

## DULCE

### MUFFINS \$40.00

Nuestro Panqué Horneado en Casa

- Plátano y Chocolate
- Zanahoria y Frutos Secos

### BAGELS \$80.00

2 Toppings a elegir: Mermelada de la Casa, Queso Crema, Mantequilla de Cacahuete o Nutella

### PAN FRANCÉS \$140.00

Preparado con Pan Brioche, Compota de Frutos Rojos, Crema Batida y Fruta

### HOT CAKES \$130.00

Con Maple y Mantequilla, Acompañados de Fruta

### ENSALADA DE FRUTA \$95.00

Mix Natural de Temporada

### PARFAIT DE FRUTA \$120.00

Fruta de Temporada con Yogurt, Granola y Miel



## CON PAN

Incluye Fruta de Guarnición

### BAGUETTE DE DESAYUNO \$165.00

Huevo, Tocino, Queso, Tomate, Lechuga, Cebolla y Mayonesa

### BLT SANDWICH \$160.00

Tocino, Aguacate, Tomate, Lechuga y Mayonesa

### BAGEL MAÑANERO \$165.00

Huevo, Tocino, Queso, Tomate, Lechuga, Cebolla y Mayonesa

## HUEVOS BENEDICTINOS

2 Huevos Escalfados Sobre Muffin Ingles Acompañados de Papas de Desayuno

### TRADICIONALES \$180.00

Jamón de Pierna y Salsa Holandesa

### BLACK STONE \$190.00

Tocino, Tomate Asado, Espinaca y Holandesa

## OMELETTES

Acompañados de Papas de Desayuno, Pan Tostado y Mermelada de la Casa

### TRADICIONAL \$170.00

Jamón de Pierna, Queso Mozzarella y Cheddar

### MARKY MARK \$170.00

Tocino, Champiñones, Tomate y Queso Mozzarella

### OAXAQUEÑO \$170.00

Chorizo, Tomate, Cebolla, Espinaca y Queso



## ENCHILADAS

### ENCHILADAS SUIZAS \$180.00

Rellenas de Pollo, Cubiertas en Salsa Verde y Crema, Gratinadas con Queso Mozzarella

### ENCHILADAS DIVORCIADAS \$180.00

Rellenas de Pollo, Cubiertas en Salsa Verde, Roja y Crema, Gratinadas con Queso Mozzarella

### ENCHILADAS PIBIL \$180.00

Rellenas de Lomo de Puerco Estilo Pibil, Cubiertas en Salsa Ranchera, Cebollitas Curtidas, Crema y Queso Fresco

### ENMOLADAS OAXAQUEÑAS \$180.00

Enchiladas de Mole Negro Oaxaqueño, Rellenas de Pollo, Crema, Queso Fresco, Ajonjolí y Cebolla

### ENFRIJOLADAS \$180.00

Rellenas de Pollo, Bañadas en Salsa de Frijol con Crema, Queso, Cebolla y Cilantro

## CHILAQUILES

ELIJA SALSA VERDE O ROJA

Con Huevo \$165.00

Con Pollo \$175.00

Con Arrachera \$185.00

## DE LA GRANJA

### HUEVOS AL GUSTO CON TOCINO O SALCHICHA \$175.00

Acompañados de Papas de Desayuno, Pan Tostado y Mermelada de la Casa. Escoja Estrellados o Revueltos

### HUEVOS REVUELTOS A LA MEXICANA O CON JAMÓN \$170.00

Acompañados de Papas de Desayuno y Frijolitos

### DESAYUNO "EL CAJÚN" \$240.00

Huevos Estrellados o Revueltos con Hot Cakes, Papas de Desayuno, Tocino y Salchicha

### MEAT LOVERS' SKILLET \$180.00

Huevos Revueltos, salteados con Tocino, Salchicha de Desayuno, Papas, Pimientos y Cebolla, Gratinados con Queso Mozzarella y Cheddar

