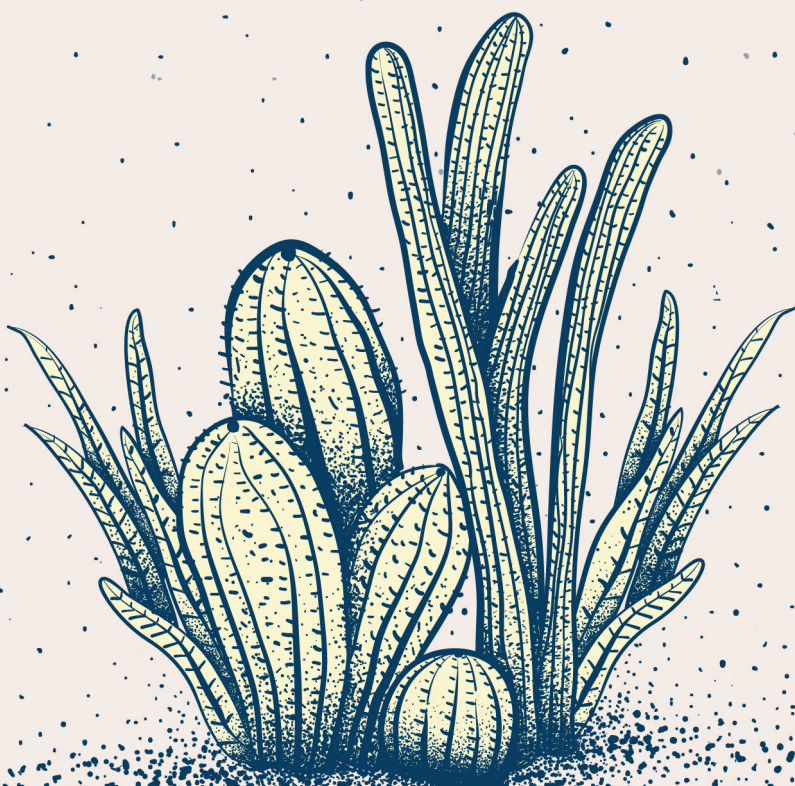




Un lugar con Encanto

---

19  42  
Don Julio



## Para Comenzar

**COSTILLA DE ELOTE** ★ \$110  
**¡LAS FAVORITAS!** Costillas de elote fritas, servidas con mayonesa morita, queso fresco y chile quebrado.

**SOPA AZTECA** 🌶️ \$110  
 Crujiente tortilla de maíz, aguacate, chicharrón de cerdo, chile pasilla, crema y su deliciosa salsa azteca de la casa.

**COSTILLAS BBQ 400gr** \$180  
 Jugosas costillas de cerdo, bañadas en salsa BBQ, acompañadas de costilla de elote.

**TUÉTANOS** \$180  
 Tuétanos de res, cocinados a la parrilla, acompañados de pulpo al ajillo y esquite asado

**GUACAMOLE** \$150  
 Acompañado de queso fresco y chicharrón crujiente de cerdo.

**QUESO FUNDIDO NATURAL 300gr** \$110  
 Con Arrachera 100gr \$150  
 Con Champiñones 120gr \$135  
 Con Longaniza 100gr \$145



**PAPAS CÁNTICO 300gr** ★ \$120  
 Bañadas en mayonesa de morita y gratinadas con queso blanco, acompañas de guacamole y pico de gallo.  
 Con Arrachera 120gr \$170  
 Con Pollo 100gr \$160  
 Con Rib Eye 120gr \$170

**PAPAS GAJO 350gr** \$90

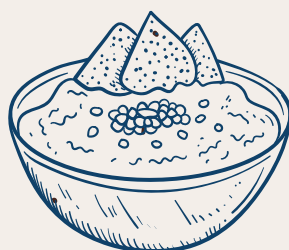
**PAPAS FRANCESA 350gr** \$90

**DEDOS DE QUESO 350gr** \$140  
 Queso manchego suave con una capa crujiente acompañado de papa francesa y aderezo Ranch.

