

# Desayunos

## Menú

### Hot Cakes al gusto 125

Acompañados con mantequilla, miel Natural o sabor maple y jamón o tocino.

### Omelette 125

Tortilla de huevo con queso, jamón y pico de gallo.

### Migas. con huevo y chorizo 140

Tortilla de maíz en cuadritos, revuelta con huevo y chorizo acompañados con frijoles y aguacate

### Ahogadas en carne seca 125

Tortillas bañadas en caldillo de carne seca y frijoles de la olla

### Huevos Revueltos con jamón 140

Dos huevos revueltos con trozos de jamón o chorizo, acompañados con frijoles y aguacate.

### Machacado Natural 165

Carne seca revuelta con huevo, acompañada con frijoles y aguacate.

### Machacado Ranchero 175

Carne seca revuelta con huevo y salsa ranchera, acompañado con frijoles y aguacate.

### Machacado y Chilaquiles 195

Machacado ranchero y chilaquiles, acompañados con frijoles y aguacate.

### Barbacoa y Machacado Ranchero 210

Barbacoa de res y machacado ranchero, acompañados con frijoles y aguacate.

### Barbacoa y Chilaquiles 195

Barbacoa de res y chilaquiles, acompañados con frijoles y aguacate.

## BEBIDAS

Café Americano 35

Expreso 40

Cappuccino 50

Jugo de Naranja 45

Refresco 40

### Caldillo de carne seca 100

Carne seca tradicional en salsa.

### Chicharrón y Chilaquiles 195

Chicharrón de Puerco en salsa verde y chilaquiles acompañados con frijoles y aguacate.

### Chilaquiles FeelGrow 140

Totopos con salsa verde, queso y crema acompañados con frijoles y aguacate. Agrega pollo o huevo al gusto.

### Huevos fritos montados 175

Dos huevos fritos montados en tortilla sofrita y Carne seca en salsa roja, acompañados con frijoles y aguacate.

### Huevos Rancheros 140

Dos huevos fritos sobre tortilla, cubiertos con salsa roja, acompañados con frijoles y aguacate

### Huevos Motuleños 175

Dos huevos fritos montados en tortilla sofrita y con frijoles, acompañados con jamón picado, chícharos, rodajas de plátano frito y salsa roja.

### Enchiladas Suizas 175

Tortillas envueltas, rellenas de pollo, bañadas con salsa estilo suizo, gratinadas con queso y crema al gusto.

### Molletes FeelGrow 110

Dos porciones de baguette con frijoles refritos gratinados con queso y acompañados con pico de gallo. Adicional, al gusto: porción de chorizo +30.

### Huevos con salmón 175

Dos mitades de bísquet con queso crema, cama de salmón y huevos poche cubiertos con salsa Alfredo.

## EXTRAS

Orden de Pan Tostado 35

Porción de Pollo 25

Porción de Chorizo 30

Huevo Extra (Pieza) 25

Todos los desayunos incluyen plato de fruta de temporada.



# feel grow®

el placer de estar...

