

# PROMOCIONES

---

## JUEVES DE TINTO

Botellas de tinto y blanco 9/2

---

## JUEVES TARROS BARRIL

2 de 450 ml Modelo Especial

---

## LUNES A MIÉRCOLES

Margaritas

---

## TODA LA SEMANA

Pizza para llevar  
**MARGARITA**  
**PEPPERONI**

---

**PREGUNTA POR  
NUESTRO COCTEL  
DE TEMPORADA**



republica\_33



República 33





# BEBIDAS Y CERVEZAS

## BREBAJES

Refrescos 355 ml  
Agua tónica 296 ml  
Agua Mineral  
San Pellegrino 750ml  
Red Bull 350 ml  
Boost 235 ml  
Botella de agua natural 400 ml

Naranjada (natural o mineral)  
Limonada (natural o mineral) 440 ml 950 ml  
Limonada mango (mineral)  
Limonada de fresa (mineral)

PÍDELO CON TU DESAYUNO

## JUGOS NATURALES 440ml

Naranja  
Naranja - Fresa  
Verde  
Zanahoria

## MALTEADAS 440ml

Fresa  
Oreo  
Vainilla  
Chocolate  
Chocomilk

## CAFES - CAPUCHINOS - CHOCOLATES

Expreso 45 ml  
Expreso Doble 90 ml  
Americano Refill (hasta las 13:30 pm)  
Mezcla de la casa, dos regiones.  
Americano Expreso 350 ml  
Leche caliente 350 ml  
Café lechero 440 ml  
Capuchino 210 ml  
Capuchino Moka 210 ml  
Chocolate 400 ml  
Chocolate blanco 400ml  
Choco malvavisco 400 ml  
Latte 400 ml  
Latte chai 400 ml  
Latte blanco 400 ml

## TE - TIZANAS

Te caliente 400 ml  
Tizana 400 ml  
Frutos rojos, arándano y kiwi  
Strawberry

## FRIOS

Frappuccino 440 ml  
Frappuccino Moka 440 ml  
Ice Latte 440 ml  
Ice tea 440 ml  
Tizana frappé 440 ml  
Matcha 400 ml

## MOCKTAILS 500 ML

Frutos rojos  
Maracuyá tropical  
Kiwi hierbabuena  
Toronja pepino

## MENJURJES (base vinos de mesa)

Mimosa 140 ml  
Clericot 500 ml  
Sangria preparada 500 ml  
Verano blanco 500 ml

## COCTELES APERITIVOS

Aperol spritz 500ml  
Campari spritz 500ml  
St Germain spritz 500ml

## COCTELES DIGESTIVOS

Carajillo (licor 43 y café)  
Canija (licor 43 y baileys)  
Irlandés 210 ml  
(1 Onza whisky - café expreso y  
leche batida)  
Mexicano 440 ml  
Rompope 2 Onzas, frappeado  
con crema batida.  
Affogato  
(café expreso-helado vainilla)

## LICORES DIGESTIVOS

Baileys	45 ml
Frangelico	45 ml
Licor de café	45 ml
Licor 43	45 ml
jägermeister	45 ml

## CLÁSICOS

Negroni	200 ml
Old fashioned	200 ml
Brandy Alexander	180 ml
Cosmopolitan	180 ml
Perla negra	200 ml
Jagermeister con Red Bull	

## MENJURJES (base de destilados)

### GINEBRA

Gin frutos rojos	400 ml
Hendricks perfecto	400 ml
The perfect gin	400 ml
Republic club	400 ml
Coco gin	400 ml

### VODKA

Maracuvodka	400 ml
Tropichesky	400 ml

### MEZCAL

Atardecer	200 ml
Mezcal albahaca	200 ml
Mezcal sour	200 ml

### TEQUILA

Passion fruit tequila	350 ml
Tequila fest	350 ml
Tequilana rojo	350 ml
Cazuela de Tequila,	1 Lt

### WHISKY

El padrino	200 ml
Whisky sour	200 ml
Boulevardier	200 ml

## MOJITOS Y MARTINIS

Mojito clásico	450 ml
Mojito frutos rojos	450 ml
Mojito maracuyá	450 ml
Martini dry	180 ml
Martini frutos rojos	180 ml
Martini Manhattan	180 ml
Martini Expreso	180 ml
Martini de manzana	180 ml

## PREGUNTA POR NUESTRO CÓCTEL DE TEMPORADA

## MARGARITAS Y DAIQUIRÍS

Daiquirí clásico	480 ml
Daiquirí fresa	480 ml
Daiquirí frutos	480 ml
Margarita clásica	250 ml
Margarita fresa	250 ml
Margarita frutos rojos	250 ml

