

Boyal

Steak House & Winery



EN TRA DAS



TRILOGÍA DE CHORIZOS DE MOLE

Con pita de albahaca, oliva y ajo

\$270



CREMA DE TOMATES

Tomate riñón confitado, queso ricotta y aceite de albahaca.

\$80



PIZZETTAS

De masa madre, camarón, mix de champiñones y chorizo de mole.

\$320



TACOS DE SETAS AL PASTOR 4 un.

Mezcla de champiñones y cebolla.

\$240



PAPAS CRUJIENTES

Cebolla caramelizada, aceite de trufa, mix de champiñones y huevo frito.

\$190

CORTES / STEAKS

PORTER HOUSE 1.1^K USA

Betabeles al rescoldo
y pimientos



\$1350

BIFE 500 GR ANGOSTO — ARGENTINA —

Sobre nopal, pastelera de
elote y frijol ahumado
con romero



\$570

BIFE 600 GR ANCHO — ARGENTINA —

Con portobello, espinacas,
papa cambray, tomatines,
queso azul y cebolla
caramelizada con whisky
de maíz.



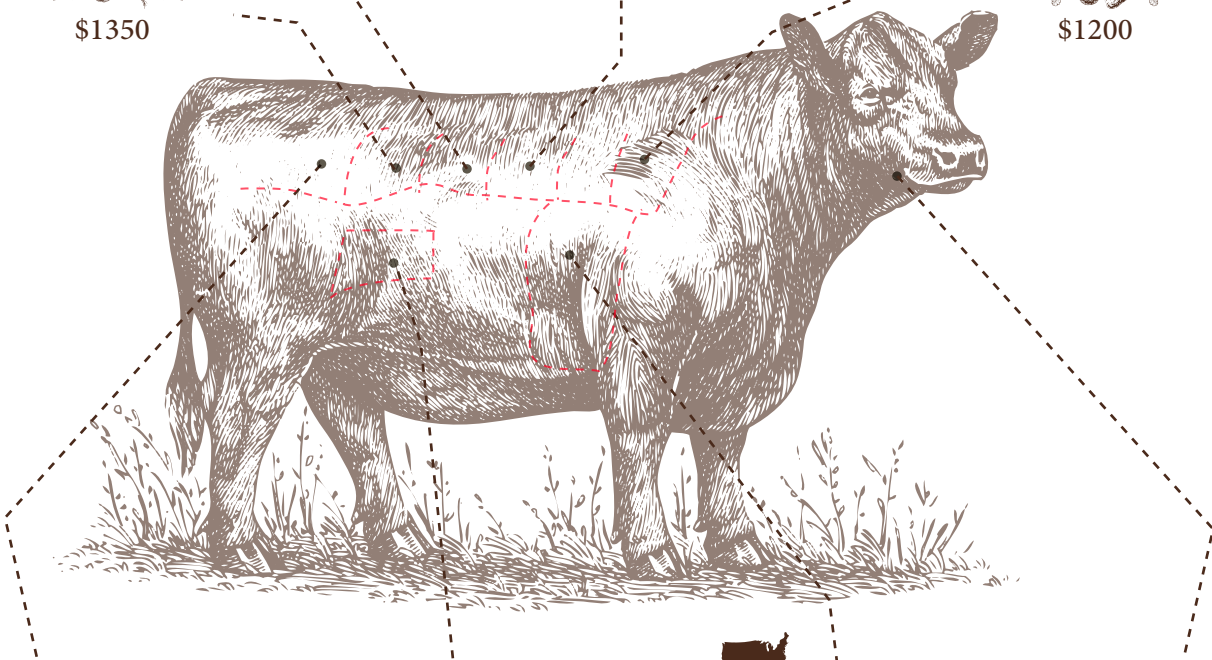
\$940

FILETE 750 GR CON HUESO — MÉXICO —

Papas trufadas con
cilantro y setas



\$1200



500 GR. PICANHA — USA —

Papa diente de ajo,
salteadas con espinacas
y mix de tomatines.



\$580

TOP 1^{KG} SIRLOIN 1.3 — CANADÁ —

Coliflor y cebolla asada,
pincho de papa con
mayonesa americana.



\$1500

ASADO 400 GR. DE TIRA AL BOURBON — USA —

Puré de papa picante y
brucas parrilladas con
mantequilla de mango.



\$580

MOLLEJAS — MÉXICO —

Con limoneta de
hierba santa.

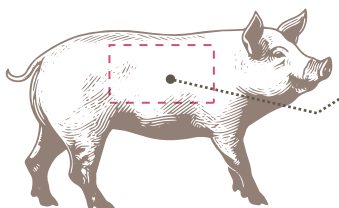


\$290

CAZUELA DE RES

Carne de res, puré gratinado de elote
con albahaca, chile ahumado y
gaspacho de tomate riñón.

\$240



RIBS AL BOURBON

Con papas al chihuacle.

\$750

TÉRMINO DE COCCIÓN



• AZUL •

35°C a 45°C



• MEDIO •

50°C a 55°C



• A PUNTO •

60°C



• TRES
CUARTOS •

67°C a 70°C



• BIEN
COCIDA •

70°C a 76°C



DEL MAR



TIRADITO DE SALMÓN

\$240

Láminas de salmón con alioli de naranja, manzana verde y chips de camote.