### HUEVOS CAMPESTRES \$180.00

Huevos Estrellados sobre Papas con Chorizo, Pimientos, Cebolla, Queso Fresco y Pico de Gallo

### HUEVOS RANCHEROS \$170.00

Estrellados Sobre Tortilla de Maíz, Cubiertos en Salsa Roja, Queso Fresco, Cebolla, Cilantro y Frijoles

### HUEVOS DIVORCIADOS \$170.00

Estrellados Sobre Tortilla de Maíz, Cubiertos en Salsa Roja y Verde, Acompañados de Frijoles, Cilantro y Queso Fresco

### BURRITO DE DESAYUNO \$175.00

Relleno de Huevo, Chorizo, Pimientos, Cebolla, Espinaca y Queso, Lechuga, Pico de Gallo, Aguacate y Queso Fresco de Guarnición

### "EL CAJÚN" DESAYUNO DE NIÑOS \$95.00

1 Hotcake, Huevo Revuelto con Jamon y Papas



# BUENAS TARDES

12:00PM – 10:00PM



## PARA COMPARTIR

**ALITAS** 500g aprox 8-10 pz \$175.00

Mantequilla Cajún, Hot, Mango-Habanero, Jalapeño-Limón, Teriyaki Picoso, Luisiana Rub o BBQ

**NACHOS "EL CAJÚN"** \$245.00

Mozzarella, Cheddar, Arrachera, Guacamole, Pico de Gallo y Crema

**JALAPEÑO POPPERS** \$170.00

Rellenos de Queso Crema y Cheddar, Envueltos en Tocino

**QUESO FUNDIDO** \$180.00

Mezcla de Mozzarella, Manchego, Chistorra y Champiñones

**AROS DE CEBOLLA** \$160.00

Crujientes al Cajún, Acompañados de Aderezo Ranch

**POUTINE** \$170.00

Papas a la Francesa con Salsa Gravy de Res y Queso Mozzarella

**PAPAS CHILI** \$170.00

Chili con Carne sobre Papas a la Francesa y Queso Mozzarella

**GUACAMOLE** \$155.00

Jalapeño, Tomate, Cebolla, Cilantro y Totopos

## ENSALADAS

Agregue Pechuga de Pollo \$50 o Camarones al Cajún \$75

**CAESAR** \$175.00

Romanita, Crutones al Ajo, Tocino, Parmesano y Aderezo Caesar de la Casa

**ESPINACA** \$175.00

Espinaca, Manzana, Arándanos, Nuez, Cebolla, Queso Feta y Vinagreta de la Casa

**QUINOA** \$180.00

Quinoa Orgánica, Almendras, Arándanos, Pepino, Zanahoria, Betabel, Espinaca, Aguacate y Vinagreta de Manzana

**ENSALADA COBB** \$180.00

Lechuga, Tomate, Cebolla, Aguacate, Queso Feta, Tocino y Huevo. Con Vinagreta de Manzana o Aderezo Ranch

## SOPAS



**CHOWDER DE MARISCOS** \$165.00

Crema de Camaron, Almeja, Salmon, Tocino y Vegetales

**SOPA DE CEBOLLA** \$155.00

Caldo Tradicional de Res con Crouton y Queso Gratinado

**CHILE CON CARNE** \$155.00

Estofado de Frijoles Charros con Carne de Res, Vegetales y Queso Gratinado con Pan de Ajo para Chopear

## PASTAS

**JAMBALAYA** \$285.00

Plato Típico Cajún con Camarones, Pollo, Chistorra y Pimientos a Base de Tomate sobre Fettuccine o Arroz (picoso)

**MAC & CHEESE** \$250.00

Macarrones al Horno en Salsa de Tres Quesos (Manchego, Mozzarella y Cheddar) Agregue Camarones al Cajún \$75

**PASTA DE CAMARONES** \$285.00

Fettuccine con Calabacitas Salteadas, Camarones, Espinaca, Salsa Creamosa de Vino Blanco y Parmesano