## CERVEZAS NACIONALES

Modelo especial	355 ml
4.5% Alc. Vol.	
Modelo negra	355 ml
5.3% Alc. Vol.	
Corona cero	355 ml
0.0% Alc. Vol.	
Corona extra	355 ml
4.5% Alc. Vol.	
Corona light	355 ml
3.7% Alc. Vol.	
Corona ámbar	355 ml
4.5% Alc. Vol.	
Victoria	355 ml
4.0% Alc. Vol.	
Pacífico suave	355 ml
3.4% Alc. Vol.	
Pacífico clara	355 ml
4.5% Alc. Vol.	

## CERVEZA DE BARRIL

PINTA	TARRO
530 ml	1 lt

Modelo especial
Negra modelo
Michelada

## CERVEZA REPÚBLICA

CERVEZA REPÚBLICA 33 STOUT
355 ml
6.5% Alc. Vol.
CERVEZA REPÚBLICA 33 IPA
355 ml
6.5% Alc. Vol.

# IMPORTADAS

---

## INGLATERRA

**Young's double chocolate stout** 500 ml  
5.5% Alc. Vol.

## ALEMANIA

**Hacker pschorr kellerbier** 500 ml  
5.5% Alc. Vol.

**Hacker pschorr münchen** 500 ml  
5.5% Alc. Vol.

**Hacker pschorr weissbier** 500 ml  
5.5% Alc. Vol.

**Erdinger weissebier** 500 ml  
5.3% Alc. Vol.

**Erdinger dunkel** 500 ml  
5.6% Alc. Vol.

**Erdinger pikantus** 500 ml  
7.3% Alc. Vol.

**Erdinger alkoholfrei** 500 ml  
0.0% Alc. Vol.

**Paulaner original münchen hell** 500 ml  
4.9% Alc. Vol.

**Paulaner hefe weissbier dunkel** 500 ml  
5.3% Alc. Vol.

**Paulaner hefe weissbier** 500 ml  
5.5% Alc. Vol.

## IRLANDA

**Guinness draught** 440 ml  
(TEMP.) 4.2% Alc. Vol.

## BÉLGICA

**Stella artois** 330 ml  
5.4% Alc. Vol.

**Kasteel Barista Chocolate** 330 ml  
11.0% Alc. Vol.

**Carolus classic** 330 ml  
(TEMP.) 8.5% Alc. Vol.

**Delirium red** 330 ml  
8.0% Alc. Vol.

**Delirium tremens** 330 ml  
8.5% Alc. Vol.

**Delirium nocturnum** 330 ml  
8.5% Alc. Vol.

## ESPAÑA

**Maestra dunkel** 330 ml  
6.1% Alc. Vol.

## Argentina

**Quilmes cristal** 340 ml  
4.9% Alc. Vol.

## USA

**Michelob ultra** 355 ml  
4.2% Alc. Vol.

# ARTESANALES

---

**Loba alfa** 355 ml  
Pale lager 4.4% Alc. Vol.

**Loba clandestina** 355 ml  
Lager 4.5% Alc. Vol.

**Loba lobita** 355 ml  
Lager 4.5% Alc. Vol.

**Loba sport** 355 ml  
Witbier 4.8% Alc. Vol.

**Loba negra** 355 ml  
Porter 5.5% Alc. Vol.

**Loba paraíso** 355 ml  
4.5% Alc. Vol.

**Loba cielo rosa** 355 ml  
4.5% Alc. Vol.

**Loba tropical M IPA** 355 ml  
4.4% Alc. Vol.

**Jack chocolate** 355 ml  
7.5% Alc. Vol.

**Minerva viena** 355 ml  
Lager 5.0% Alc. Vol.

**Minerva colonial** 355 ml  
5.0% Alc. Vol.

**Minerva stout** 355 ml  
6.5% Alc. Vol.

**Minerva IPA** 355 ml  
6.5% Alc. Vol.

**Minerva ITA imperial tequila ale**  
355 ml  
7.0% Alc. Vol.

**Colima colimita** 355 ml  
4.2% Alc. Vol.

**Colima piedra isla** 355 ml  
4.5% Alc. Vol.

**Colima ticus** 355 ml  
4.6% Alc. Vol.

**Colima páramo** 355 ml  
5.2% Alc. Vol.



# DESAYUNOS

## FRUTAS

---

Plato con frutas de temporada acompañado con queso cottage y miel maple.

Bowl de frutas acompañado de cereales mixtos con yogurt.