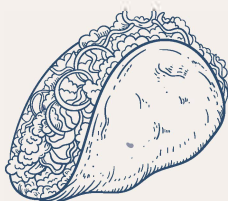
**ALITAS 350gr** \$135  
 De pollo crujientes, servidas con la salsa de su elección:  
**BÚFFALO** 🌶️  
**MANGO HABANERO** 🌶️🌶️  
**BBQ**  
**MIEL Y MOSTAZA**  
**LEMON PEPPER**

**BONELESS 300gr** \$130  
 Servidos con la salsa de su elección:  
**BÚFFALO** 🌶️  
**MANGO HABANERO** 🌶️🌶️  
**BBQ**  
**MIEL Y MOSTAZA**  
**LEMON PEPPER**

**CHICHARRÓN DE PESCADO 220gr** ★ \$220  
 Pescado de temporada crujiente, acompañado de pico de gallo, xnipec y mayonesa de serrano.



# Los Tacos



**ARRACHERA 2 piezas** ★ \$155  
Orden de dos tacos de arrachera, tortilla de maíz azul, guacamole, xnipec y cilantro.

**RIB EYE 2 piezas** \$155  
Orden de dos tacos de rib eye, tortilla de maíz azul, guacamole, crujientes de cerdo, xnipec y cilantro.

**TRIPA 2 piezas** \$150  
Orden de dos tacos de tripa crujiente, tortilla de maíz azul, guacamole, cebolla caramelizada y cilantro.

**LENGUA DE RES 2 piezas** \$155  
Orden de dos tacos de lengua de res, tortilla de maíz azul, salsa de tomate tatemada, mexicana de tomatillo y cilantro.

**PULPO ZARANDEADO 2 piezas . . . .** \$155  
Orden de dos tacos de pulpo zarandeado, tortilla de maíz azul, guacamole, aderezo morita y cilantro.

**CAMARÓN EMPANIZADO 2 piezas** \$155  
Orden de dos tacos de camarón empanizado, tortilla de maíz azul, guacamole, ensalada de col morado, aderezo morita y cilantro.


**CAMARÓN ZARANDEADO 2 piezas.** \$155  
Orden de dos tacos de camarón zarandeado, tortilla de maíz azul, guacamole, ensalada de col morado, aderezo morita y cilantro.


**SALMÓN ZARANDEADO 2 piezas** ★ \$155  
Orden de dos tacos de Salmón zarandeado, tortilla bañada en zarandeado, queso blanco y piña asada.

**TACO ESTRELLA 2 piezas** \$145  
Crujiente taco dorado relleno con la proteína de tu elección  
Acompañado de guacamole, cebolla, xnipec y crema.  
Arrachera \$145  
Rib Eye \$145



# Ensaladas

**ENSALADA CÉSAR** \$120   
Lechuga fresca, crotones, cherry, aderezo césar y queso parmesano.

**ENSALADA CÁNTICO** \$145   
Mix de lechuga fresca, nuez garapiñada, betabel, fresa, queso gouda y reducción de balsámico.

**EXTRAS DE PROTEÍNA:**  
Camarón 80g \$45  
Pollo 80g \$30  
Arrachera 80g \$50



**Don Julio**

# Hamburguesas



Don Julio

**HAMBURGUESA DE RES 150gr** ★ \$160  
¡Deliciosa carne de Rib Eye! cebolla caramelizada, champiñones, tocino, lechuga, jitomate y salsa de queso amarillo acompañada de papa francesa.

**HAMBURGUESA BBQ 150gr** \$170 •  
Preparada con molida de Rib eye, aros de cebolla y tocino, jitomate, lechuga, salsa de queso amarillo y bañada en salsa bbq acompañada de papa francesa.

**HAMBURGUESA DE POLLO 120gr** \$160  
Preparada con pollo empanizado, jitomate, lechuga y salsa de queso amarillo acompañada de papa francesa.

**HAMBURGUESA DE CAMARÓN 120gr** \$185  
Preparada con camarones empanizados, jitomate, lechuga, salsa de queso amarillo y aderezo de morita acompañada de papa francesa.



# Camarones

**EMPANIZADOS 220gr** \$260  
Camarones fritos con corteza crujiente, ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.

**AL COCO 220gr** \$260  
Camarones empanizados con corteza de coco rallado, ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera . •

**AL GUSTO 220gr** \$250  
Camarones preparados al gusto: mantequilla, a la diablo, a la plancha, al mojo de ajo o al ajillo; acompañados con ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.

**A LAS BRASAS 260gr** ★ \$280  
Camarón con cáscara, zarandeado a las brasas, gratinados con • queso gouda, acompañados de ensalada fresca, • cremoso puré de papa y arroz primavera.