SALMÓN EN SALSA DE BERROS

\$260

Sobre chips de papas fritas y mix de tomates.



CEVICHE “FRESCO” O “FRITO”

\$250

De dorado y trucha, encurtido en leche de tigre, miel de tuna, cebolla morada, pepino, chile de agua y cilantro.



FILETE DE PESCADO ALCAPARRADO

\$260

Filete sobre puré de chícharo, con salsa de alcaparra al limón y chips de manzana verde.



CAMARONES AZULES 5 UNI.

\$920

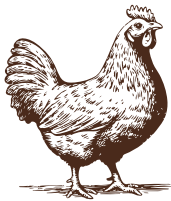
Parrillados con lechuga asada, espinacas, queso azul, almendra tostada, arándanos, aderezo balsámico y dressing de yoghurt.



PULPO ENTERO ZARANDEADO

\$720

Con aceite de chile morita, anís y lechuga con coliflor asadas.



DE LA GRANJA



ESPINACAS & POLLO

\$260

Frutos rojos, reducción de balsámico, almendras tostadas, queso azul y tocino.



RIGATONI A LA HUANCAÍNA

\$220

En salsa de chile amarillo y pechuga de pollo marinada en vinagre de manzana con hierbas a la parrilla.



RISOTTO DE CHAMPIÑONES

\$240

Mezcla de cinco champiñones y quesos.



PINCHO PLÁTANO & POLLO

\$240

Con reducción de té, arándano, canela y miel.

LO DULCE



MANZANAS A LA PARRILLA

\$180

Helado de coliflor con queso mascarpone, crocantes trocitos de tocino ahumado y reducción de balsámico.



CHURROS

\$140

Con salsa toffee



MOLOTES DE PLÁTANO

\$140

Con nuez y coco tostado



HELADO DE PLÁTANO FRITO

\$190

Con miel de piloncillo y polvo de pistaches.



PROFITEROL

\$180

Relleno de helado de betabel asada con queso crema y salsa de chocolate.

PARA TODO MAL...



\$100 | ESPADÍN.

\$220 | ENSAMBLE, CUISHE,
TEPEZTATE, TOBALÁ.



BE'KU

\$100 | ESPADÍN

\$220 | ARROQUEÑO, JABALÍ,
ENSAMBLE, MEXICANO,
PENCA VERDE.

STO. DEVOCIÓN

\$150 | ESPADÍN.

\$230 | ESPADÍN RED, BARRIL,
TOBALÁ, ENSAMBLE,
TEPEZTATE, CUISHE.

NAYAASE

\$100 | ESPADÍN.



DEL ARTESANO



ARMADILLO
BLONDE ALE
5.0% VOL. ALC.



NAHUALES
» CRAFT BEER «

CERVEZA
\$110



PERRO NEGRO
PORTER
6.0% VOL. ALC



LADRÓN DEL FUEGO
RED ALE
5.5% VOL. ALC.



DAMA DE NOCHE
OATMEAL STOUT
8.0% VOL. ALC.



SODA

HIERBAS
MÁGICAS
-
MANGO PIÑA
\$75

CAFÉ

EXPRESSO
AMERICANO
CAPUCHINO
LATTE
\$60



BEBIDAS

REFRESCOS \$50
AGUA MINERAL \$45

AGUA DE FRUTAS \$55
CORONA O VICTORIA \$50

EN LAS ROCAS



\$160 VODKA GREY GOOSE
\$190 TEQUILA 1800 CRISTALINO
\$210 WHISKY J. WALKER BLACK 12 AÑOS
\$260 WHISKY THE MACALLAN 12 AÑOS
WHISKY PRIETO
\$140 RON VALDEFLORES
GIN FRESCO 77

DULCES



\$140 NIXTA
FERNET
BAILEYS
LICOR 43
CAMPARI
SAMBUCA
FRANGELICO
LIMONCELLO
VERMOUTH ROSSO
AMARETTO DISARONNO

COPA ESPECIAL

GREEN GOBLIN
MEZCAL ESPADÍN/
RUDA / APIO / LIMA

GIRASOL
GINEBRA / MELÓN/
TORONJA / TÉ LIMÓN

ATARDECER
VODKA/ SANDÍA/
PEPINO / LIMÓN

ENTRE NUBES
FRANGELICO / PIÑA/
CREMA

\$180

PREPARADOS

NEGRONI
CLERICOT (TINTO O BLANCO)
CARAJILLO
APEROL SPRITZ
MIDORI SPRITZ
MOSCOW MULE
MOJITOS (SABORES)
GIN TONIC (SABORES)
MEZCALINAS (SABORES)

\$160

VINOS

-ROSADOS-



Selene \$950
Grenache - Syrah
Vinícola El Cielo
México.

Espumoso Brut Rose \$1,000
Malbec
Bodega Navarro Correas
Valle de Uco,
Mendoza, Argentina.