## TOAST

---

### **Toast serrano**

Pan de masa madre tostado con requesón, jamón serrano, jitomate cherry y pesto, acompañado de ensalada.

### **Toast durazno**

Duraznos, queso azul, burrata, jamón serrano, albahaca, reducción de balsámico y ensalada.

### **Toast pesto**

Cama de pesto con mozzarella, tomate cherry, salchicha frankfurt de res, arúgula y ensalada.

### **Toast oing**

Cama de guacamole, con tocino crunch, huevo estrellado, pico de gallo y ensalada.

### **Toast república 33**

Cama de aguacate, huevos revueltos, tocino crunch, láminas de manzana, bañado en miel maple y ensalada.

## PANCAKES

---

### **Pancake**

3 pzs con mantequilla y miel maple.

### **Pancake frutos Rojos**

3 pzs bañados con mermelada de frutos rojos, arandanos, nueces y láminas de almendra.

### **Pancake chispas**

3 pzs preparado con mezcla de harina tradicional con chispas de chocolate, crema de cacahuete, fresa, platano y frambuesa, con un toque de miel maple.

### **Pancake especial**

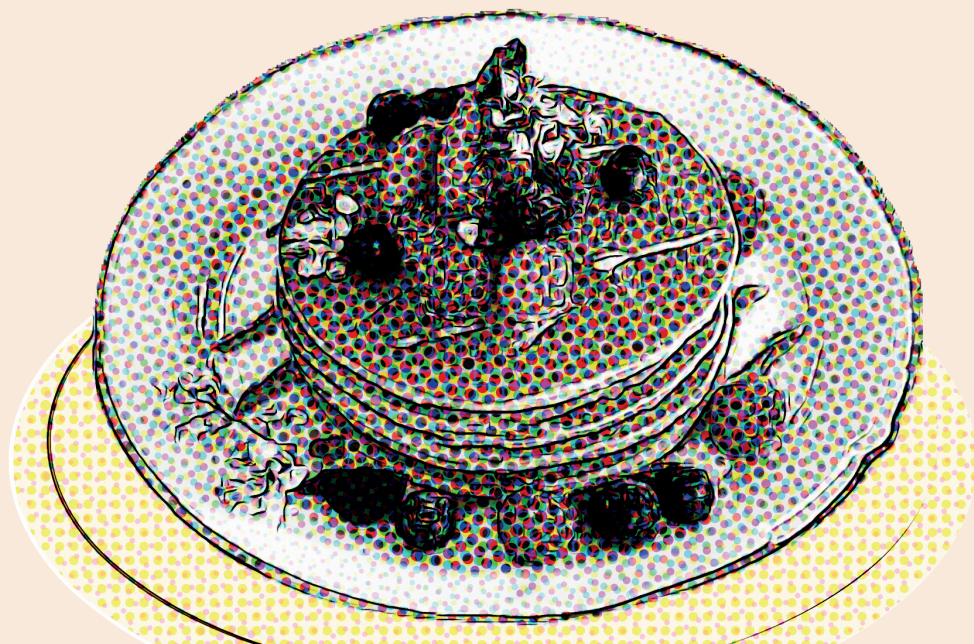
3 pzs con jamón de pavo, queso manchego, coronado con huevo estrellado y tocino crunch.

### **Pan francés**

Con frutos rojos y scoop de helado.

### **Pan francés 33**

1 frutos rojos y miel maple.  
1 salado con espejo de guacamole, huevo estrallado o pochado y arúgula.



# CHILAQUILES

---

## TRADICIONALES

### Rojos o verdes

Chilaquiles preparados con salsa de la casa roja o verde.

### Chilaquiles Enmolados

Chilaquiles bañados con mole de la casa, queso, crema, ajonjolí tostado, abanico de aguacate, cebolla encurtida, jalapeño y cilantro.

### Chilaquiles suizos

Chilaquiles con salsa suiza, gratinados con cebolla encurtida, abanico de aguacate, jalapeño y cilantro, acompañados de frijoles y panela fresca.

**Todos nuestros chilaquiles son acompañados con frijoles fritos, queso, crema y panela fresca.**

## ESPECIALES

### Chilaquiles barbacoa 150g

Chilaquiles rojos coronados con barbacoa de la casa, cebolla, cilantro, abanico de aguacate y consomé, acompañados de frijoles fritos.

### Chilaquiles lengua de res 100g

Chilaquiles con lengua de res en salsa verde, cebolla, cilantro, rodajas de chile serrano, abanico de aguacate acompañados de frijoles fritos.