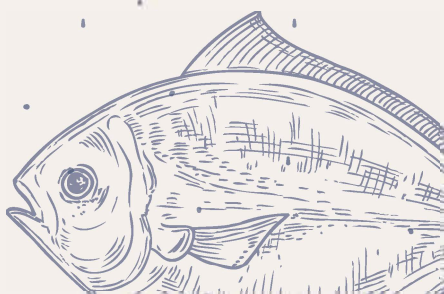
# Zarandeados

**PULPO JOVEN 260gr** ★ \$360  
Pulpo zarandeado a las brasas, acompañado de ensalada fresca, cremoso puré de papa, arroz primavera y mayonesa de hierbabuena.

**SALMÓN 250gr** • \$320  
Salmón zarandeado a las brasas, acompañado de ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.

**LONJA DE PESCADO 250gr** \$310  
Lonja de pescado de temporada zarandeada a las brasas, acompañada de ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.

**FILETE DE POLLO 270gr** \$240  
Jugoso filete de pollo zarandeado a las brasas, acompañado de ensalada fresca, cremoso puré de papa y arroz primavera.





# Aguachiles



- TROPICAL 240gr**  \$220  
Camarón curtido con limón, bañado con salsa de mango y habanero, acompañado con aguacate, pepino y cebolla morada.
- VERDE 240gr**  \$230  
Camarón curtido con limón, bañado con salsa verde a base de chile serrano, acompañado de aguacate, pepino y cebolla morada.
- NEGRO 240gr**   \$210  
Camarón curtido con limón, bañado con salsa negra hecha a base de ceniza, acompañado de aguacate, pepino y cebolla morada.
- TATEMADO 240gr**  \$210  
Camarón curtido con limón, bañado con salsa de tomate y jalapeño tatemado, acompañado de aguacate, pepino y cebolla morada.
- MACHA 180gr**  \$245  
Camarón curtido con limón y trocitos de pulpo, bañado en salsa macha de la casa, acompañado de cacahuete, aguacate, pepino y cebolla morada
- RIB EYE 380gr** \$370  
Cocinado a término 1/2, bañado en la salsa de su elección: verde, negro, tatemado o macha.



# Especialidades

- SALMÓN AHUMADO 250gr**  \$340  
Salmón ahumado cocinado a las brasas, bañado en salsa meniere de cacahuete acompañado de verduras salteadas con mantequilla de finas hierbas y arroz primavera.
- LONJA DE PESCADO MENIERE 250gr**  \$330  
Lonja de pescado de temporada cocinada a las brasas, bañada en salsa meniere de cacahuete, acompañada de ensalada fresca, verduras salteadas con mantequilla de finas hierbas y arroz primavera.
- SALMÓN GLASEADO 250gr**  \$360  
Salmón glaseado cocinado a las brasas, acompañado de cremosos champiñones con albahaca y queso parmesano, ensalada fresca y arroz primavera.
- PULPO A LA DIABLA 210gr**  \$270  
Trocitos de pulpo a la diabla, salteados con cebolla blanca, acompañado de arroz primavera, puré de papa y ensalada de la casa.
- FILETE DE POLLO 270gr** \$270  
Jugoso filete de pollo a las brasas glaseado, acompañado de cremosos champiñones con albahaca y queso parmesano, ensalada fresca y arroz primavera.
- CHAMORRO DE CERDO 320gr**  \$290  
Jugoso chamorro de cerdo cocinado a fuego lento, bañado en mole poblano de la casa, acompañado de arroz primavera y xnipec.



**Don Julio**



# De la Parrilla

# Don Julio

- ARRACHERA 300gr \$330
- RIB EYE 350gr ★ \$370
- COW BOY 350gr \$320
- VACIO 300gr ★ \$380

COCINADOS A LAS BRASAS, ACOMPAÑADOS DE VERDURAS SALTEADAS, FRIJOLES PUERCOS Y COSTILLA DE ELOTE

JUGOSOS CORTES PREMIUM DE RES, CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS (CHOICE) SAZONADOS AL PUNTO Y ASADOS A LA PARRILLA, PARA RESALTAR SU SABOR NATURAL

- TOMAHAWK 1.300gr \$1,750
- RIB EYE CHOICE 370gr \$680
- NEW YORK CHOICE 370gr \$520
- ARRACHERA 370gr \$490

## 2 GUARNICIONES A ELEGIR

PAPA RÚSTICA AL HORNO  
ENSALADA DE LA CASA  
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA CON PARMESANO  
PAPAS FRITAS CON ESPECIAS Y PARMESANO