## ENTRADAS

**Cascaritas Rellenas 145**  
*queso, tocino y cebollín con aderezo de cilantro y serrano. /4 pz./*

**Plato de Quesos 240**  
*y carnes frías.*

**Nachos Monterrey 215**  
*arrachera, frijoles negros, elote, pimientos y aceitunas, cubiertos con cheddar.*

**Queso Fundido 185**  
*asadero, chorizo, pimientos y cebolla.*

**Tapas de Salmón 200**

**Tapas de Jamón Serrano 200**

## CREMAS Y SOPAS

**Sopa Azteca 100**

**Crema de Elote y Poblano 100**

**Crema de Poro y Papa 100**

**Caldo Tlalpeño 115**

## ENSALADAS Y SÁNDWICHES

**Ensalada Light 200**  
*champiñones, pimientos y pechuga en fajitas a la parrilla.*

**Poke de Salmón y Manzana 235**  
*sobre quinoa, aguacate y manzana.*

**Ensalada Cesar 205**  
*corazones de alcachofa, morrón y queso parmesano con pollo.*

**Corazones Rellenos 215**  
*jamón ibérico con zanahoria, manzana, queso parmesano y aceitunas.*

**Pollo con Fresa y Piña 210**  
*pechuga en cubos, fresa y piña laminada con nuez caramelizada.*

**Philly Cheesesteak 210**  
*arrachera salteada con hongos y cebolla caramelizada.*

## CARNES

**Chicharrón de Rib Eye 360 /350 g/**  
*sobre guacamole y pico de gallo.*

**Rib Eye 410**  
*350g choice nacional.  
600g choice nacional \$690  
sobre pure campestre y espárragos.*

**Filete Miñón 440 /250 g/**  
*montado con camarones en reducción de vino tinto.*

**Parrillada Feelgrow 630 /250 g/**  
*para 2 personas, acompañada de chilaca, salchichas y quesadillas. para 3 personas \$850. /350 g/*

## PRINCIPALES

**Torre Feelgrow 235 /200 g/**  
*tartare de atún sobre fruta de temporada, alioli de chipotle y crocante de arroz.*

**Brocheta de Camarones 250 /200 g/**  
*verduras y tocino, con arroz y espárragos.*

**Filete de Pescado 225 /250 g/**  
*al vapor con camarones a la diabla.*

**Salmón al Panko 370 /200 g/**  
*sobre julianas de vegetales orgánicos.*

**Chile en Nogada 200 /150 g/**  
*receta original de Martha Chapa.*

**Pechuga de Gala 210 /250 g/**  
*pollo nacional sobre manzana gala.*

**Fettuccini Alfredo 200 /250 g/**  
*la salsa tradicional con pollo.*

**Fettuccini con Camarones 295 /270 g/**  
*al tequila y limón en salsa cremosa.*

**Lasaña 200 /200 g/**

**Cacerola de Pasta con Chile 200 /250 g/**  
*spaghetti con carne y frituras de chile seco.*

**Pizza Mexicana 210 /21 cm./**  
*arrachera, chorizo, salchicha, cebolla, hongos asados, salsa pomodoro y queso.*

**Pizza Vegetariana 195 /21 cm./**  
*pesto, espinaca, hongos, nuez, albahaca y queso de cabra.*

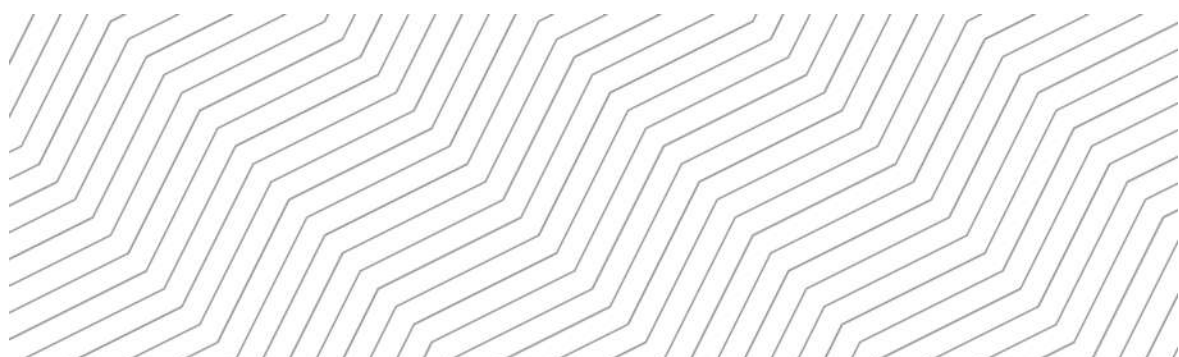
## HAMBURGUESAS

**La Histórica 210 /200 g/**  
*de res, cebolla caramelizada, champiñones y queso suizo.*

**La Reconquista 215 /200 g/**  
*de res con pork belly en maple, arugula, mascarpone, aceite de trufa y pistache.*

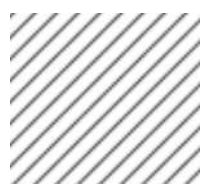
**La Americana 210 /200 g/**  
*de res con hash de papa y camote, tocino ahumado, chipotle y cheddar.*

**La Perfecta 210 /200 g/**  
*de res con monterrey jack, tomate, cebolla, lechuga y pepinillos.*



# drinks

## menu



### Cervezas

Vaso Michelado 30  
+ cerveza a elegir.