### Chilaquiles chicharrón 120g

Chilaquiles en salsa de chile morita, coronamos con chicharrón, queso de mesa, abanico de aguacate, cebolla escurrida, jalapeño y cilantro acompañados de frijoles y panela fresca.

### Chilaquiles pastor 150g

Chilaquiles con salsa roja, coronados con una brocheta de carne al pastor y piña asada, cebolla, cilantro, acompañados con frijoles fritos.

#### Extras:

- Arrachera 100g
- Pollo a la plancha 100g
- Chicharrón 100g
- Huevo 1 pzs
- Panela

## ENCHILADAS

---

### Enchiladas bañadas con salsa verde o roja

4 pzs de enchiladas con pollo, queso gratinado, crema y abanico de aguacate.

### Suizas

4 pzs con pollo en salsa verde cremosa y queso gratinado.

### Enmoladas

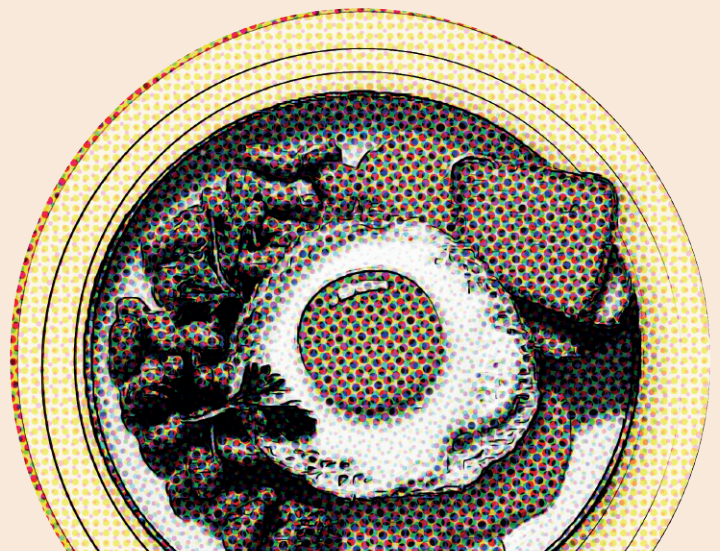
4 pzs de enmoladas rellenas de pollo, bañadas en mole de la casa, crema, queso, abanico de aguacate, cebolla encurtida, jalapeño y cilantro.

### Enfrijoladas de panela

4 pzs bañadas con nuestros frijoles fritos, crema, queso cotija, abanico de aguacate y topping de chorizo.

### Panela rellena en salsa morita

Panela asada rellena de champiñones y espárragos bañada en salsa de chile morita acompañada de crotones.



# HUEVOS

---

## Huevos al gusto

2 pzs de huevos al gusto, estrellados o revueltos. Acompañados de frijoles fritos con queso fresco.

## Huevos divorciados

Montados sobre tortillas doradas con costra de queso y huevos estrellados, bañados con salsa roja y verde acompañados de frijoles fritos.

## Huevos light

Claras de huevo revueltas con champiñones, espinaca, queso panela, acompañada de ensalada fresca, arándanos y láminas de manzana.

## Huevos Benedicto 33

Montados sobre muffin, jamón serrano, 2 huevos pochados, bañados con salsa holandesa decorados con cebolla caramelizada y acompañados de ensalada.

## Huevos en cazuela

Un par de huevos estrellados, cubitos de papa y pimientos bañados en salsa de la casa y gratinados.

## HUEVOS/OMELETTE

### 2 ingredientes a elegir

**Jamón de pavo, salchicha de pavo, tocino, chorizo, champiñones, jitomate, cebolla, espinaca, pimientos, arúgula, albahaca, chile serrano.**

# OMELETTE

---

## Omelette al gusto

Acompañados de frijoles fritos con queso fresco o ensalada fresca.

## Omelette italiano

Relleno de salami, pepperoni, salchicha frankfurt y tocino acompañado de ensalada fresca.

## Omelette champi

Relleno de champiñón guisados con cebolla y espinaca, mix de quesos acompañado de ensalada.

## Omelette cherry

Relleno de espinacas y tomates cherrys enmielados con romero, acompañado de ensalada fresca.

## Omelette dulce

Omelette de claras de huevo, sobre el lechuga, fresa, frambuesa, uva, arándanos, nuez caramelizada, durazno en almíbar, cubitos de queso panela y aderezo de miel mostaza.

# ENTRE PANES 33

---

## Torta de chilaquiles

Chilaquiles verdes o rojos acompañados de cebolla, cilantro, crema, queso y rebanada de panela.

## Emparedado república

Pan de la casa con semillas, jamón de pavo, clara de huevo, panela fresca, mix de lechugas, láminas de manzana y aderezo ranch.