## Pastas

- PASTA ALFREDO** ★ \$150  
Bañada en salsa cremosa con parmesano, acompañada con la proteína de su elección:  
Pollo 100gr \$165  
Camarón 100gr \$180  
Arrachera 100gr \$170

- PASTA DE TOMATE** 220gr \$120  
Bañada en salsa de tomate cremosa y queso parmesano, acompañada con la proteína de su elección:  
Pollo 100gr \$150  
Camarón 100gr \$165  
Arrachera 100gr \$155



## Cantikids

¡La aventura perfecta para los más pequeños!  
Con una divertida sorpresa en su interior.

- Hamburguesa Jr \$155
  - Pizza hawaiana o pepperoni \$165
  - Nuggets de pollo \$145
- (Incluye papas a la francesa y una bebida)

## Postres

- Pastel de chocolate \$115
- Pastel dulce de leche \$115
- Pay de queso con moras \$125
- Pay de: queso con frutas \$125

Marisa - -

## De la Casa

- Pan de Elote \$120  
Acompaña tu postre con helado de tu sabor favorito ...
- Queso con zarzamora \$35
- Vainilla \$35
- Rompopo \$35
- Chocolate • \$35

## Extras \*Precios Variables

- |                     |                    |                        |
|---------------------|--------------------|------------------------|
| ARROZ BLANCO        | ENSALADA FRESCA    | GUACAMOLE              |
| PURÉ DE PAPA        | AGUACATE           | CHILES TORNADOS •      |
| PAPAS A LA FRANCESA | VERDURAS.SALTEADAS | CHICHARRON DE PUERCO • |
|                     |                    | QUESO FRESCO           |

- Todos nuestros alimentos son preparados al momento, con productos de la más alta calidad, agradecemos su paciencia.
- El consumo de alimentos crudos es bajo responsabilidad del consumidor.
- Todos nuestros productos son pesados en crudo
- IMPORTANTE: Favor de hacer mención al personal que le está ofreciendo servicio, si es alérgico a algún tipo de alimento, marisco o ingrediente (no se hace responsable en caso de algún incidente, si no hace previa mención)



# Bebidas

## Refrescos

Coca Cola	355 ml	\$40
Coca Cola light	355 ml	\$40
Coca Cola sin azúcar	355 ml	\$40
Sprite, Fanta, Mundet	355 ml	\$40
Coca Cola	235 ml	\$35
Coca Cola light	235 ml	\$35
Squirt	300 ml	\$30

## Energetizantes

Red Bull	250 ml	\$78
Red Bull Sugar Free	250 ml	\$78
Red Bull Sandía	250 ml	\$78
Boost	235 ml	\$55

## Agua Mineralizada

Peñañiel	355 ml	\$40
Perrier	330 ml	\$40
Tónica	296 ml	\$35
Agua Natural	600 ml	\$30

## Agua fresca

Pregunta por nuestra variedad del día  
(Fresa con Sandía, Lima, Piña con Alfalfa  
Horchata con Coco).

Vaso Agua Fresca	\$40
Jarra Agua Fresca	\$110

## Piedrita

Ronda de shots de tu elección servidos  
en nuestra Piedrita Cántico.

Bufanda Azul / 10 Shots	\$950
Manguito / 10 Shots	\$400
Perla Negra / 8 shots	\$850
Perla Blanca / 8 shots	\$850

## Cervezas

Corona	355 ml	\$50
Corona Ámbar	355 ml	\$50
Corona Light	355 ml	\$50
Pacífico	355 ml	\$50
Victoria	355 ml	\$50
Corona Zero	355 ml	\$50
Modelo Especial	355 ml	\$57
Negra Modelo	355 ml	\$57
Michelob Ultra	355 ml	\$52

## Cervezas preparadas

Michelada	\$58
Rusa con Cerveza	\$55
Mental	\$45

## Mixología

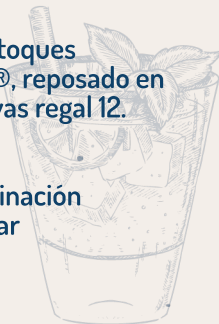
Hecha para refrescar una calurosa tarde o para encender la noche.

