

ENTRADAS Y BOTANAS

GUACAMOLE NATURAL	\$175
Al natural, acompañado de pico de gallo, chiles toreados, cebolla asada y totopos(300 gr.)	
GUACAMOLE NORTEÑO	\$290
Con cubitos de rib eye (160 gr) a punto de chicharrón en salsas negras	
GUACAMOLE CON CHINCHULINES	\$380
Con tripa de res frita (150gr), crujiente, servida sobre guacamole, cebollas y chiles toreados.	
GUACAMOLE CON CAMARONES	\$280
Con camarones (150gr) sazonados y salteados a la plancha.	
CAZUELA DE BARBACHA DE ARRACHERA	\$280
Jugosa arrachera marinada (250 gr) con especias, cocinada lentamente en nuestro horno de carbón.	
CAZUELA DE BARBACHA DE PICAÑA	\$390
¡Al meritito estilo norteño! (150 gr)	
GUACAMOLE OAXAQUEÑO	\$290
Con los tradicionales chapulines (30 gr) oaxaqueños al comal.	
MOLLEJAS BRAVAS	\$385
Mollejas de ternera (200 gr) a la parrilla con salsas negras, cebolla y chiles toreados.	
QUESO FUNDIDO	\$230
Mezcla de quesos gratinados (200 gr) y acompañados de rajitas de chile y chorizo español.	
TUÉTANOS AL GRILL	\$330
Cocinados a la parrilla y servidos con una costra de chiles secos y orégano. 3 pzas	
CAZUELA DE LENGUA	\$390
Tierna lengua de res (200 gr) en salsa de chile pasilla mexicano, servida con rábano y cilantro.	
QUESO PANELA A LA PLANCHA	\$199
Ahumado (200 gr) con madera de mezquite, servido con salsa de chile morita y un top de guacamole con cebollitas encurtidas.	
EMPANADA DE FLOR DE CALABAZA	\$180
De masa de nixtamal, fritas y rellenas de flor de calabaza y queso manchego. (4 pz)	
CHICHARRÓN DE LA SAN JUAN	\$290
Guisado con salsa verde, ligeramente picante, acompañado de tortillas de maíz. (200 gr)	
ESQUITE BRAVO	\$145
Esquite frito (250 gr) en mantequilla, cebolla, chile jalapeño, queso fresco, mayonesa de ajo y jalapeño rostizado, sal de chile pasilla y polvo de epazote.	

GALDOS Y SOPAS

JUGO DE RES	\$150
Con carne seca a temperatura de Monterrey 40° (300 ml)	
FRIJOLES CHARROS	\$150
¡Como los de mi agüela! (300 ml)	
SOPA CANTINERA	\$150
Sopa de fideos con cecina frita, queso, curli de chile guajillo y crema ácida (300 ml).	
CALDO DE QUESO	\$150
Un caldo tradicional del norte, hecho con tomate, cebolla, papa, chile güero, queso y cominos (300 ml)	

GUARNICIONES

LAS DE POPEYE	\$150
Espinacas a la crema (200 gr) con bechamel, panko y nuez	
PURÉ DE PAPA GALEANA	\$150
Con ajo rostizado y cebollín (400 gr)	
ARROZ NORTEÑO	\$75
Rojo y con cominos ¡como debe de ser! (300 gr)	
FRIJOLES CON VENENO	\$120
Frijoles refritos y con asado de puerco ¡qué ricos están! (300 gr)	

PAPA RELLENA MAMALONA	\$150
Con crema, queso cheddar, mantequilla y tocino frito (400 gr)	
PAPAS BRAVAS	\$135
Papas fritas sazonadas y aderezadas con la receta de la casa (300 gr)	
PAPAS FRITAS	\$95
Deliciosas papas a la francesa hechas en casa (300 gr)	