**FETTUCINE ALFREDO** \$285.00

Pechuga de Pollo, Tocino Ahumado, Champiñones en Salsa Creamosa Bechamel y Parmesano

**LASAGÑA** \$270.00

Horneada en Casa con Salsa Boloñesa, Mozzarella & Queso Parmesano



## PESCADOS Y MARISCOS

**CAMARONES "EL CAJÚN"** \$320.00

Camarones Enteros estilo Luisiana, Preparados en su Jugo con Mantequilla Cajún, sobre Papas Cambrey y Elote Cocido (picoso). Con Pan de Ajo para Chopear

**CAMARONES AL COCO** \$300.00

Empanizados con Panko y Coco, Acompañados de Arroz Pilaf y Ensalada de La Casa.

**FILETE DE SALMON** \$300.00

220g Salmon a La Mantequilla Luisiana con Vegetales a La Parrilla. Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

**BLACKENED MAHI MAHI** \$320.00

Lonja de Dorado con Camarones a la Plancha con Mantequilla Cajun Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

## CARNES Y POLLO

**COSTILLAS BBQ** \$380.00

Suculentas Costillas de Cerdo al Grill con salsa BBQ de la casa. Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

**STEAK SANDWICH** \$390.00

New York de 350g al Grill sobre Pan de Ajo, y Aros de Cebolla Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

**ARRACHERA** \$380.00

Arrachera de 300g al Grill con vegetales a la Parrilla. Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

**RIB EYE** \$390.00

Corte Rib Eye de 350g con Vegetales a la Parrilla. Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

**NEW YORK** \$380.00

Corte New York de 350 g con Vegetales a la Parrilla. Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

**PECHUGA DE POLLO** \$245.00

Pechuga de Pollo con Mantequilla Cajun y Vegetales a la Parrilla. Agregue Crema de Champiñones por \$35 Extra Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir.

**PARRILLADA FAMILIAR** \$1500.00

500g Costillas de Cerdo, 300g Arrachera, 200g Chistorra, 200g Pechuga de Pollo Papas Cambrey, Vegetales a la Parrilla, Guacamole, Chile con Carne y Jalapeño Poppers



## TACOS Y BURRITOS

### TACOS ESTILO BAJA DE PESCADO (3) \$180.00

Empanizados, con Ensalada de Col, Aderezo Chipotle y Cebollitas Curtidas

### TACOS ESTILO BAJA DE CAMARON (3) \$185.00

Empanizados, con Ensalada de Col, Aderezo Chipotle y Cebollitas Curtidas

### TACOS DE ARRACHERA CON MANCHEGO (3) \$180.00

Con pimientos, Cebolla Salteada y Aguacate

### BURRITO DE POLLO O ARRACHERA \$185.00

Con Frijoles, Queso, Pimientos y Cebolla Salteada  
Lechuga, Pico de Gallo, Aguacate y Queso Fresco de Guarnición



## SANDWICHES

Acompañados de Papas Fritas o Ensalada.

Agregue Poutine (queso y gravy) a sus Papas por \$45 extra

### PO' BOY DE CAMARON \$185.00

Torton de Camarones Empanizados, Lechuga, Tomate, Col  
Cebollitas curtidas y Aderezo Chipotle

### BAGUETTE DE POLLO & PESTO \$185.00

Pollo al Horno, Cebolla Caramelizada, Arándanos, Mayonesa Pesto  
Queso Mozzarella y Espinaca

### CLUB SANDWICH \$185.00

Pollo al Horno, Tocino, Queso, Aguacate, Lechuga, Tomate y Mayonesa

### PHILLY BEEF \$190.00

Torton de Arrachera con Pimientos y Cebolla Salteada, Gratinado con  
Mozzarella y Cheddar. Agregue Salsa Gravy para Chopear \$35

## MENU DE NIÑOS

### PASTA CON TOMATE Y QUESO \$100.00

### MINI HAMBURGUESA DE RES CON QUESO Y PAPAS \$110.00

### DEDOS DE POLLO CON PAPAS \$125.00

## HAMBURGUESAS

Incluyen Lechuga, Cebolla, Tomate, Pepinillos y Aderezo  
Acompañadas de Papas Fritas o Ensalada.

