

MENÚ



BEBIDAS

COCTÉLES

Montana \$170

Limón, miel y whisky

Perla Negra \$150

Jagger con boost

Margarita \$140

Mango / Fresa /
Tamarindo / Frutos Rojos)
Tequila, limón y sabor a
elección

Paloma \$140

Tequila, limón, sal y
refresco toronja

Vampiro \$120

Limón, tajín, sal, tequila,
refresco, toronja y sangrita

Conga \$150

Vodka, jugo de durazno,
jugo de piña, jugo de
naranja y granadina

Tequila Sunrise \$140

Jugo de naranja, tequila,
refresco toronja y
granadina

Cantarito \$140

Tequila, jugo de durazno,
jugo de piña, sal y tajín

Martini \$170

(Seco, Espresso, Pepino,
Fresa, Frutos Rojos, Mango)
Vodka, vermouth y sabor de
elección

Piña Colada \$140

Ron, calahua, piña, jarabe y
1 cereza

MICHELADA \$40

CHELADA \$40

CLAMATO \$50

Mojito \$140

(Clásico, fresa, frutos rojos)
Ron, limón, menta, jarabe y
agua mineral

Piña Colada \$120

Ron, calahua y piña

Gin and Tonic \$120

(Pepino / Cítricos / Frutos Rojos)
Gin, agua tónica, sabor de
elección

Clericot \$130

Jugo durazno, jugo de
manzana, tinto y manzana
picada

Sangría Texana \$180

Frutos rojos macerados, sprite
y vino tinto

Mezcalada \$150

(Tamarindo / jamaica /
frutos rojos / piña limón)

Tamarindo / Jamaica:

Jugo de naranja, mezcal y sabor
de elección

Piña Limón:

Limón, jarabe, piña y mezcal

Frutos Rojos:

Jugo de arándano,
frutos rojos y mezcal

Carajillo \$130

Licor 43, Espresso y Hielo

Moscow Mule \$150

Vodka, cerveza y jugo de lima

BEBIDAS TIKI \$180

BLUE HAWAIIAN

LUCES DE LA HABANA

LA TROPICAL



REFRESCOS

Coca Cola 355 ml \$60

Coca Cola Zero 355 ml \$60

Coca Cola Light 355 ml \$60

Toronja 355 ml \$60

Agua Perrier 330 ml \$70

Agua Quina 296 ml \$60

Agua Mineral 355 ml \$70

Boost 235 ml \$70

SIN ALCOHOL

Limonada Natural \$60

Limonada Mineral \$70

Naranjada Natural \$60

Naranjada Mineral \$70

Limonada \$70

(Pepino / Fresa / Mango
Tamarindo / Frutos Rojos)

Jamaica \$60

Agua Ciel 600 ml \$50

Café Americano Gourmet \$50

Capuccino \$70

CERVEZAS

*CONSULTAR DISPONIBILIDAD
DE CERVEZAS EN SUCURSALES*



VINOS Y LICORES

WHISKY

Jack Daniels 700 Ml	\$1,500
Buchanans 12 Años 750 Ml	\$1,800
Buchanans 18 Años 750 Ml	\$3,500
Buchanans Red Seal 750 Ml	\$9,000
Chivas Regal 18 Años 750 Ml	\$3,500
Johnnie W Black Label 12 Años 750 Ml	\$1,800
Johnnie W Blue Label 750 Ml	\$14,000
Macallan Triple Cask 12 Años 700 Ml	\$4,000
Macallan 15 Años 700 Ml	\$7,000
Macallan 18 Años 700 Ml	\$18,500

TEQUILA

1800 Cristalino Cuervo 700 Ml	\$1,900
Don Julio Blanco 700 Ml	\$1,800
Don Julio 1942 750 Ml	\$6,500
Don Julio 70 Añejo 700 Ml	\$2,300
Don Julio Añejo 700 Ml	\$2,100
Maestro Tequilero Bco 700 Ml	\$1,800
Herradura Ultra 750 Ml	\$1,900
Tradicional Plata 695 Ml	\$1,500
Maestro Dobel Diamante 700 Ml	\$2,000
Cuervo Especial 695 Ml	\$1,300
Reserva De La Familia Añejo 750 Ml	\$6,500
Casa Dragones Joven 750 Ml	\$8,000

