el bisonte grill

Chilaquiles
Verdes o Rojos — $50

Enchiladas
Verdes o Rojos — $50

Huevos al Gusto — $35

Molletes Sencillos — $40

Molletes Especiales — $55
(Longaniza, Jamón, Tocino)

Plato de fruta — $20

el bisonte grill

Todos nuestros alimentos son preparados al momento, para ofrecer mejor sabor y calidad a nuestros clientes.

Omelette´s

$35 — **Popeye**
(Espinacas, cebolla y queso manchego)

$35 — **California**
(Brócoli, coliflor, zanahoria y queso manchego)

$40 — **Champiñones**
(Queso cheddar y champiñones)

$35 — **A la mexicana**
(Jitomate, cebolla, chile y cilantro)

$45 — **Americano**
(Jamón, salchicha y queso manchego)

$45 — **Honolulu**
(Piña, jamón y queso manchego)

$50 — **Cheese**
(Queso cheddar, queso Monterrey Jack y queso manchego)

$50 — **Texas**
(Tocino, jamón y chorizo)

$60 — **Chicken**
(Pollo, pimientos, jamón y queso)

$60 — **Carnivorus**
(Arrachera, acompañado de chiles jalapeños y cebollitas condimentadas)

Disfruta de tu desayuno completo con Café ó Jugo, Fruta por solo $20 adicionales a tu platillo preferido.

Horario de 9:00 a 13:00 hrs.

Waffles Dulces

Sencillos — $35
(Waffle doble por $20 extra)

Mantequilla de Maní — $40
(Waffle doble por $25 extra)

Sundae Waffle — $40
(Waffle doble por $25 extra)

Queso y Zarzamora — $45
(Waffle doble por $25 extra)

Nutella — $45
(Waffle doble por $25 extra)

NEW — **Special Waffle** — $65
Bañado en el dulce de tu preferencia, crema batida y fruta a elegir.

Waffles Salados

Salados
(2 Waffles)

Jamón y tocino
Huevo estrellado y tocino
Champiñones y queso — $50
Aguacate, huevo estrellado y pico de gallo

Postres

Nieve — $45

Fresas con crema — $45

Refresco — $20
Agua Embotellada — $15
Limonada y Naranjada
Chica — $25
Grande — $60
Café Americano — $15
Té — $15
Capuccino — $30
Espresso — $25
Chocolate — $20
Jugo de Naranja — $20

Piñada — $50
Piña Colada — $65
Coctel caribeño sirvado a base de crema de coco, zumo de piña y ron blanco.

Mojito Tradicional
Chico — $40
Grande — $70
Trago cubano clásico combinado del sabor de la menta y el limón con el ron blanco.

Mojito Frutal
Chico — $50
Grande — $80
Combinalo con la fruta de temporada.

NEW — **Mojito de Cerveza** — $119
Margarita Tradicional — $50
Margarita Curaçao — $50
Margarita Frutal — $65
Bebida mexicana tradicional a base de tequila, limón y triple sec. ¡Combínala con la fruta de temporada!.

MargaChela — $70
Margarita tradicional con una cerveza coronita montada en la copa

Tropical — $35
Chico — $50
Grande — $80
Bebida a base de Gin y frutas cítricas como limón, naranja, pepino y fresa.

Clericot — $35
Copa — $60
Jarra — $200
Brebaje tipo coctel con frutas frescas y vino tinto.

Copa Sangria — $60
Vino Tinto — $60
Copa — $60
Botella — $160

Long Island Ice Tea — $70
Trago largo con caracter fuerte con Ron, Gin, Tequila, Vodka y refresco de cola.

Limonada Electrica — $60
Limonada con un toque de licor de melón y vodka.

Carajillo — $80
Digestivo suave combinado del licor 43 y espresso. (pídelo batido o directo)

Mudslide — $80
Bebida con helado de vainilla, licor de café, vodka y un toque de baileys

Cosmopolitan — $60
Pertenece a la familia de los martinis, con toques cítricos de arandano y limón.

NEW — **Mezcalazo**
Chico — $50
Grande — $80
Bebida a base de mezcal con frutas cítricas y el toque de la casa

Irish Spresso — $75
¡Si eres amante del café, este te encantará!, pídelo batido o agitado.

Martini de Jalapeño — $60
Trago artesanal con un picor suave a base de mezcal

El Matador Real — $80
Bebida a base de Gin y almendras dentro de una piña

Cielo Azul — $85
Trago exótico de vodka, fresa, naranja con un Skyy montado en la copa.