Agregue Poutine (queso y gravy) a sus Papas por \$45 extra

### TRADICIONAL \$190.00

200 g de Res Premium, Queso Cheddar y Mozzarella

### HAMBURGUESA "EL CAJÓN" \$195.00

200 g de Res Premium, Tocino, Champiñones, Cheddar,  
Mozzarella y BBQ de la Casa

### HAWAIANA \$195.00

200 g de Res Premium, Tocino, Cheddar, Mozzarella,  
Piña al Grill y Teriyaki

### LA MEXA \$195.00

200 g de Res Premium, Chistorra, Aguacate, Jalapeños, Queso  
Manchego y Cheddar

### CRISPY CHICKEN \$190.00

Pollo Crujiente Empanizado, Queso Cheddar y Mozzarella con  
Salsa Franks

### PULLED PORK BURGER \$190.00

Lomo de Puerco Horneado, Salsa BBQ, Con Ensalada de Col,  
Aderezo Chipotle y Cebollitas Curtidas



## POSTRES

Todos Horneados en Casa

### PASTEL DE CHOCOLATE Y CEREZA \$100.00

### PASTEL TROPICAL DE COCO Y PIÑA \$105.00



### AGREGUE HELADO A SU POSTRE \$50.00

### PAY DE QUESO CON CARAMELO, NUEZ Y CHOCOLATE \$105.00

### PAY DE QUESO DE FRUTOS ROJOS \$105.00

### HELADO DE LA CASA \$95.00

## BARRA DE CAFE

- CAFÉ REFILL AMERICANO** (Refill hasta la 12:00 pm) \$55.00
- ESPRESSO AMERICANO** Tostado Oscuro \$50.00
- ESPRESSO** \$50.00 / DOBLE \$70
- CAPPUCCINO** \$60.00
- MOCACCINO** (Chocolate, Café y Leche) \$65.00
- CARAMEL MACCHIATO** (Café, Crema y Caramelo) \$70.00
- LATTE** \$60.00
- CHAI LATTE** \$60.00
- DIRTY CHAI** Chai Latte con Espresso \$70.00
- TARO O MATCHA LATTE** \$70.00
- CHOCOLATE OXAQUEÑO** \$65.00
- TÉ** (Verde, Negro, Menta, Chai, Frutos Rojos o Manzanilla con Vainilla) \$45.00

## FRAPPES

- FRAPPUCCINO** (Cafe) \$85.00
- MOKA** (Cafe y Chocolate) \$85.00
- OREO** (Cafe, Oreo y Chocolate) \$85.00
- TARO O MATCHA** \$85.00
- PIÑADA** (Coco y Piña) \$80.00

## ICED COFFEE \$80.00

Preparado con Leche, Cafe y Endulzante Natural

## ICED TEA \$65.00

Té Negro con Endulzante Natural y Limon



## JUGOS FRESCOS



- NARANJA** \$70.00
- VERDE** \$70.00
- FRESA - NARANJA** \$75.00
- PAPAYA** \$70.00

## SMOOTHIES

(A Base de Yogurt)

- TROPICAL** (Plátano, Piña, Mango y Naranja) \$80.00
- VERDE** (Piña, Naranja, Manzana, Espinaca y Apio) \$80.00
- BERRY** (Fresa, Mora Azul y Zarzamora) \$90.00
- EL CAJUN** (Maracuyá, Mango y Papaya) \$85.00

## LICUADOS \$70.00

(A Base de Leche)

Plátano, Fresa, Papaya o Chocomilk

## MALTEADAS \$120.00

(A Base de Helado)