## Emparedado de Pollo

Dos rebanadas de pan brioche con muse de aguacate, láminas de pepino, pollo a la plancha, queso gratinado y mermelada de tocino, acompañado de ensalada.

## Emparedado de tocino

Pan de la casa, mix de quesos fundido, jamón de pavo, tocino Chunchi, salchicha frankfurt, pimientos y alioli de ajo y limón.

## Grilled chesse sandwich

Emparedado de mezcla de quesos de la casa con un toque de mayonesa, acompañado de ensalada.

## Croque madame

Emparedado con jamón de pavo y queso gratinado, bañados en salsa bechamel de chipotle y coronado con una pieza de huevo al gusto.

## Molletes Dulces

2 pzs con mantequilla, azúcar glass y topping con mermelada de frutos rojos.

## Molletes Salados

2 pzs con frijoles, queso gratinado y topping de salsa mexicana.

## Molletes 33

2 pzs con frijoles, queso gratinado, chorizo y arrachera coronados con guacamole.

# POSTRES

---

## **Tiramisú**

Soletas bañadas en café, crema mascarpone, coronado con cacao en polvo y frutos rojos.

## **Tártara vasca de queso**

Postre cremoso, sobre espejo de mermelada de frutos rojos, coronado de crema batida y frutos rojos.

## **Pan de elote**

Pan artesanal, acompañado de helado de vainilla, cajeta y frutos rojos.

## **Volcán de chocolate**

Bizcocho de chocolate caliente con centro fundido, acompañado de frutos rojos frescos y una bola de helado de vainilla.

## **Creme brûlée**

Crema suave y dulce con una capa de caramelo crujiente por encima, coronado con frutos rojos.

## **Churros de azúcar**

(con chocolate o cajeta)

**Plátanos flameados** (con helado)

## **Pizza dulce**

Masa dorada con mantequilla y azúcar, cubierta con crema de avellana, frutos rojos frescos y almendra fileteada.

**(Disponible a partir de las 2.00 pm)**

## **Roll de canela**

Pan clásico artesanal dulce y aromático relleno de queso crema y un toque de canela acompañado de frutos rojos montado sobre una cama de Nutella.

## **Croissants**

Croissant dorado y hojaldrado, relleno de Nutella, servido sobre un espejo de Nutella y coronado con frutos rojos frescos.

## **Panetonne**

Clásico panettone relleno de chocolate, presentado sobre un espejo de Nutella y acompañado de frutos rojos frescos.



***VISITA NUESTRA GALERÍA  
PARA VER NUESTROS PLATILLOS***



# COMIDAS

## ENTRADAS

### Tabla de quesos

Tabla de quesos nacionales e importados, jamón serrano, salami, pepperoni, y con acompañamientos dulces y salados.

### Provoleta

A la parrilla sobre espejo de pomodoro, acompañado de jitomate Cherry y hojas frescas de arúgula.

### Champiñones al ajillo

Champiñones salteados en aceite de oliva con ajo, chile guajillo y un toque de vino blanco.

### Panela asada

Queso panela sellado a la plancha, acompañado de vegetales asados.

### Empanadas argentinas

Masa artesanal rellenas de carne ó chistorra ó elote, acompañadas de ensalada fresca.

### Chistorra

200 gr de chistorra montada sobre queso fundido.

### Chicharrón de rib eye

200 gr de chicharrón de rib eye, acompañado de guacamole y tortillas.

### Guacamole con chinchulines

Guacamole tradicional acompañado de chinchulines crocantes y tortillas.

### Carpaccio de res

Finas láminas de res con vinagreta de orégano, verdeo, arúgula fresca, parmesano, jitomate Cherry y pan focaccia tostado.

### Carpaccio de salmón con cítricos

Finas láminas de salmón marinado con cítricos, arúgula, arándano, rodajas de chile serrano y cremoso de aguacate, acompañado de pan horneado crocante.

### Carpaccio de betabel

Finas láminas de betabel asado, alioli de ajo, arúgula, almendra, cacahuete natural, pesto y un que cítrico y picante, acompañado de rodajas de pan tostado.

## ENSALADAS

### Ensalada serrana

Mix de lechugas, arúgula, piña en almíbar, trozos de manzana, nuez, arándano, jamón serrano y pollo a la miel mostaza.

### César

Mix de lechugas frescas con aderezo césar de la casa, parmesano, crotones y fajitas de pollo a la plancha.

### Caprese

Cama de arúgula con balsámico, jitomate bola, queso mozzarella fresco, pesto y hojas de albahaca.