MEZCAL

400 Conejos Joven 750 Ml	\$1,500
Joven Ojo De Tigre 750 Ml	\$1,800

VODKA

Absolut Mandarin 750 Ml	\$1,300
Smirnoff 750 Ml	\$1,200
Smirnoff Spicy Tamarindo 750 Ml	\$1,200
Stolichnaya 750 Ml	\$1,300

Botella

RON

Captain Morgan Spiced Rum 700 Ml	\$1,400
Zacapa 23 Años 750 Ml	\$2,400
Bacardi Blanco 750 Ml	\$1,400

VINOS

Usa Beringer White Zinfandel 750 Ml	\$900
Navarro Correas Blend 750 Ml	\$1,000
Nac Casa Madero 3v 750 Ml	\$1,000
Nac Maria Tinto 750 Ml	\$1,500
Lleiroso 750 Ml	\$3,000

Botella

LICOR

Crema Imp Baileys 700 Ml	\$1,500
Imp Frangelico 700 Ml	\$1,500
Amareto Disaronno 700 Ml	\$1,500
Jagermeister 700 Ml	\$1,450
Grand Marnier 700 Ml	\$1,900

GINEBRA

Larios 700 Ml	\$1,400
---------------	---------

BRANDY

Torres 10 700 Ml	\$1,500
------------------	---------

Botella



Visítanos en nuestras 2 sucursales:
📍 Escobedo y Sikara Cumbres.

ESPECIALES DE LA CASA

RIBEYE SONORA PRIME

500g Ribeye acompañado de vegetales salteados y elote amarillo

\$720

Mejora tu platillo y agrega 100g de deliciosos camarones a la mantequilla sobre tu ribeye

\$1,000

CAMARONES MONTANA AL ESTILO LOUISIANA

Platillo de 700g camarones bañados en el jugo de la salsa especial montana, cocidos con papa, salchicha y elote dulce

\$450

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

200g Queso asadero con chorizo

\$250

ELOTE A LA MANTEQUILLA

Elote dulce amarillo

\$100

EXTRAS: POLACA O CHAMPIÑONES

\$50

PAPAS FRITAS A LA FRANCESA

Orden de 300g

\$120

COSTRA DE QUESO FRESCO

200g Queso panela con champiñones al pesto

\$200

TENDERS

Naturales o Picosos

\$220

GUACAMOLE TRADICIONAL

200g guacamole natural acompañado de pico de gallo y cilantro

\$250

250g tenders de pollo empanizados, acompañados de

150g de papas a la francesa con aderezo ranch y salsa red hot

PALOMITAS DE COLIFLOR

300g Coliflor bañada en salsa bufalo acompañada de aderezo ranch

\$200

NACHOS DE RIBEYE

80g tortilla frita, 100g ribeye, pico de gallo, frijoles refritos queso amarillo, guacamole y crema

\$270

FRIJOLES CON VENENO

\$120

MOLLEJA DE RES ASADA

270g Molleja montada comal con julianas de cebolla

\$250

ENSALADAS

ENSALADA MONTANA (ARRACHERA)

Mix de lechugas, 150g de arrachera, pico de gallo, elote, aguacate, fritura enchilada y crema acida

\$350

ENSALADA FRUTOS SECOS

Espinaca baby con frutos secos, manzana, fresa y queso de cabra

\$300

ENSALADA CESAR

La tradicional cesar con 150g pechuga de pollo

\$250

SOPAS

FRIJOLES CHARROS

Estilo Montana

\$70

SOPA DE FIDEO CON RIBEYE

Con el sazón de la casa y 100gr de ribeye

\$180

MOLCAJETES

GUACAMOLE MONTANA

200g chicharron de la ramos y
200g guacamole de la casa

\$250

CHICHARRÓN DE RIBEYE

250g Rib eye acompañado de 200g
de guacamole de la casa

\$450

MAR Y TIERRA

200g de arrachera, 4 piezas de camarón, una pieza
salchicha para asar, nopal y queso panela ahogados
en la salsa secreta del chef

\$400

CORTES PREMIUM

RIBEYE 300g

300g Ribeye acompañado de 3 espárragos envueltos
en tocino, 3 tomates cherry y 1 papa al horno

\$450

ARRACHERA 250g

Acompañada de un nopal asado,
chile toreado y cebolla asada

\$350

COWBOY MONTANA 600g

Acompañado de tomate cherry, champiñon y
costillita de elote amarillo salteado con mantequilla

\$1,000

MONTANA TOMAHAWK 1.4kg (prom.)