Fresa, Vainilla o Chocolate

## SODAS CASERAS

- ENERGÉTICA** (Naranja, Jengibre y Menta) \$60.00
- REFRESCANTE** (Limón, Chia y Pepino) \$60.00
- DÉTOX** (Jamaica, Manzana y Limón) \$60.00
- LIMONADA O NARANJADA** Vaso \$55.00 / Jarra \$180.00

## AGUA DE SABOR

(Naranja, Limon, Tamarindo o Jamaica)

Vaso \$45.00 / Jarra \$140.00



- REFRESCOS** \$45.00
- BOTELLA DE AGUA** \$38.00

## NUESTROS VINOS

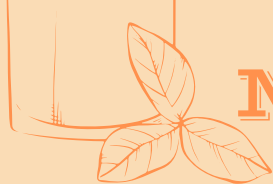
### TINTOS

- MERLOT (CHILE)** 6oz/\$115 9oz/\$140 Botella/\$420
- CABERNET SAUVIGNON (CHILE)** 6oz/\$115 9oz/\$140 Botella/\$420
- MALBEC (ARGENTINA)** \$500.00
- CABERNET SAUVIGNON (ARGENTINA)** \$500.00
- RESERVA CASILLERO DEL DIABLO (CHILE)** \$600.00
- RESERVA TRIO MERLOT (CHILE)** \$600.00
- TARAPACA RESERVA (CHILE)** \$650.00
- ALTA MORA (ITALIA)** \$950.00



### BLANCOS Y ESPUMOSOS

- CHARDONAY (CHILE)** 6oz/\$115 9oz/\$140 Botella/\$420
- SAUVIGNON BLANC (CHILE)** 6oz/\$115 9oz/\$140 Botella/\$420
- SAUVIGNON BLANC (ARGENTINA)** \$500.00
- CHARDONAY CASILLERO DEL DIABLO** \$600.00
- PROSECCO RICADONA** \$600.00
- MOSCATO ESPUMOSO DULCE** \$600.00
- BLUE NUN ESPUMOSO CON HOJUELAS DE ORO** \$800.00



# MIXOLOGIA

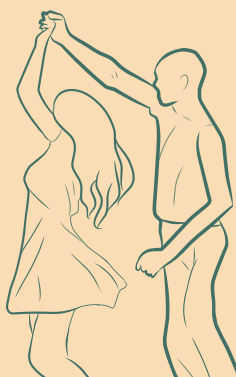
- MARGARITAS** 3 OZ Jalapeño-Mandarina, Maracuyá, Fresa, Mango, Jamaica, Tamarindo o Limon \$135.00
- HURACAN** Maracuya, Naranja, Granadina, Ron Blanco y Oscuro \$135.00
- APEROL SPRITZ** Aperol, Jugo de Naranja, Vino Blanco y Agua Mineral \$170.00
- BAHÍA SPRITZ** Curazao, Limón, Vodka, Agua Mineral y Vino Blanco \$150.00
- GIN & TONIC** Frutos Rojos, Cítrico, Clásico o El Cajun Especial \$140.00
- MOJITO** Tradicional, Mandarina-Jalapeño o Maracuyá \$135.00
- PARALYZER** Vodka, Licor de Café, Leche, Cereza y Coca Cola \$135.00
- MEZCALITA DE PIÑA** En las Rocas con Jugo de Piña y Hierba Buena \$125.00
- FROZEN LONG ISLAND** Ron, Vodka, Tequila, Gin, Limón, Coca Cola y Jarabe \$135.00
- DAIQUIRI** Fresa, Tamarindo, Limón o Maracuyá \$135.00
- PIÑA COLADA** Piña, Crema de Coco y Ron \$130.00
- COCO LOCO** Mezcal, Coco, Canela, Limón y Granadina Frapeado \$125.00
- COSTEÑITO** Mezcal con Jugo de Maracuyá y Naranja en las Rocas \$125.00
- ESPRESSO MARTINI** Vodka, Espresso, Licor de Café, Jarabe \$130.00
- MARTINI SUCIO** Vodka, Vermouth, Aceituna \$130.00
- AMARETTO COLADO** Piña Colada con Amaretto \$135.00
- PALOMA** Tequila, Fresca en Las Rocas \$125.00
- CARAJILLO** Licor 43, Espresso, Shaken en las Rocas \$150.00
- OLD FASHION** Jack Daniels, Angostura, Garabe, Naranja, Cereza \$135.00
- NEGRONI** Ginebra, Campari y Cinzano en las Rocas \$135.00
- MIJITO** Frappe de Mezcal, Menta y Limón, Escarchado con Tajín \$125.00
- MEZCAL SOUR** Receta Peruana con Jugo de Limón, Jarabe Natural, Angostura y Clara de Huevo \$125.00
- FRESAMAICA** Frappe de Mezcal con Jamaica, Fresa y Limón \$125.00
- FROZEN DE TAMARINDO** Con Mezcal, Licor de Naranja, Jalapeño, Escarchado con Tajín \$125.00
- SANGRIA** Roja o Blanca Copa \$ 125.00 / Jarra \$365.00
- CLERICOT** Copa \$ 125.00 / Jarra \$365.00
- CAESAR** Clamato, Salsas Negras, Limón y Vodka Escarchado con Tajin \$140.00
- CLAMATO PREPARADO** Clamato, Salsa de la Casa, Limón, Pepino, Apio y Cerveza \$120
- MICHELADAS** Tradicional, Chamoy, Mango, Tamarindo o Maracuyá con Cerveza \$95.00
- BULLDOG** Margarita Gigante con una Cerveza de cuarto \$150.00
- MIMOSA** Jugo de Naranja y Vino Espumoso \$85.00