TACOS

PIRATAS DE RIBEYE	\$250
Tortilla de harina con costra de queso, rib eye asado (160 gr) y adornado con aguacate (4pz)	
TACOS DE LECHÓN	\$450
Parrillados con adobo, rellenos de lechón confitado (180 gr), aromatizados con romero (8pz)	
TACOS DE FLECHA	\$240
Tortilla de maíz con carne marinada al limón (160 gr), acompañada con una ensalada de tomate, cebolla y chile jalapeño (4pz)	
TACOS DE CAMARÓN ESTILO GOBERNADOR	\$240
Camarones (180 gr) guisados con champiñones y queso asadero en tortilla de maíz hechas a mano	
TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA	\$240
Fajitas de pescado (100 gr) en témpura con ensalada de col, zanahoria y aderezo de chipotle (4pz)	
TACOS DE ARRACHERA	\$240
De jugosa arrachera a la parrilla (160 gr) en tortilla de maíz (4pz)	
TACOS DE LENGUA DE RES	\$250
Tierna lengua de res (100 gr), salsa de chile morita, guacamole, ensalada de col, cilantro y cebolla (4pz)	
TACOS DE PICAÑA CON QUESO	\$275
Con deliciosa picaña a la parrilla (160 gr) y costra de queso en tortilla de maíz (4pz)	
TACO RICHI	\$145
Tortilla de harina con costra de queso, fina lámina de rib eye, chicharrón de la san juan con salsa verde, aguacate y salsa negra de habanero tatemado (1 pz)	
TACOS DE FALDA DE PUERCO	\$180
Jugosa falda del costillar del puerco (170 gr) marinada en adobo de la casa y cocinada al carbón, cebollas encurtidas, cilantro y guacamole.(4pz)	

BURGERS

BRAVO BURGER	\$320
Pan brioche artesanal, carne molida 100% de rib eye (150 gr), cheddar, tocino, guacamole y lechuga, acompañada de papas fritas con queso parmesano.	
BRAVO DE ARRACHERA	\$320
Pan brioche artesanal, arrachera (160 gr) con champiñones, mix de quesos, tocino y lechuga, acompañada de papas fritas con queso parmesano.	

CORTES

RIBEYE	\$550
Acompañado de cebollas y chile toreado. 350 gr.	
COWBOY	\$550
Acompañado de cebollas y chile toreado. 400 gr.	
ARRACHERA	\$499
Acompañado de cebollas y chile toreado. 350 gr.	
AGUJA NORTEÑA	\$550
Acompañado de cebollas y chile toreado. 350 gr.	
TABLITA NORTEÑA	\$550
Acompañado de cebollas y chile toreado. 350 gr.	
NEW YORK	\$550
Acompañado de cebollas y chile toreado. 350 gr.	

(Tiempo de cocción 15 a 20 minutos aprox)

PARA COMPARTIR

COSTILLA DE RES	\$1,950
Costilla de res (900 gr) horneada en sus propios jugos, ¡tan suave que se deshace de buena!	
TOMAHAWK	\$2,100
Jugoso chuletón de res (1.2 kg aprox) a la parrilla, acompañado de coliflor frita ¡puro sabor regio!	
PICAÑA A LA PARRILLA	\$1,550
Picaña de res (1 kg) como ya la conoces: a la parrilla y servida con champiñones y queso fundido.	
FILETE DE RES	\$1,300
Caña de filete (1 kg) para compartir, acompañada de chile relleno de queso y papas a la francesa.	

(Tiempo de cocción 20 minutos aprox)



PESCADOS Y MARISCOS

TOSTADA DE AGUACHILE DE CAMARÓN (1 pz).....	\$120
Camarones (60 gr) en aguachile negro de chile habanero tatemado y trocitos de tripa de res frita (1 pz)	
TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO (1 pz).....	\$120
Cubitos de pesca del día (50 gr) en leche de tigre con elote tatemado, cebolla morada, aguacate y notas de mezcal (1pz)	
PULPO PARRILLADO	\$450
Tentáculos de pulpo (200 gr) con adobo de chiles secos y un toque de chimichurri	
SALMÓN NORUEGO A LA PLANCHA	\$499
Posta de salmón noruego certificado (180 gr) acompañado de puré de papa, arúgula, espinaca baby, tomate y bañado en una deliciosa vinagreta de orégano y limón	
LONJA DE PESCADO	\$399
Pregunta por la preparación del chef.	