**JAMAICA ASÍS** \$160  
Místico y refrescante, Tequila blanco Cántico®  
con toques de jamaica y maracuyá.

**NUBE ROJA** \$145  
Una combinación exquisita donde el dulzor y la frescura  
de la sandía se fusionan con el sabor auténtico de un Tequila  
blanco.

**MULA FRESH** \$165  
Frescura que nos regala el jengibre y el limón, toques  
de menta, servido con nuestro tequila Cántico®, reposado en  
barrica de roble americano con postura de chivas regal 12.

**PALMA CÍTRICA** \$160  
Tequila blanco Cántico®, pepino con una combinación  
mágica de cítricos, ideal para explotar tu paladar  
con nuestro auténtico tequila de la casa.



# Don Julio



# Bebidas

## Cocteleria

Gin Tonic	\$120
Gin Frutos Rojos	\$125
Gin Manzana - Kiwi	\$125
Gin Pepino	\$125
Gin Maracuyá	\$125
Mojito	\$120
Aperol Spritz	\$115
Vodka Tonic	\$110
Mojito- Coco	\$125
Piña Frambuesa	\$115
Piña Colada	\$105
Margarita	\$105
Clericot	\$95
Perla Negra	\$95
Perla Blanca	\$95

## Café

Americano	\$45
Espresso	\$45
Capuchino	\$60
Cantilatte	\$60

## Digestivos

Carajillo	\$115
Carajilla	\$115
Carajillo de Mazapán	\$120
Frangelico	\$130
Baileys	\$120
Licor 43	\$110
Té	\$35
(Limón, Hierbabuena y Manzanilla)	

## Vinos Blancos



Monte Xanic Sauvignon Blanc 2 V	750 ml	\$150	\$750
L.A Cetto Blanc de Blancs	750 ml	\$120	\$580
L.A Cetto Chardonnay	750 ml	\$105	\$360
Finca las Moras Sauvignon Blanc	750 ml	\$105	\$360
	750 ml	\$100	\$350

## Vinos Tintos



Monte Xanic Cabernet Sauvignon	750 ml		\$950
Navarro Correas Colección Privada 3 V	750 ml		\$750
Stella Rosa	750 ml	\$140	\$700
Finca las Moras	750 ml	\$120	\$600
Lambrusco	750 ml	\$110	\$400
Cacholá Cabernet Sauvignon	750 ml	\$100	\$350
Cacholá Field Blend	750 ml	\$220	\$1,100
Viento Negro Cabernet Sauvignon	750 ml	\$220	\$1,100
	750 ml	\$140	\$700

## Vinos Rosados

V	750 ml	\$120	\$550
Stella Rosa Stella Pink	750 ml	\$120	\$550
L.A Cetto Blanc de Zinfandel	750 ml	\$110	\$350
Finca Las Moras Rosado Dulce	750 ml	\$110	\$350

## Champagne

Moët & Chandon Ice Impérial	750 ml		\$3,000
Moët & Chandon Rosé	750 ml		\$2,800
Moët & Chandon Brut	750 ml		\$2,300
Don Perignon Brut	750 ml		\$13,000
Don Perignon Luminous	750 ml		\$18,000

# Tequila

Don Julio

## Tequila Don Julio

Blanco	700 ml	\$160	\$1,600
Reposado	700 ml	\$160	\$1,800
Añejo	700 ml	\$220	\$2,200
70 Cristalino	750 ml	\$240	\$2,400
Don Julio 1942	750 ml	\$550	\$5,500

## TEQUILA DE LA CASA

Nuestro tequila de la casa honra la tierra y el agave, servido con el carácter y la calidez de lo auténtico

Blanco	750 ml	\$95	\$750
Reposado	750 ml	\$105	\$850
Añejo	750 ml	\$125	\$950

## Tequila Blanco

Siete Leguas	1000 ml	\$150	\$1,650
Siete Leguas	700 ml		\$1,450
Siete Leguas 47 grados	700 ml	\$170	\$1,700
Ocho	750 ml	\$180	\$1,800
Herradura	700 ml	\$140	\$1,400
González	700 ml	\$140	\$1,450
Tapatío	1000 ml	\$150	\$1,650
Patrón	700 ml	\$140	\$1,400
1800	700 ml	\$130	\$1,300
Centinela	750 ml	\$120	\$1,200
30 - 30	700 ml	\$130	\$1,300
Trujillo Crystal	700 ml	\$140	\$1,400
Trujillo Cuarenta	700 ml	\$120	\$1,200
Galindo	750 ml	\$110	\$1,050
Reserva de la Torre	750 ml	\$125	\$1,250
Hacienda de México	750 ml	\$125	\$1,250
La Joya Blanco	750 ml	\$130	\$1,300