### Arúgula

Mezcla de lechugas y arúgula, acompañado de duraznos en almíbar, cacahuete garapiñado, queso cabra y reducción de balsámico.

### Frutos rojos

Mix de lechugas con frutos rojos frescos, almendra fileteada, queso de cabra y vinagreta de frutos rojos de la casa.

### Extras proteína:

→ Pollo a la plancha

→ Jamón serrano

→ Arrachera

## TOAST

### Toast serrano

Pan tostado con queso ricota, jamón serrano, Cherry y pesto, acompañada de ensalada fresca y vinagreta de miel mostaza.

### Toast pesto

Cama de queso mozzarella, salchicha Frankfurt, bañados con pesto, y Cherry, acompañado con ensalada de la casa.

### Toast Durazno

Pan Crunch con queso burrata, duraznos, jamón serrano, un toque de queso azul y reducción de balsámico, acompañado con ensalada fresca.

# PASTAS Y LASAGNA

## Pastas:

- Spaghetti
- Fettuccini
- Fusilli

## Extras:

- Jamón serrano
- Pollo a la plancha
- Camarón
- Salmón
- Pan de hogaza

## Pomodoro

Salsa tradicional de la casa, albahaca fresca y queso parmesano.

## Al burro

Salteado de mantequilla, perejil y queso parmesano fresco.

## Bolognesa

Ragú clásico de la casa.

## Alfredo

Salsa de crema, vino blanco con jamón serrano y queso parmesano.

## Fradiabola

Camarón salteado con tocino, vino blanco y crema, terminado con un toque picante.

## Salsa Pesto

Pesto de la casa, Cherry, espárrago y queso parmesano fresco.

## Salsa Salmón

Salmón, jitomate Cherry, crema, pomodoro, vino blanco.

## Lasagna boloñesa 500 Gr

Salsa boloñesa, bechamel con queso parmesano y salsa ragú de la casa.

## Lasagna verde 500 Gr

Mix de hongos salteados y espinaca, bechamel con parmesano sobre un espejo de crema poblana.

# PIZZAS A LA LEÑA

## Margarita

Salsa pomodoro artesanal, mozzarella fundida, un toque de parmesano y hojas frescas de albahaca.

## República

Chistorra dorada, cebolla y jalapeños frescos.

## Caprichosa

Pepperoni, pimientos escalfados, champiñones frescos y aceitunas.

## Mailona

Tocino ahumado crocante, salami y un sutil toque picante.

## Blue

Tocino humado, queso azul, hongos y jitomate Cherry.

## Alucinante

Mix de setas y portobello salteados, queso provoleta y un toque de pesto de albahaca.

## Especial

Queso de cabra, jamón serrano, arúgula fresca y tomates Cherry, coronados con un toque de aceite de oliva extra virgen.

## Blanca

Base de pesto de albahaca, provoleta, jamón serrano, tomate y arúgula fresca.

## Fragola

Queso de cabra, jamón serrano, fresas frescas, espárragos tiernos y cebolla caramelizada en reducción de balsámico.

## 4 quesos

Provoleta, queso de cabra, parmesano y queso azul.

## Vegetariana

Champiñones, calabacita, espárragos y cebolla con un toque de aceite de oliva.

## Mexicana

Arrachera al grill, chistorra dorada, cebolla y un toque de aceite de oliva.

## Gran 33 / 1.300 kg

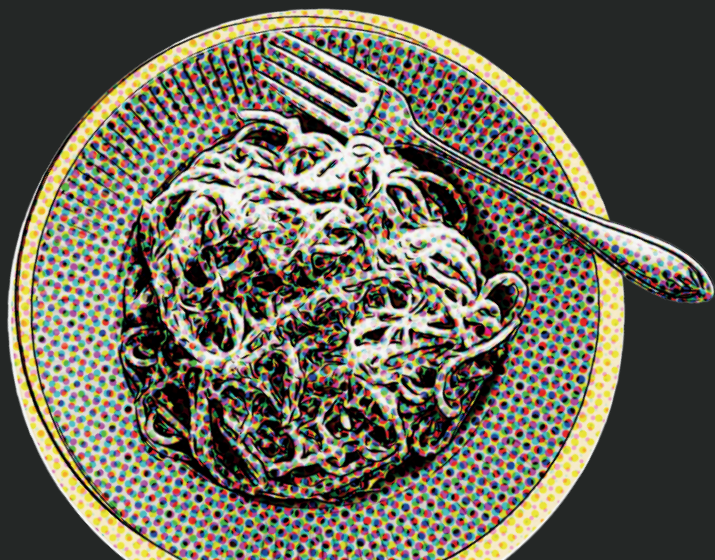
Orilla rellena de queso, jalapeños frescos, combinada con pepperoni, salami, chistorra y cebolla.