- Corona / Victoria — $25
- Jarra Corona / Victoria — $80
- Pacifico — $35
- Leon — $35
- Ultra — $35
- Stella Artois — $35
- Guinness — $60
- Becks — $40
- Quilmes — $60
- Mahou — $70
- Franziskaner — $80
- Cucapa — $50
- Minerva — $120
- Bocanegra — $60

Cerveza de Barril

- Tarro (355) — $50
- Pinta (475 ml) — $60
- Jarrra (1.9 lts) — $120

Tarros

- Cubano / Michelado — $5
- Clamato — $15
- Clamato Preparado — $35

el bisonte grill

Ordenes

- $70 — 8 pzas — Puedes combinar 2 salsas
- $100 — 12 pzas — Puedes combinar 3 salsas
- $165 — 20 pzas — Puedes combinar 4 salsas

Pide tus alitas **CRUNCHY** por $25 adicionales a tu orden.

Bañadas en la salsa de tu preferencia:

Salsas de la casa

BBQ Spicy
BBQ Chipotle
BBQ Habanero
BBQ - MANGO
Adobadas
Pimientón
Tamarindo
Tradicionales
Búfalo
Mango Habanero
Pimienta Limón
Agridulce Naranja
Teriyaki
Flamin Hot
Ajo - Parmesano
JAMAICA - HABANERO

Todas las salsas son artesanales, por lo que son preparadas en la cocina del Bisonte Grill.

el bisonte grill

Papas fritas tradicionales	$35
Papas Gajo *(300 g de Papas en gajo sazonadas en especies de la casa)*	$45
Orden Individual de papas tradicionales	$15
Aros de cebolla *(8 piezas, acompañados con salsa marinara)*	$55
Mix Cheese fingers NEW *(10 piezas, acompañados con papas y salsa marinara)*	$90
Little Cheese fingers *(8 piezas, acompañados con salsa marinara)*	$50
Pan de Ajo	$35
Boneless *(250 g de trozos de pechuga empanizados, bañados en la salsa de tu preferencia)*	$70
Chicken Tenders *(200 g de Tiras de pollo empanizadas, en la salsa de tu preferencia, acompaña con papas a la francesa o elote)*	$80
Fish Fingers *(8 tiras de pescado empanizados, acompañados con aderezo de Chipotle o guacamole)*	$75
Basket Mix *4 boneless, 100 gr de papas, 4 alitas, 4 aros, 4 cheese fingers*	$140
Wings Basket NEW *(10 alitas bañadas en la salsa de tu preferencia, 4 dedos de queso, 4 aros de cebolla y papas a la francesa.)*	$165
Chili Fries NEW *(300 g de Papas en corte frances acompañadas con chili de la casa*	$60
Baby Back Fries NEW *(300 g de Papas en corte frances acompañadas con 100 g de costilla y bañadas en salsa BBQ o Búfalo*	$80
Spicy Fries *(Tradicionales papas fritas, sazonadas en especies de la casa)*	$40
Cheese Fries *(Tradicionales papas fritas, bañadas con queso cheddar y trocitos de tocino)*	$50

Hot Dog's

Sencillo Dog *(Tradicional Hot Dog, acompañado con tocino)*	$25
Bisonte Dog *(Tradicional Hot Dog, acompañado con pepperoni, queso oaxaca, jamón, tocino y piña)*	$40
Wings Dog *(Tradicional Hot Dog, acompañado con tocino y 4 alitas bañas en la salsa de tu preferencia.)*	$60
Chili Dog *(Tradicional Hot Dog, acompañado con tocino, queso cheddar y chili de la casa)*	$38
Guacamole Dog *(Tradicional Hot Dog, acompañado con tocino, tiras de cebolla, guacamole y rodajas de jalapeño)*	$50
NEW **Mushroom Dog** *(Tradicional Hot Dog, con queso Monterrey y champiñones bañados en salsa gravy.*	$45
NEW **Xoloitzcuintle Dog** *(Tradicional Hot Dog, acompañado con bisteck pico de gallo, queso asadero y frijoles.*	$60
NEW **Potatoes Dog** *(Tradicional Hot Dog, acompañado con tocino pure de papa y salsa gravy*	$38
NEW **Cheese Dog** *(Tradicional Hot Dog, acompañado con tocino queso oaxaca, queso manchego, queso americano y queso cheddar.*	$45
NEW **Beef Dog** *(Tradicional Hot Dog con salchicha de RES acompañado con tocino)*	$35

