moscato, Moscatel de Alejandria	<i>Tarragona, España</i>	\$950	\$210

VINOS ROSADOS

		BOTELLA	COPA
Chateu Blanquerie Rose Santos Brujos Rose	<i>Región Mérgnas, Región de Burdeos. Ensenada, México</i>	\$1,150 \$1,250	\$275

CHAMPAGNES

		BOTELLA	COPA
Möet & Chandon Brut Imperial Möet & Chandon Nectar Imperial	<i>Champagne, Francia Champagne, Francia</i>	\$2,850 \$3,050	\$630 \$670



BEBIDAS

Agua Mineral Cristal	\$35
Quina Schweppes	\$35
Agua Natural Fuensanta	\$35
Agua Mineral Fuensanta	\$45
Agua de Piedra con Gas	\$45
Agua Natural Lu'um Ha	\$45
Agua Perrier	\$50
Agua Fiji 500 ml	\$110
Coca Cola	\$40
Coca Cola Light	\$40
Coca Cola Zero	\$40
Fanta	\$35
Fresca	\$40
Sprite	\$40
Sídral Mundet	\$40
Limonada	\$40
Naranjada	\$40
Jugó de piña	\$40
Jugó de arándano	\$40
Café Americano	\$45
Café Espresso	\$50
Café Capuchino	\$60
Selección de Tés	\$90
Ginger Ale Schweppes	\$50

CERVEZAS

Heineken Cero	\$45
Heineken	\$50
Bohemia	\$50
Amstel Ultra	\$47
XX Lager	\$46
XX Ambar	\$46
Indio	\$45
Sol	\$45
Sol Cero	\$45
Tecate Roja	\$45
Tecate Light	\$45
Chelada / Michelada	\$20
Ojos Rojos	\$30
<hr/>	
130° Grados	\$55
Ceiba (Mestiza, Imperial, Light, Dorada)	\$55
Patito (Porter Vainilla, Dry Stout, Lager Yucateca, Belgian Blonde Ale, IPA)	\$65

CÓCTELES

Carajillo	\$160
Cosmopolitan (c/Stolichmaya)	\$180
Manhattan	\$220
Espresso Martini	\$220
Martini (c/Stolichmaya)	\$200
Mojito (c/Matusalem)	\$180
Clericot	\$160
Mezcalita (c/Mezcal Unión)	\$160
Margarita (c/J. Cuervo Tradicional)	\$180
Tinto de Verano	\$120
Sangria Natural	\$120
Negroni	\$200

COGNACS

Hennessy VSOP	\$350
---------------	-------

BRANDYS

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

WHISKEYS

Bushmills Black Bush	\$220
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

Reserva de la Familia Platino	\$550
Reserva de la Familia Reposado	\$580
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$660
Herradura Reposado	\$185
Herradura Añejo	\$195
Herradura Blanco	\$145
1800 Blanco	\$190
1800 Reposado	\$210
1800 Añejo	\$260
1800 Cristalino	\$210
1800 Milenio	\$950
Maestro Dobel Blanco	\$220
Maestro Dobel Reposado	\$270
Maestro Dobel Diamante	\$220
Maestro Dobel 50 Cristalino	\$950
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
Gran Centenario Leyenda	\$830

RONES

Matusalem Clásico	\$150
Matusalem Gran Reserva 18	\$270
Matusalem Gran Reserva 23 años	\$350
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
Martin Miller's	\$260

MEZCALES

400 Conejos Espadín	\$170
400 Conejos Tosalá	\$420
400 Conejos Reposado	\$180
400 Conejos Cuishe	\$160
Creyente Espadín	\$220
Creyente Tosalá	\$420
Creyente Cuishe	\$250
Unión	\$150

Tipo de cambio: \$1 Dolar = \$18 Pesos Mexicanos. Precios por copa en Pesos Mexicanos, IVA incluido. Cada copa se sirve con 1.5 oz de licor (44.36 ml) e incluye un refresco de 235 ml. Los refrescos embotellados son de 335 ml.

130°

.....

STEAKHOUSE



MIXOLOGYN

Gindamomo <i>Bombai, Semillas Cardamomo, Clavo, Agua Quina</i>	\$140
Refresh Gin <i>Hendrick 'S, Pepino, Limón, Romero, Schweppes Ginger Ale</i>	\$154
Tropic Grill Gin <i>Martin Millers, Piña Asada, Cardamomo, Agua Quina</i>	\$182
Aperol Spritz <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
Kalhua	\$160
Aperol	\$160
Campari	\$160
Martini Rosso	\$160
Martini Extra Dry	\$160

CARAJILLO 130° \$180

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

SINGLE MALTS

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

The Macallan 12 años Doble Cask	\$490
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 Malt 10 YO	\$310
Bushmills Malt 16 YO	\$590



Orgullosamente catedral del mejor Whisky Single Malt