## Burrata

Base de salsa pomodoro y mozzarella fundida, coronada con jamón serrano, arúgula fresca, tomates Cherry, reducción de balsámico, pesto aromático y cremosa burrata.

## Pizza dulce

Masa dorada con mantequilla y azúcar, cubierta con crema de avellana, frutos rojos frescos y almendra fileteada.





## PIZZA AL MODO MIO

### Dos ingredientes a elegir:

Champiñón, jitomate, piña, aceitunas, espinacas, Cherry, cebolla, albahaca, jamón, calabacita, pimientos, pepperoni, salami.

### Extra

**Extra de queso**

**Extra de jamón serrano**

**Extra de camarón**

**Extra de arrachera**

**Extra de chistorra**

## CALZONE

### Calzone jamón

Mix de quesos, jamón, champiñones y aceituna negra. Coronado con arúgala fresca y pomodoro de la casa.

### Calzone mozzarella

Queso mozzarella, pesto de albahaca, cherrys, champiñones y morrones salteados. Coronado con arúgala fresca y pesto de la casa.

## PANINOS

### Italiano

Jamón serrano, mix de quesos, jitomate, arúgala fresca y pesto de la casa.

### Carnes frías

Salami, jamón serrano, pepperoni, queso gratinado, jitomate, lechuga y aceituna negra.

### Arrachera 150 g

Cama de guacamole, queso gratinado, arrachera al grill, cebolla y lechuga.

### Pollo a la plancha 150 g

Pollo a la plancha, queso gratinado, pomodoro artesanal y albahaca fresca.

Nos enfocamos en la calidad y dedicación para cada detalle en tu corte. Queremos que disfrutes de una experiencia que va más allá del reloj.

## CORTES

**Rib eye 300g**

**Arrachera nacional 300g**

**Picaña black angus 300g**

**Vacío black angus 350g**

**Cow boy 500 g**

**Con una guarnición a elegir:** ensalada fresca, elote amarillo, papas gajo, papas a la francesa.

### GUARNICIONES EXTRAS:

- Vegetales salteados
- Ensalada fresca
- Pan de hogaza
- Elote amarillo
- Papas a la francesa
- Papas gajo
- Puré de papa
- Pure de camote

**Tomahawk 1kg**

**2 guarniciones a elegir:** ensalada fresca, elote amarillo, papas gajo, papas a la francesa.

Corte bañado en mantequilla, montado sobre piedra del himalaya, acompañado de espárragos y guarnición a tu elección, flameado con tequila en tu mesa.

**Rib eye 600g**

**2 guarniciones a elegir:** ensalada fresca, elote amarillo, papas gajo, papas a la francesa.

Corte premium al grill montado sobre piedra del Himalaya acompañado de espárragos y guarnición a tu elección flameado con tequila en tu mesa.

### Parrillada república (4 personas)

- 500 gr de arrachera con espárragos y morrones salteados
- 350 gr de costilla (bbq, hot, natural)
- 200 gr chistorra
- 3 tacos de rib eye
- 2 pzs tuétano
- Panela asada
- Guacamole
- Chiles gratinados de la casa



# ESPECIALIDADES

---

## **Tuétanos con chinchulines**

3 pzs de tuétanos a la parrilla, guacamole, chinchulines, cebolla y salsa picante de la casa.

## **Picaña imperial**

Corte de picaña fajeada sobre una cama de pure de camote, champiñones glaseados y espárragos.

## **Filete de res glaseado**

Filete de res glaseado y sellado al grill, pure de camote, papas al romero y champiñones flameados.

## **Filete mignon 350g**

Fino filete de res, bañado con mantequilla y romero, gravy de champiñón, acompañado con espárragos al grill y topping de tocino Crunch.

## **Pollo al romero**

Pechuga de pollo a la plancha bañada en una salsa de romero, miel y mostaza, acompañada con nuestra ensalada de la casa.

## **Cordon blue**

Pechuga de pollo rellena de queso gouda, espinaca y jamón montado sobre una cama de crema de tocino, acompañado de vegetales salteados.

## **Salmón mediterraneo**

Salmón a la mantequilla y finas hierbas, puré de papa al limón, espárragos y jitomate Cherry.

## **Salmón al pesto**

Salmón a la plancha, bañada con nuestro pesto de la casa, espárrago y Cherry, acompañada de ensalada fresca.