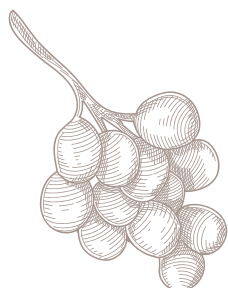
Matua \$950
Pinot Noir
Bodega Matua
Malborough,
Nueva Zelanda.



Atempo \$1,200
Chardonnay
Viña De Cote
Valle de Bernal,
Querétaro, México.

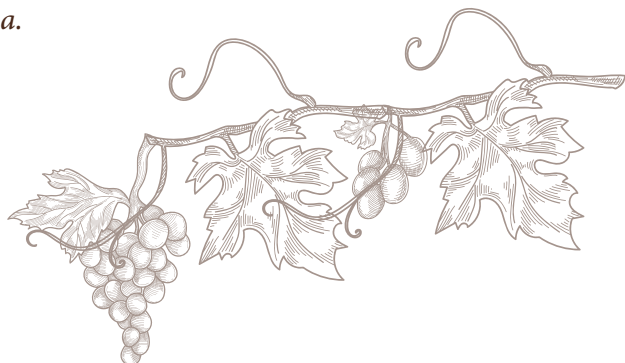
1492 \$800
Torrontes
Viñedos Don Critóbal
Luján de Cuyo,
Mendoza, Argentina.

Santa Alicia \$750
Sauvignon Blanc
Viña Santa Alicia
Valle del Maipo,
Región Central, Chile.



-BLANCOS-

Matua \$950
Sauvignon Blanc
Bodega Matua
Malborough,
Nueva Zelanda.



-TINTOS-



Perseus \$1,900

Nebbiolo - Sangiovese
Viña el Cielo
 Baja California,
 Valle de Guadalupe,
 México.

Galileo \$1,300

Tempranillo
Viña el Cielo
 Baja California,
 Valle de Guadalupe,
 México.

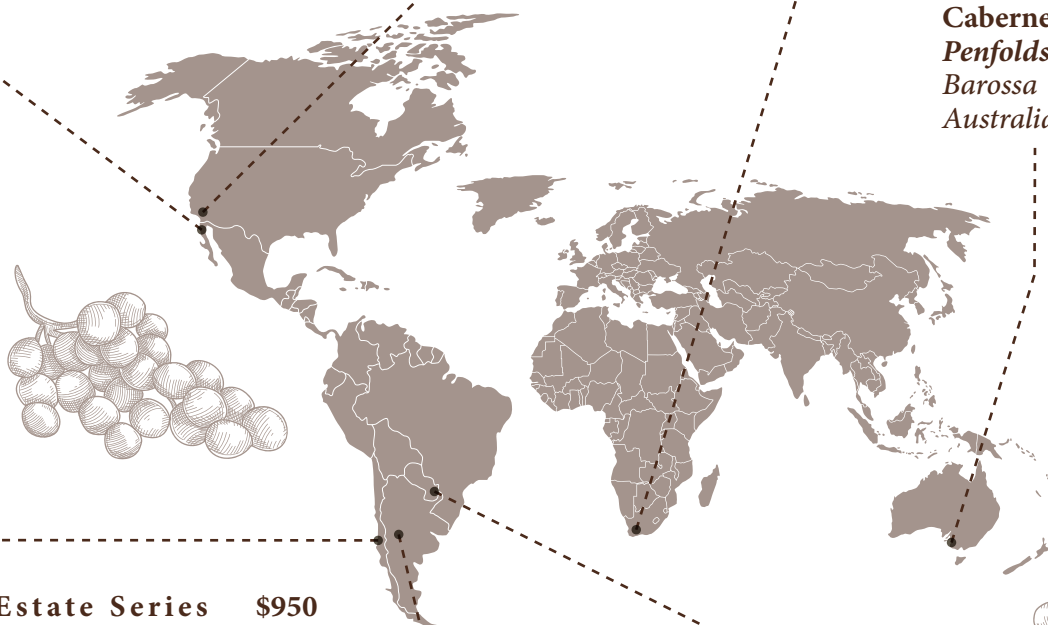
Ultraviolet \$1,300
 (orgánico)
Cabernet Sauvignon
Poe Wines
 California, Estados Unidos.

N \$1,100

Pinotage
Neethlingshof
 Stellenbosch,
 South Africa.

Koonunga Hill \$1,200

Shiraz /
Cabernet Sauvignon.
Penfolds
 Barossa Valley,
 Australia.



Estate Series \$950

Carmenere
Viña Errazuriz
 Valle de Aconcagua,
 Chile.

Antiguas Reservas \$1,050

Cabernet Sauvignon
Causiño Macul
 Valle del Maipo,
 Chile.

1870 \$850

Cabernet Sauvignon
Viña Errazuriz
 Valle de Aconcagua,
 Chile.

High Mountain \$1,200

Malbec
Catena Zapata
 Mendoza,
 Argentina.

Barrel Selection \$1,050

Malbec
Fabre Montmayou
 Rio Negro, Patagonia,
 Argentina.

Isla de Lobos \$900

Tannat
Bodegas Catillo Viejo
 San José, Uruguay.