## CERVEZA

- CORONA** \$50.00
- VICTORIA** \$50.00
- MODELO ESPECIAL** \$65.00
- NEGRA MODELO** \$65.00
- PACIFICO** \$55.00
- TECATE LIGHT** \$50.00
- MICHELOB ULTRA** \$55.00
- XX LAGER** \$50.00

## DIGESTIVOS

- LICOR 43** \$120.00
- KAHLUA** \$100.00
- SAMBUCA** \$100.00
- BAILEYS** \$120.00
- ANIS** \$100.00
- AMARETTO** \$120.00
- JAGERMEISTER** \$120.00



## MEZCAL

- ESPADIN DE LA CASA** \$110.00
- UNION UNO JOVEN** \$135.00
- JOYA AZUL JOVEN** \$135.00
- JOYA AZUL REPOSADO** \$145.00
- 400 CONEJOS JOVEN** \$150.00
- 400 CONEJOS ESPADÍN TOBALA** \$160.00
- AMARAS** \$160.00
- MONTELOBOS ESPADIN** \$170.00

## TEQUILA

- JIMADOR** \$120.00
- TRADICIONAL** \$120.00
- HORNITOS** \$120.00
- DON JULIO BLANCO** \$140.00
- DON JULIO REPOSADO** \$150.00
- DON JULIO 70** \$180.00

## WHISKY

- ETIQUETA ROJA** \$130.00
- ETIQUETA NEGRA** \$150.00
- CROWN ROYAL** \$155.00
- CHIVAS REGAL** \$155.00
- BUCHANAN** \$155.00
- JACK DANIELS** \$155.00
- SAZERAC** \$170.00

## GINEBRA

- TANQUERAY** \$140.00
- BOMBAY** \$140.00

## BRANDY

- TORRES 5** \$125.00
- TORRES 10** \$130.00

## VODKA

- WYBOROWA** \$120.00
- SMIRNOFF** \$135.00
- ABSOLUT** \$140.00
- STOLICHNAYA** \$160.00
- GREY GOOSE** \$180.00

## RON

- BACARDI BLANCO** \$110.00
- BACARDI AÑEJO** \$130.00
- APPLETON STATE** \$135.00
- CAPTAIN MORGAN** \$140.00
- FLOR DE CAÑA** \$110.00
- HABANA CLUB** \$140.00
- MALIBU** \$150.00