Acompañado de tomates cherry, costillita de elote amarillo,
champiñones salteados con mantequilla y 1 papa al horno

\$3,600

COSTILLAS BABY BACK 380g

BBQ (elote amarillo) / ADOBADAS (papas a la francesa)

\$300

RIBEYE EN AGUACHILE

250g Ribeye con cebolla morada, cilantro,
aguacate y chile serrano, bañado en salsa de la casa

\$400

TABLITAS 400g

Acompañadas de espárragos,
chile habanero y cebolla asada

\$550

CORTADILLO A LA MEXICANA

Arrachera / acompañado de frijoles refritos y arroz

\$280

CABRITO

CABRITO AL PASTOR

Acompañado de ensalada de lechuga, tomate y cebolla

\$580

CABRITO EN SALSA

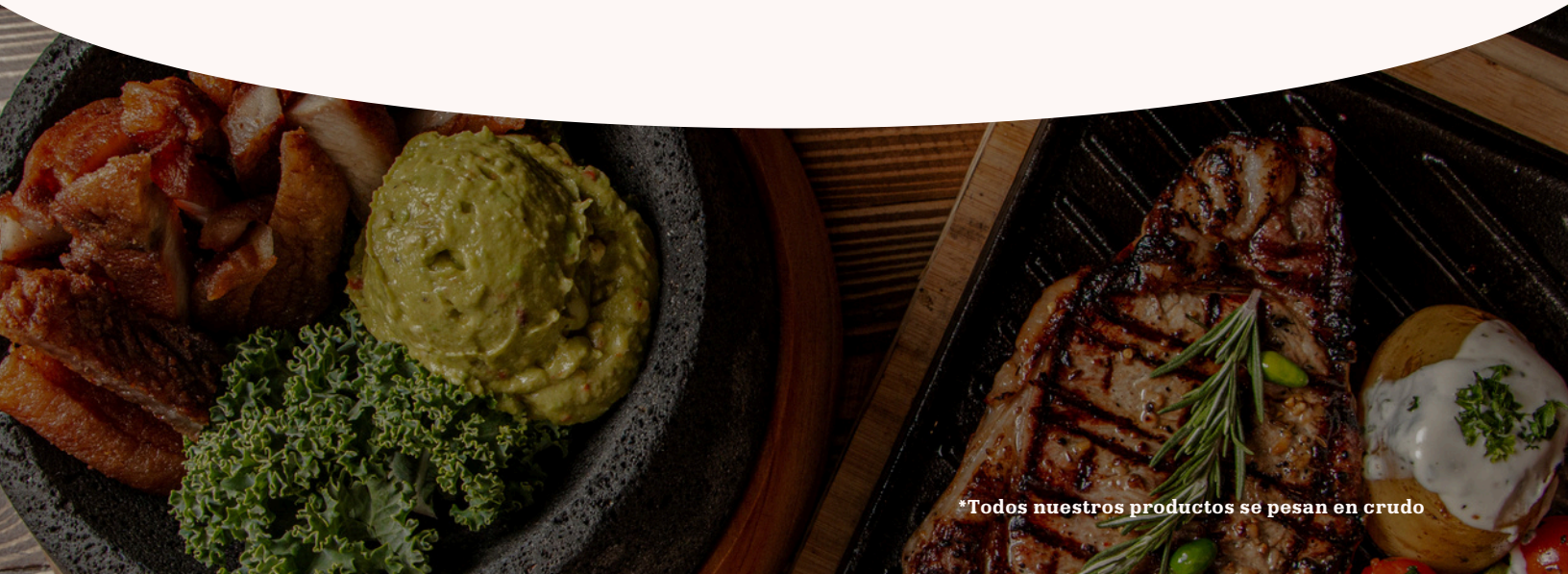
Cabrigo preparado en salsa de tomate con poblano,
cebolla y toque de oregano acompañado de arroz y
frijoles con lechuga