Clamato 40  
+ cerveza a elegir.

Chelada de Melón 40  
melón picosito + cerveza a elegir.

Chelada Piña Chipotle 40  
piña agri dulce + cerveza a elegir.



### Importadas

Shiner Light Blonde /355ml/ 80

Sapporo Pale Lager /650ml/ 180

Tiger Euro Pale Lager /330ml/ 155

Guinness Stout /440ml/ 150

Spitfire Kentish Amber Ale /500ml/ 170

Belhaven Black Stout /440ml/ 120

Baltika 4 Lager Centeno /500ml/ 150

Urquell Pilsner /330ml/ 115



### Nacionales

Tecate Light /325ml/ 45

Indio /325ml/ 45

XX Ámbar /325ml/ 50

Bohemia Clásica /355ml/ 55

Bohemia Oscura /355ml/ 55

XX Lager /325ml/ 50

Sol /355ml/ 45

Amstel ULTRA /355ml/ 50

Heineken /355ml/ 55

Heineken Light /355ml/ 55

Minerva Colonial Kölsch /355ml/ 90

Minerva Pale Ale /355ml/ 90

Minerva ITA /650ml/ 150

Allende Golden Lager /355ml/ 120

Allende Agave Lager /355ml/ 120

Rrey Kölsch /355ml/ 100

Rrey London /355ml/ 90

Finisima Golden Ale /355ml/ 110

Culebra 90

Light Lager /355ml/ 110

Colimita German Pilsner /355ml/ 125

Lagerita clara /355ml/ 110



### Margaritas

Tradicional 105  
tequila, licor de naranja, y limón.

Mango Chamoy 105  
tequila, licor de naranja, mango, chamoy y limón.

Azul 100  
tequila, curaçao.

Presidente 100  
tequila, brandy, licor de naranja y limón.

Hawaiana 100  
tequila, licor de naranja, fresa y piña.

Margarita Frozen 90

Tamarindo |Frambuesa 105

Mango |Fresa 100



### Especialidades

Feelgrow /martini/ 100  
el original de la casa, vodka, licores y jugos de fruta.

Pétalos de Rosa /martini/ 95  
romanticismo en su esplendor,  
vodka, y mezcla de la casa.

Chocolate /martini/ 100  
vodka, licor de cacao y chocolate.

Jade /martini/ 100  
vodka, licor de melón, melón y piña.

Blue Moon /coctel/ 95  
vodka, ron, curaçao y piña.

Piña Chipotle /mezcalini/ 95  
mezcal, piña, chipotle, lima y limón.

Luces de la Habana /coctel/ 95  
ron Malibú, licor de melón, piña,  
naranja y agua mineral.

BMW 100  
Bailey, Ron Malibú y whisky.

Long Beach Iced Tea 105  
vodka, ron, ginebra, tequila y  
arándano.

Estrecho de Andalucía 90  
ron, vino tinto, jugo de naranja, agua  
mineral y granadina.



### Cocteles

Tinto de Verano /vino/ 125  
vino tinto y esencia de  
lima-limón.

Sangría /vino/ 125  
vino tinto, frutas frescas, limón y  
manzana.

Clericot /vino/ 100  
vino tinto y manzana.

Piña Colada |Melón Colado|  
Fresa Colada/ 100

París de Noche /cognac/ 100  
coñac y un toque de coca cola.

Recordando Múnich 95  
para los de sabores intensos; vodka,  
Jägermeister, b:oot y ginger ale.

Colorada Infiel 105  
campari, vermouth y mandarina.

La Bamba 90  
tequila, licor de naranja, licor de  
piña, jugo de naranja y granadina.

Tom Collins /ginebra/ 90  
ginebra, agua mineral y limón.  
Mojito /ron/ 90 tradicional de  
nuestros vecinos cubanos.

Mojito de Plátano /ron/ 90  
con un tono dulce del plátano  
regional.

Mojito de Kiwi /ron/ 90  
ron, kiwi y un toque de lima.

Caipirinha /cachaça/ 90  
cachaça, soda de limón, azúcar y  
limón.

