

PROPER

PUB & PARLOR

EXQUISITE APPETIZERS

TAPAS

P **SALMÓN AHUMADO**, queso de cabra, alcaparras, cebolla morada y nuestra mayonesa de albahaca
\$265

JAMÓN SERRANO, queso de cabra, tomate cherry, arúgula y aceite de oliva
\$230

CARNIVOIR, filete al punto, queso suizo, cebolla caramelizada, jugo de carne y salsa verde
\$230

AGUACATE sobre un pan rústico con queso feta, arándano, pistache y aceite de chiles
\$199

PORTOBELLO confitado en aceite de trufa, huitlacoche, tomate cherry, arúgula y queso parmesano
\$229

MEDITERRANEA, humus, corazón de alcachofa, pimiento rojo asado, arúgula baby y aceite de oliva
\$250

ELOTITOS AL CARBÓN con aderezo de chile tajín, queso feta, polvo de chiles, y chicharrón de pork belly.
\$149

COSTILLA DE RIB-EYE (3) 600grms
Asadas al carbón al tajín
\$329

TENDERS BUTTERMILK
\$220

New **MAC & CHEESE**
\$220

New **BOTANA VARKEN**
\$289

Salchicha polaca con queso y jalapeño, salchicha brawtwurst, salchicha italiana, tocino artesanal, papa al ajo y tomillo.

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO **P**
y aderezo de alcachofa
\$220

CROQUETAS DE CAMARÓN
al ajillo y aderezo de chipotle
\$220

PAPAS FRITAS CON PARMESANO
y aceite de trufa
\$189

PROPER FRIES
Mezcla de especias de la casa
\$160

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS *New*
\$420

Jamón serrano, queso parmesano, queso Gouda, queso mozzarella, lomo de cerdo y tocino artesanal

EAT YOUR GREENS

P **ENSALADA DE LA CASA** lechuga orejona, palmito, pistache, tocino frito, tomate cherry y aderezo especial de alcachofa
\$230

New **ENSALADA CAROLINE**
Lechuga, aderezo de alcaparra, queso parmesano, crumble de pistache y Panko, y jamón serrano crujiente
\$289

MIX DE TOMATES alineados con vinagreta de orégano y queso fetta
\$189

TOOTH SOME FLAVORS

P **STEAK & FRIES** 250grms
Medallones de filete al punto en jugo de carne y papas a la francesa
\$379

New **TACO DE CHICHARRÓN Alanís**
Pieza / 75grms
Mezcla de chicharrones
Alanís en salsa verde
\$80

New **TACOS DE PASTOR DE PORK BELLY** 160grms
3 tacos en tortilla de harina con costra de queso, salsa de piña y habanero
\$249

New **TACO DE FONDO (PZA)**
Filete de res estilo barbacoa, cocinado por 12 horas en "beefbroth" al carbón, con el que hacemos nuestra salsa steak & fries
\$85

TACOS DE SABANITA DE FILETE (3) 140grms
Con queso gouda y cebolla caramelizada.
\$219

FISH & FRIES 160grms
Pescado rebosado frito, acompañado de salsa tártara y papas fritas
\$260

TACOS DE CAMARÓN (3) 140grms
con pimiento morrón, queso chihuahua y aceite de chiles
\$229

GRILLED CHEESE SANDWICH
pan artesanal, queso suizo, mozzarella, queso de cabra, mayonesa y albahaca
\$180
Extra filete +\$85
Extra Jamón Serrano +\$85

New **SANDWICH CÉSAR** 120grms
Pan de masa madre de romero, lechuga orejona, aderezo César, queso parmesano y pechuga de pollo a la plancha.
\$269

SALMÓN EN COSTRA DE CACAHUATE 250grms
aceite de chile y guarnición de ensalada fría
\$349

HAMBURGUESA DE RIB-EYE **P** 130grms
en pan de masa madre, queso suizo, tocino, arúgula, tomate, aderezo de chipotle y guarnición de papas fritas
\$280

New **ASADO DE TIRA (USDA CHOICE)** 550grms
550 grms en crudo, cocinado al carbón en Big Green Egg y terminado con mantequilla ghee compuesta
\$769

HAMBURGUESA DE POLLO 130grms
Pan Brioche, pollo frito estilo nashville, queso americano, pepinillos, ensalada de col y aderezo especial
\$250

GUARNICIONES: PURÉ DE PAPA CON JALAPEÑO / VEGETALES A LA MANTEQUILLA / ESPÁRRAGOS CON PARMESANO Y BALSÁMICO
\$130 **\$130** **\$169**

SOMETHING SWEET

CHEESECAKE CON GLORIAS
\$120

OREOS FRITAS Y HELADO DE VAINILLA
\$180

P **NAN'S SURPRISE**
Buñuelo relleno de arroz con leche y espuma de chocolate abuelita
\$150