Por $15 agrega papas individuales a tu Hot Dog

Croissant

Salado *(Jamón, queso manchego, tocino y queso philadelphia)*	$50
Fish *(Atún, pico de gallo)*	$55
Chicken *(Pechuga empanizada, pepino y queso manchego)*	$60

el bisonte grill

Cambia la salchicha de tu HOT DOG por salchicha de RES por solo: **$25**

Burritos

De la Casa

El Burro del Bisonte *Pollo, pollo, jamon, pepperoni,*	$55
Burrito Mixto *Arrachera, cerveza, guacamole, pico de gallo, cebollas caramelizadas, crema de chile y la mantequilla*	$95
Burrito Tropical *Pollo, queso philadelphia y trocitos de mango caramelizados*	$65
Arrachera *Arrachera, guacamole y pico de gallo*	$65
Rib Eye *Pimientos, cebollas, jalapeños, pico de gallo y queso Monterrey Jack.*	$70

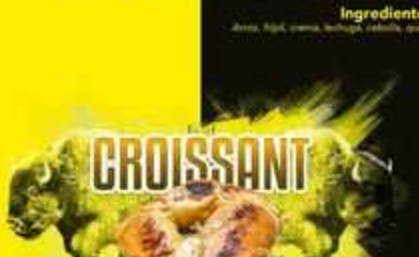
De Carne

Bisteck *Champiñones, cebollas caramelizadas y queso Cheddar.*	$60
Chorizo *Trocitos de cebolla, salchicha y pico de gallo*	$50
Beefy Burrito *Bisteck, arrachera, longaniza, jalapeños y cebollas caramelizadas*	$75

Nuevos de Nuevo

Omelett Burrito *Huevo, cebolla, morrones y chile picado*	$35
Vegetariano *Champiñones, espinacas, cebolla, arroz, frijol y pimientos*	$40

Ingredientes Base
Arroz, frijol, crema, lechuga, cebolla, queso oaxaca



el bisonte grill

el bisonte grill

Sandwiches Americanos

	30 cm	15 cm
Arrachera Steak Sándwich *(200 gr de Arrachera en fajitas, preparado con cebollas caramelizadas, pico de gallo y gratinado con queso manchego, servido en baguette)*	$120	$70
Chicken Sándwich *(200 gr de Pollo asado en fajitas, preparado con pimientos,cebollas caramelizadas con chipotle y gratinado con queso Cheddar, servido en baguette)*	$99	$60
Reb Eye Steak Sándwich *(200 gr de Reb Eye en fajitas, sazonado con cebollas caramelizadas, chiles jalapeños y gratinado con queso Monterrey Jack, servido en baguette)*	$130	$80
Philly Steak Sándwich *(200 gr de Bisteck asado en fajitas, preparado con pimientos,cebollas caramelizadas y gratinado con queso Monterrey y Cheddar, servido en baguette)*	$99	$60

Club Sándwich

$60

(Ensalada rusa, jamón, tocino y queso manchego, acompañado con papas a la francesa)

$55 **Pequeño Bisonte**
(100 g de carne de res , jamón, queso manchego y pepinillos)

$70 **Bisonte Grill**
(135 g de carne de res, tocino, jamón, queso oaxaca, queso manchego, pepperoni y pepinillos)

$99 **Double Bisonte Grill**
(2 porciones de 135 g de carne de res, tocinos, jamón, queso oaxaca, queso manchego, pepperoni y pepinillos)

$75 **Búfalo**
(135 g de carne de res, aros de cebolla, cheese fingers, queso manchego, bañada en nuestra tradicional salsa BBQ o salsa Búfalo)

$85 **Baby Back Burguer**
(125 g de Costilla de Cerdo o Costilla de Res, acompañado con aros de cebolla empanizadas y cebollas caramelizadas sobre una base de pepinillos y bañeada en salsa BBQ)

$65 **Chicken Burguer**
(125 g de Pollo empanizado, queso Monterrey Jack, bañada en nuestra tradicional salsa BBQ / Agridulce Naranja (Búfalo)

$75 **Guacamole Burguer**
(135 g de carne de res, queso asado, juliana de tortilla, jalapeño toreado, tocino y aderezado con guacamole de la casa)

$70 **Mushrom Burger**
(135 g de carne de res, pepinillos, queso Cheddar blanco, queso Monterrey Jack, champiñones y dip de chipotle)

$70 **Cheese Burger**
(135 g de carne de res, pepinillos, pote y 4 quesos (manchego, asadero, oaxaca , cheddar)

$70 **Jalapeño Burger**
(135 g de carne de res, pepinillos, queso oaxaca queso cheddar, rodajas de jalapeño acompañados de tiras de papa, tocino y julianas de cebolla)

$75 **Castellana Burguer**
(133 g de carne de res, pepinillos, chorizo español, queso manchego, cebollas caramelizadas y julianas de aguacate)