PLATOS FUERTES

POLLO CHISQUEADO PERO NO LOCO	\$350
Medio pollo a la parrilla con papas rostizadas y salsita cruda.	
CHAMORRO DE CERDO	\$350
En asado, acompañado de arroz casero ¡que no te azorrille! 600 gr. aprox.	
COSTILLA DE CERDO ADOBADA	\$350
Como las del indio azteca, estilo huasteco y acompañada de cebollitas encurtidas. 600 gr.	



VEGETALES AL GRILL

COLIFLOR AL HORNO DE LEÑA	\$250
Bañado en ranch de la casa, pistaches garapiñados, chile serrano en salsas negras, queso parmesano y cebollín chino (650 gr)	
RIBS DE ELOTE TIERNOS	\$220
A la parrilla con aderezo spicy (220 gr)	
BRÓCOLI A LAS BRASAS	\$240
A la parrilla con aderezo de chipotle, mermelada de jalapeño, cebolla encurtida y brotes de cilantro (650 gr)	
VERDURAS A LA PARRILLA	\$199
Calabaza, zanahoria, pimientos, champiñones y cebollas asadas con jocoque picante (300 gr)	
COLES DE BRUCELAS A LA PARRILLA	\$225
Marinadas (200 gr) en miel de chipotle, aderezo spicy, almendras tostadas y tocino frito.	

ENSALADAS

DE FRESA	\$199
Lechuga sangría con fresas aliñadas con vinagreta de mostaza antigua, queso azul y nuez caramelizada. (120 gr)	
MORRITA	\$210
Espinaca baby, vinagreta de chile chipotle, peras rostizadas, queso de cabra y arándanos (120 gr)	
CON MADRE	\$220
Betabel rostizado, aderezo de queso de cabra, pistaches garapiñados y arúgula (220 gr)	
HUERQUILLOS	\$199
Lechuga sangría, quesillo botanero, pesto de cilantro y tomatitos del huerto (120 gr)	
DE ARÚGULA CON ESPINACAS	\$220
Mix de arúgula y espinaca baby, vinagreta de limón, tocino, pepita de calabaza tostada, supremas de naranja y queso parmesano (120 gr)	



POSTRES

PAN DE ELOTE	\$180
Servido con salsa de glorias de linajes y helado de vainilla (1 pz)	
PASTEL DE CHOCOLATE	\$180
Auténtico chocolate amargo, servido con frutos rojos y helado de la casa	
FLAN BRAVO	\$180
Servido con helado de vainilla y palomitas acarameladas (1 pz)	
ATE CON QUESO	\$220
Ate de membrillo artesanal con queso adobera y una reducción de vino tinto (1 pz)	
HELADO DE LA CASA	\$180
Helado de vainilla, frutos rojos, choco avellana (110 gr)	
TARTA DE MANZANA	\$180
Manzanas a la parrilla, compota de manzana criolla, helado de manzana sobre masa sable (1 pz).	
BUÑUELO BRAVO	\$180
Acompañado de frutas de temporada y helado de la casa (1pz)	

* PASTEL ENTERO *

El pastel favorito para festejar en casa.

(Pregunte precio según tamaño)



MENÚ INFANTIL

TAQUITOS DE ARRACHERA + PAPAS	\$180
Acompañado con guacamole natural y papas a la francesa (3pz)	
BRAVO BURGER KIDS	\$180
Pan brioche artesanal, carne molida 100% de reb eye (50 gr), queso cheddar, tomate, lechuga, acompañada con papas a la francesa.	
SUPREMA DE POLLO CON PAPAS	\$180
Suprema de pollo (120 gr) empanizada y acompañada con papas a la francesa.	
DEDOS DE PESCADO EMPANIZADOS	\$220
Pescado en tiras (100 gr), empanizado, acompañado de arroz y guacamole	