\$580

MACHITO

Montado en una cama de
cebolla con 2 chiles toreados

\$320



*Todos nuestros productos se pesan en crudo



PARRILLADAS

MONTANA (Rib Eye y Arrachera)

Acompañada de un tuétano, 1 papa al horno y 2 quesadillas

\$1,200

ARRACHERA CON CABRITO

Acompañada de 3 frijoles charros, 2 nopales asados, cebolla asada y chiles toreados

\$1,200

PARRILLADA RIBEYE SONORA Y CABRITO

Ribeye Sonora Prime y 1 orden de cabrito acompañados de 1 papa al horno, 3 chiles toreados, cebolla asada y 3 frijoles charros

\$1,300

PASTAS

PASTA ALFREDO (Pollo o Camarón)

150g pollo ó 120g camarón, 6oz de salsa alfredo, parmesano en 180g de pasta

\$280

BOLOÑESA

180g de pasta, 6oz de salsa boloñesa y parmesano

\$260

POLLO

POLLO AL TAJÍN O A LA PARRILLA \$260

250g de pechuga de pollo bañada en salsa tajín acompañada de arroz y ensalada

DEL MAR

CAMARONES RELLENOS DE QUESO CREMA

150g pollo ó 120g camarón, 6oz de salsa alfredo, parmesano en 180g de pasta

\$390

BROCHETAS DE CAMARÓN

2 Brochetas con 5 camarones c/u acompañadas de morrón, cebolla y tocino

\$390

SALMÓN

\$420

Salsa blanca con tocino: 250g de salmón, acompañado de arroz y ensalada de lechuga

Zarandeado: 250g de salmón, acompañado de tomate cherry y papa al horno



*Todos nuestros productos se pesan en crudo



HAMBURGUESAS

MONTANA

180g carne de res, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos, mayonesa y aderezo ranch acompañada de 150g de papas a la francesa

\$190

TOCINO

180g carne de res, tocino, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos, mayonesa y aderezo ranch acompañada de 150g de papas a la francesa

\$210

CHAMPIÑONES

180g carne de res, champiñones, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos, mayonesa y aderezo ranch acompañada de 150gr de papas a la francesa

\$210

CLUB SANDWICH

Pan de caja, jamón, tocino, queso, pechuga de pollo, lechuga, tomate, cebolla y mayonesa, acompañado de papas de la francesa

\$210

BURRITO

BURRITO AL PASTOR

200g de arrachera, queso cheddar, frijoles refritos lechuga, tomate y cebolla en tortilla de harina

\$580

TACOS

TACOS DE RIBEYE

Orden 4 piezas en tortilla de maíz con abanico de aguacate y pico de gallo

\$280

TACOS GOBERNADOR

Orden de 4 piezas, camarón guisado con chile poblano, cebolla y tocino en tortilla de maíz acompañados de aderezo chipotle

\$250

GAONERAS DE RIBEYE

Orden 3 piezas en tortilla de maíz con queso gratinado acompañadas de un tuétano y pico de gallo

\$450

***Todos nuestros productos se pesan en crudo**



MENÚ INFANTIL

HAMBURGUESA MONTANITA

100g carne de res, queso cheddar y 150g de papas a la francesa

\$120

DEDOS DE QUESO

Acompañados de 150g de papas a la francesa, catsup y aderezo ranch

\$120

PALOMITAS DE POLLO

150g de pollo empanizado con 150g de papas a la francesa acompañados de catsup

\$120

POSTRES

PAN DE ELOTE CON NIEVE DE VAINILLA

Receta de la casa montado con nieve de vainilla, nuez y cajeta

\$180

FLAN

Receta de la casa con cajeta y nuez

\$180

NIEVE

Copa con 2 porciones de helado de vainilla

\$120

REBANADA PASTEL FERRERO

\$200

REBANADA PASTEL RED VELVET

\$200

Visítanos en nuestras 2 sucursales:

📍 Escobedo y Sikara Cumbres.