$70 **Omelette Burguer**
(135 g de carne de res, omelette de huevo, queso cheddar, tocino, un nugget de pollo)

$70 **Chili Burguer**
(135 g de carne de res, salchicha, tocino acompañado con chili de la casa y queso cheddar)

135 g	280 g	
$85	$135	**Arrachera Burguer** NEW

(125 g / 250 g de fajitas de arrachera, queso oaxaca, pico de gallo y chile toreado)

$80 **Fish Burguer** NEW
(Pescado empanizado, acompañado con atún en salobo de la casa y pico de gallo)

$65 **American Burguer** NEW
(135 g de carne de res, tocino, queso americano y pepinillos)

$80 **Boluda Burguer** NEW
(135 g de carne de res, trozos de chorizo argentino acompañado con chimichurri de la casa y aguacate)

$95 **Crustacea Burguer** NEW
(135 g de carne de res, acompañada con aderezo tampico, pico de gallo y camarones al ajo)

$85 **Waffle Burguer** NEW
(2 carnes de 100 g acompañada con queso americano, queso cheddar,pepinillos, dentro de un **Waffle***)*

Bisonte PACK

Elige tu Hamburguesa + $69 =
- La hamburguesa de tu elección
- 4 Alas
- 4 Aros de cebolla
- Orden individual de papas.

*Carne 135 g extra $20
*Ingrediente extra $8
*Guacamole extra $15
*Papas individuales $15

Ensaladas

Búfalo Salad $75
(Pechuga de pollo empanizada bañada con salsa búfalo, trozos de queso asadero, tocino picado tiras de tortilla frita pico de gallo, lechuga y espinaca

Pastura de Bisonte $49
(Verduras al vapor (Zanahoria, brócoli, coliflor), pasta fusilli, arándano, cacahuate, lechuca y pepino)

Cosecha de la Pradera $59
(Espinaca, lechuga, fresa, duramo, arándano, nuez, semilla de girasol y pepino)

Mixed Salad $60
(Lechuga, jamón, queso asadero, elote champiñones , huevo y atún)

Acompaña tu ensalada con 125 g de pollo + $25 / Arrachera + $35 / Camarones $60

el bisonte grill

PASTAS

Acompaña tu pasta con 125 g de pollo + $25 / Arrachera + $35/ Camarones $60

NEW **Mac And Cheese** $75
(Pasta de macarrones, aderezada con queso cheddar y queso parmesano)

NEW **Flamed Pasta** $60
(Pasta de Spaghetti, con pimiento, cebolla, coliflor, brocoli, zanahoria)

NEW **Spaghetti al Bisonte** $59
(Pasta de Spaghetti con aderezo de cremas, trocitos de tocino, pepperoni y jamón)

NEW **Spaghetti a la Bolognesa** $60
(Pasta de Spaghetti bañana en tradicional salsa Bolognesa)

NEW **Fetuccini Creamy Parmesan** $80
(Pasta Fetuccini, aderezada con crema, queso parmesano champiñones, espinaca acompañada de 60 gr de pollo bufalo o a la plancha)

Especialidades

NEW **Saucer Chicken** $95
(Plato servido con pollo empanizado, aderezado en salsa BBQ o Búfalo acompañado con pan de ajo, puré de papa y elote a la mantequilla)

NEW **Fajitas Mix** $195
(Arrachera, Bisteck, Pollo , acompañados con cebollas salteadas, guacamole, chiles toreados, queso asado y tortilla de harina (2personas))

NEW **Tortibola** $119
(Tortilla de harina rellena de arrachera, bisteck, reb eye, longaniza, queso oaxaca, cebollas salteadas y pico de gallo (2 personas))

Bull Nachos $50
(Tortilla de maíz, bañados en salsa de frijoles, queso cheddar y chili de la casa)

Mexican Nachos $85
(Tortilla de maíz, aderezados con guacamole, frijoles, trocitos de tocino y chorizo, rodajas de chile jalapeño sazonado con cebollas y las especies, acompañado con queso Monterrey Jack y Cheddar)

Acompañelos con 125 g de Pollo + $25 / Arrachera + $35 / Camarones $60

Big Mix $475

2 costillas (cuchi bisonte) 150 g de papas	*4 aros 3 cheese fingers*	*6 alitas 6 boneless*	*2 pequeños bisontes 150 g de bull nachos*

el bisonte grill

Costillas

Cuchi $89
(250 g de costilla de cerdo, acompañada con papas a la francesa y/o elote)

Bisonte $79
(250 g de costilla de res, acompañada con papas a la francesa y/o elote)