



ALEJANDRO'S
FUEGO Y MAR

— SINCE 1964 —

MENÚ



ALIMENTOS



ENTRADAS ALEJANDRO'S

Puré de papa

Aligot de papas con pimienta y mantequilla.

\$80

Orden de guacamole

Guacamole tradicional con jitomate, cebolla blanca, condimentos, cilantro y chicharrón de cerdo con totopos.

\$120

Sopes de sirloin y arrachera

2 pzas de sirloin y 2 pzas arrachera encima.

\$160

Botana potosina

6 pzs. enchiladas pequeñas con guacamole y frijoles.

\$200

Tuétanos Alejandro's 2 pzas

2 pzas a las brasas a la mantequilla y hierbas con láminas de sirloin.

\$250

Tuétanos Alejandro's 4 pzas

4 pzas a las brasas a la mantequilla y hierbas con láminas de sirloin.

\$450



QUESO FUNDIDO

Chorizo	\$120
Tocino	\$140
Pastor	\$150
Camarón	\$170
Arrachera	\$190

PAPAS

Papas francesas	\$75
Papas gajo	\$85

CARNES ALEJANDRO'S

SÁBANA REINA 270 GR \$320

CECINA RELLENA DE RAJAS CON QUESO OAXACA Y
ELOTE ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA.

T-BONE 400 GR \$490

CORTE PULGADA ACOMPAÑADO DE CHILE
TOREADO, ESPÁRRAGOS Y PURÉ DE PAPA.

ARRACHERA 350 GR \$499

ARRACHERA MARINADA DE RES ACOMPAÑADA
DE CHILE TOREADO Y PURÉ DE PAPA.

NEW YORK 350 GR \$580

ACOMPAÑADO DE CHILE TOREADO,
ESPÁRRAGOS Y PURÉ DE PAPA.

RIB EYE 350 GR \$660

ACOMPAÑADO DE CHILE TOREADO Y
PAPA AL HORNO.

TOMAHAWK 400 GR \$1,600

CORTE PREMIUM.



TACOS

Sirloin 3 pzas \$250

Arrachera 3 pzas \$240

Gobernador 1 pz \$120

Pulpo 1 pz \$160

MOLCAJETES

Molcajete Fuego \$699

Variedad de carne en un solo platillo
con salsa de molcajete y nopales.
Para 5 personas

Molcajete Fuego y Mar \$799

Llena experiencia de sabores del mar y
tierra como mariscos y cortes de carne
en salsa de molcajete y nopales.
Para 5 personas

Molcajete 3 personas fuego \$440

Molcajete 2 personas fuego \$320

HAMBURGUESAS

Pollo \$175

Pastor \$190

Arrachera \$230

Sirloin \$240

Camaron \$255



ALITAS



Incluye: Cortes de Zanahoria, Jícama y Apio

SALSAS:

BBQ | Miel mostaza | Piña Hot | Mango Habanero |
Tamarindo | Fresa Hot | Fuego

- **INDIVIDUAL** (5 pzas): \$110
- **CLÁSICA** (10 pzas): \$189
- **PARA COMPARTIR** (20 pzas): \$339
- **FAMILIAR** (30 pzas): \$489

Nuggets BBQ

\$160

6 pzas acompañadas de una preparación cremosa y crujiente que combina col, zanahoria y un aderezo a base de mayonesa y mostaza.

Costillita BBQ

\$319

350 gr

Acompañado de ensalada y puré de papa.



Ensaladas

\$120

Ensalada con pollo, pimiento y nuez.

Ensalada Alejandro's

\$120

Ensalada de la casa con un aderezo de casa.

Chiles Alejandro's

\$220

Chiles güeros rellenos de queso y cubos de sirloin y almendra, en una salsa cremosa de la casa.

Pasta Alejandro's

\$280

Fettuccine en salsa cremosa de chile güero con pistache y cubos de pollo.

● PARRILLADA FUEGO:

Pollo, aguja norteña, chuleta, arrachera y chorizo acompañado de chiles toreados, cebollas y quesadillas.

\$500

● PARRILLADA FUEGO:

Pollo, aguja norteña, chuleta, arrachera y chorizo acompañado de chiles toreados, cebollas y quesadillas.

\$899

■ Para 4 personas



MARISCOS ALEJANDRO'S

Alejandro's Tropical

\$320

Ceviche de camarón con fruta tropical, servido en una mitad de piña.

Camarones al gusto

\$340

Acompañados de arroz y ensalada.
(al ajillo / al coco / momia / empanizados / a la diablo)

Salmón

\$390

Salmón en una cama de puré de papa y lechuga con arroz.
(al ajillo / salsa mango / mojo de ajo)

Huachinango

\$400

Zarandeado y marinado estilo Veracruz.
Acompañado de arroz y ensalada.



Mojarra frita

\$250

Acompañada de ensalada y arroz rojo.

Torre imperial

\$399

Torre de mariscos, pulpo, cayo de hacha, camarón y atún con verdura de ceviche en una salsa de la casa.

Pulpo zarandeado

\$420

Pulpo a las brasas con zarandeado de la casa, con arroz blanco y ensalada fresca.

Cola de langosta

\$1299

A la mantequilla con un zarandeado Alejandro's, con ensalada y puré de papa.



MARISCOS Y ESPECIALIDADES

Ceviche camarón \$210

Coctel camarón \$230

Filete tilapia \$230

Al ajillo, empanizado y a la diablo

Tiradito de atún \$240

(plato base finas láminas de atún crudo bañadas en una salsa cítrica vibrante y ligeramente picante)

Aguachile \$250

Rojo / verde / mango

Ceviche mixto \$250

Coctel pulpo \$260

Ceviche pulpo \$270

Coctel campechano \$280



Ostiones a la brasa \$480

12 ostiones con un zarandeado al estilo Vallarta.

Orden Callo de Hacha \$480

Preparado con salsa de la casa con pepino, cebolla y chile serrano.

Ostiones Alejandro's \$599

12 ostiones con un salseado de la casa y aceite de oliva con caviar.