## **Pulpo a las brasas 1/4 kg**

Pulpo al grill, preparados con salsa de la casa, acompañados de papa cambray sazónada y topping de aguacate.

## **Camarones a las brasas 300g**

Camarones a las brasas bañadas con salsa de la casa, acompañados con elote amarillo, pimientos escalfados y topping de aguacate.

## **Aguachile 33**

Camarones frescos marinados en salsa verde de la casa picosa, pepino, cebolla morada y coronados con aguacate.

## **Aguachile de panela**

Laminas de panela fresca con salsa verde picante de la casa, cebolla morada, pepino, nuez y pistache.



# TACOS DE CORTES

---

## **Tacos Arrachera 200 g**

Tortilla de maíz con costra de queso, cebolla, cilantro, guacamole y salsa picante de la casa.

## **Tacos Rib eye 200 g**

Tortilla de maíz con costra de queso, corte de rib eye, cebolla, cilantro, guacamole y salsa picosa de la casa.

## **Taco Picaña 200 g**

Tortilla de maíz con costra de queso, fajitas de picaña jugosa, cebolla, cilantro, guacamole y salsa picante de la casa.

## **Tacos de Vacío 200 g**

Tortilla de maíz con costra de queso, trozos de vacío jugosos, cebolla, cilantro, guacamole, salsa picante de la casa.

## **Tacos de Chinchulines 140 g**

Tortilla de maíz, chinchulines, guacamole, cebolla, cilantro, salsa picante de la casa.

# COSTILLAS

---

## **Natural 350 gr**

Costillas adobadas en horno aromatizadas con romero y especias de la casa.

## **BBQ 350 gr**

Bañadas con nuestra salsa de la casa.

## **Hot 350 gr**

Bañadas con nuestra salsa poco picante de la casa.

## **Costillar 1 kg**

Bañadas con la salsa a tu elección (natural, bbq, hot).

**Nuestras costillas de 350 gr / 1 kg son acompañadas con papas a la francesa o papas gajo o elote amarillo asado.**

# BURGER'S - DOGO

---

## **Hamburguesa de res 1/4 Kg**

Carne de res, costra de queso, tocino, jitomate, cebolla, acompañado de papas gajo o francesa.

## **Hamburguesa de pollo 200 Gr**

Pechuga de pollo a la plancha, panela asada, tocino, jitomate, cebolla, acompañada de papas gajo o francesa.

## **Burger de camarón 180 Gr**

Camarones salteados, costra de queso, tocino, jitomate, cebolla, aderezo chipotle, acompañada de papas gajo o francesa.

## **Super dogo**

Salchicha frankfurt de res envuelta en tocino montada sobre pan artesanal, coronado con cebolla, morrones, chile jalapeño y panela asada, acompañado de papas gajo o francesa.

# POSTRES

---

## **Tiramisú**

Soletas bañadas en café, crema mascarpone, coronado con cacao en polvo y frutos rojos.

## **Tártara vasca de queso**

Postre cremoso, sobre espejo de mermelada de frutos rojos, coronado de crema batida y frutos rojos.

## **Pan de elote**

Pan artesanal, acompañado de helado de vainilla, cajeta y frutos rojos.

## **Volcán de chocolate**

Bizcocho de chocolate caliente con centro fundido, acompañado de frutos rojos frescos y una bola de helado de vainilla.

## **Creme brûlée**

Crema suave y dulce con una capa de caramelo crujiente por encima, coronado con frutos rojos.

**Churros de azúcar**  
(con chocolate o cajeta)

**Plátanos flameados** (con helado)

## **Pizza dulce**

Masa dorada con mantequilla y azúcar, cubierta con crema de avellana, frutos rojos frescos y almendra fileteada.

**(Disponible a partir de las 2.00 pm)**

## **Roll de canela**

Pan clásico artesanal dulce y aromático relleno de queso crema y un toque de canela acompañado de frutos rojos montado sobre una cama de Nutella.

## **Croissants**

Croissant dorado y hojaldrado, relleno de Nutella, servido sobre un espejo de Nutella y coronado con frutos rojos frescos.

## **Panetonne**

Clásico panettone relleno de chocolate, presentado sobre un espejo de Nutella y acompañado de frutos rojos frescos.



# *GRACIAS POR SU PREFERENCIA*



*VISITA NUESTRA GALERÍA  
PARA VER NUESTROS PLATILLOS*

## *CAÑADAS*

*AV. RÍO BLANCO #1240  
33 3307 6075  
33 2733 6884*

## *LA CIMA*

*AV. FEDERALISTAS #1647  
33 1607 2866*



REPUBLICA33



@REPUBLICA\_33