Pitufu /ron/ 90  
ron Malibú, curaçao, crema de coco y  
leche evaporada.



### Martinis

Cosmopolitan 90  
vodka, triple sec, arándano y limón.

Alejandría 95  
vodka, tequila, ron, licor de naranja,  
mango, piña, toronja y fresas.

Fifty Fifty 90  
ginebra y vermouth seco.

Sandía | Pepino | Manzana |  
Mango | Tamarindo / 95



### Digestivos/Aperitivos

Tommy 95  
Bailey, licor de café, leche.

Chinchón Dulce 80

Chinchón Seco 80

Kahlua 80

Baileys 105

Frangélico 110

Licor 43 135

Amaretto Disaronno 130

Jägermeister 105



### Café

Cappuccino o Latte 50  
con esencia de vainilla o caramelo +\$10  
con leche deslactosada +\$5

Americano 40

Mocha 55

Descafeinado 45

Espresso 45

Frappé 85  
frappé a base de cappuccino.

Oreo o M&M.



### Té

Té y Tisanas 65  
solicitar menú de tés y tisanas.



### Malteadas y Smoothies

Malteadas 70

Smoothies 65  
tamarindo, tamarindo con chamoy, fresa,  
mango y mango con chamoy.



### Bebidas

Agua Embotellada 30

Refrescos 45  
coca cola, coca cola light, sprite,  
manzana.

Sodas Italianas 65  
cereza, sandía, lima, naranja y fresa.

Limonada Natural 50, mineral 55

Naranjada Natural 50, mineral 55

Nestea Limón, Lipton 50



Chocolate caliente o frio 50



# Open Bar

## menú

### Tequila

		
Cazadores Reposado	90	1250
Cuervo Tradicional	95	1350
Herradura Blanco	120	1550
Herradura Reposado	130	1650
Herradura Añejo	150	2050
1800 Añejo	130	1650
Don Julio Reposado	140	1750
Don Julio 70	185	2350
Maestro Teq. Dobel	165	2000
Siete Leguas	165	2000
Reserva de la Familia	555	

Botellas de 750ml

### Mezcal

Tinieblo Joven	130	1350
Tinieblo Añejo	165	1850
Montelobos Espadín	120	1700
Ojo de Tigre	155	1750
400 Conejos	185	2350

Botellas de 750ml

### Ron

Appleton Special	95	1250
Appleton Estate	115	1700
Capitán Morgan	110	1550
Bacardi Blanco	130	1600
Bacardi Solera	115	1450
Matusalem Platino	115	1450
Matusalem Clásico	95	1450
Flor de Caña 18	215	2200
Zacapa Ambar 12	175	1950
Zacapa 23	275	

Botellas de 750ml

### Vodka

Smirnoff	90	1250
Smirnoff Tamarindo	95	1450
Absolut	100	1650
Grey Goose	145	2500
Stolichnaya	105	1700
Stolichnaya Elite	200	



Botellas de 750ml

### Gin

Beefeater	160	2050
Tanqueray	160	2050
Bombay Sapphire	160	2150
Hendrick's	155	2250

Botellas de 750ml

### Brandy

		
Don Pedro G. Reserva	95	1250
Fundador	110	1350
Terry Centenario	115	1400
Torres 10 Años	125	1500
Gran Duque de Alba	145	1650
Carlos I. Gran Reserva	185	2050
Cardenal de Mendoza	230	

Botellas de 700ml

### Whisky

Jack Daniels	135	1850
Chivas 12 Regal	140	1850
Red Label	135	1750
Black Label	235	2800
Glenfiddich 12	225	3000
Buchanan's 12	210	2800
Buchanan's 18	270	3750
Macallan 12	225	3200
Macallan 15	385	
Blue Label	620	

Botellas de 750ml

### Cognac

Courvoisier VS	125	
Courvoisier VSOP	170	
Remy Martin VSOP	175	
Martell VSOP	180	
Hennessy VSOP	185	
Remy Martin XO	495	

### Licores

Chinchón Dulce	70	
Chinchón Seco	70	
Kahlua	70	
Baileys	95	
Sambuca Blanco	85	
Sambuca Negro	95	
Frangélico	100	
Licor 43	120	
Jägermeister	135	
Amaretto Disaronno	115	
Grand Marnier	175	

Todos los servicios de botella incluyen 5 refrescos de al menos 355ml.

# Wine Bar

## Menú

### TINTOS

#### Argentina

- Navarro Correas /malbec 650
- Tilia /malbec 430
- Las Moras /malbec 420
- Las Moras reserva /cab. Sauv-shiraz 540

#### Australia

- Lindeman's Bin 50 /shiraz 430

#### Chile

- Carmen Clásico /carmenere 500
- Casillero del Diablo /cabernet sauv 500
- Errazuriz Reserva /cabernet sauv 610

#### España

- Cune Crianza /rioja 620
- Marqués de Cáceres Crianza /rioja 640
- Marqués del Riscal /rioja 1160
- Muga Reserva /rioja 1320
- Gran Sangre de Toro /Catalunya 550

#### Francia

- Beaujolais Villages /cote d'or 760
- Cotes du Rhone e Guigal /bordeaux 660

#### Italia

- Riunite /lambrusco 450

#### México

- La Cetto /petite sirah 420
- Monte Xánic /cabernet sauvignon 1050
- Monte Xánic /syrah 850
- Monte Xánic /cabernet franc-merlot 1270
- XA /cabernet sauv 370
- Casa Madero /merlot 800
- Casa Madero /cabernet sauvignon 810
- Casa Madero /malbec 810
- Casa Madero /shiraz 810
- Casa Madero 3V /cab. sauv-merlot-tempranillo 810
- Scielo /shiraz-cab. sauv-merlot 610
- Santo Tomás /merlot 610
- Santo Tomás /tempranillo 610
- Santo Tomás /cabernet sauvignon 510

### BLANCOS

#### España

- Burgans /albariño 610

#### Argentina

- Norton /chardonnay 500

#### México

- Monte Xanic /riesling 880
- Casa Madero 2V /chardonnay-chenin blanc 610

#### Francia

- Louis Latour Ardeche /chardonnay 610
- Louis Latour Chabils /chardonnay 1420
- Louis Latour Pouilly Fuissé /chardonnay 1600
- Moët Chandon Nectar /champagne 2200
- Moët Chandon Brut /champagne 2100

#### Italia

- Riunite Bianco 370

### ROSADOS

#### USA

- Beringer /white zinfandel 430

#### Francia

- Jolies Filles Prestige /côtes de provence 580

#### México

- I.A. Cetto /blanc de zinfandel 400

### POR COPEO

- |      |                      |     |
|------|----------------------|-----|
| BCO  | Casa Madero 2V       | 150 |
| BCO  | Burgans              | 150 |
| ROSA | L.A. Cetto           | 140 |
| ROSA | Beringer             | 145 |
| TTO  | Las Moras            | 145 |
| TTO  | Casillero del Diablo | 145 |
| TTO  | L.A. Cetto           | 145 |
| TTO  | Scielo               | 165 |
| TTO  | Riunite              | 145 |
| TTO  | Lindeman's Bin 50    | 145 |

## CARACTERISTICAS



#### Fresco

Ensaladas, Pescados y Mariscos.



#### Complejo

Ensaladas, Pizzas, Pastas, Aves y Pescados.



#### Aterciopelado

Pastas, Lasaña, Empanadas y Carnes.



#### Intenso

Carnes Rojas, Plato de Quesos.



#### Espumoso

Aperitivos, Frutas y Postres.

# Postres

## menú

	\$
<b>Cheesecake Guayaba</b>	130
<b>Cheesecake Fresa</b>	150
<b>Pastel triple chocolate</b>	150
<i>Tres capas de pan de chocolate rellenas de ganache blanco, ganache de leche y ganache oscuro.</i>	
<b>Séptimo cielo</b>	150
<i>Delicioso pan de chocolate humedecido con licor de cereza. Relleno y cubierto de ganache oscuro.</i>	
<b>Pastel de zanahoria</b>	150
<b>Strudel de manzana</b>	150
<i>Con helado de vainilla.</i>	
<b>Brownie de chocolate</b>	160
<i>Con helado de vainilla.</i>	