## Tequila Reposado

Siete Leguas	1000 ml	\$160	\$1,850
Siete Leguas	700 ml		\$1,700
Ocho	750 ml	\$170	\$1,650
Herradura	700 ml	\$160	\$1,800
González	700 ml	\$150	\$1,500
Tapatío	1000 ml	\$160	\$1,750
Patrón	700 ml	\$160	\$1,600
1800	700 ml	\$140	\$1,500
Centinela	750 ml	\$130	\$1,300
30 - 30	700 ml	\$140	\$1,400
Antiguo Herradura	700 ml	\$120	\$1,400
Galindo	750 ml	\$120	\$1,200
Reserva de la Torre	750 ml	\$145	\$1,400
Hacienda de México	750 ml	\$145	\$1,400
La Joya Blanco	750 ml	\$160	\$1,450

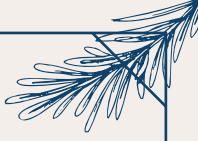


## Tequila Añejo

Siete Legua	700 ml	\$250	\$2,500
Ocho	750 ml	\$190	\$1,900
Herradura	700 ml	\$190	\$1,900
Tapatío	1000 ml	\$190	\$1,900
Patrón	750 ml	\$190	\$1,900
Centinela	750 ml	\$150	\$1,500
30 - 30	750 ml	\$145	\$1,400
1800	700 ml	\$160	\$1,600
Hacienda de México	750 ml	\$155	\$1,550

## Tequila Premium

Siete Leguas D' Antaño	750 ml	\$650	\$6,000
Siete Leguas Single Barrel	750 ml	\$800	\$8,000
Siete Leguas 7 Décadas	700 ml	\$350	\$3,500
Clase Azul Reposado	750 ml	\$550	\$5,000



# Tequila Cristalino

Maestro Dobel	750 ml	\$200	\$2,000
Herradura Ultra	750 ml	\$200	\$2,000
1800	700 ml	\$180	\$1,800
Joya Diamante	750 ml	\$180	\$1,800
Eterno	750 ml	\$160	\$1,600
30 - 30	750 ml	\$170	\$1,700

# Whisky

J. Walker Blue Label	750 ml	\$550	\$5,000
J. Walker Double Black	750 ml	\$260	\$2,600
J. Walker Black Label	750 ml	\$210	\$2,100
J. Walker Red Label	750 ml	\$110	\$1,000
Buchanan's 18	750 ml	\$300	\$3,300
Buchanan's Master	750 ml	\$250	\$2,500
Buchanan's Pineapple	750 ml	\$180	\$1,800
Buchanan's 12	750 ml	\$180	\$1,800
Macallan 12 años	750 ml	\$300	\$2,900
Glendfiddich 12 años	750 ml	\$200	\$2,000
Chivas Regal 12 años	750 ml	\$170	\$1,700
Jack Daniel's	750 ml	\$130	\$1,300
Jack Daniel's Honey	750 ml	\$135	\$1,300
Jack Daniel's Apple	750 ml	\$135	\$1,300



# Cognac

Hennessy VSOP	700 ml	\$300	\$2,900
Hennessy VS	700 ml	\$250	\$2,500
Martell VSOP	700 ml	\$250	\$2,500
Martell VS	700 ml	\$200	\$2,000

# Brandy

Torres 10	700 ml	\$100	\$950
Azteca de Oro	700 ml	\$100	\$900

# Vodka

Smirnoff	700 ml	\$100	\$950
Smirnoff Tamarindo	750 ml	\$100	\$990
Hypnotic	750 ml	\$185	\$1,800
Grey Goose	700 ml	\$165	\$1,600
Stolichnaya	750 ml	\$100	\$950
Absolut	750 ml	\$100	\$990

# Ginebra

Tanqueray London Dry	750 ml	\$150	\$1,500
Hendrick's	700 ml	\$170	\$1,700
Bombay Sapphire	700 ml	\$160	\$1,600
Beefeater London Dry	750 ml	\$100	\$990

# Ron

Zacapa 23 años	750 ml	\$230	\$2,100
Bacardi Carta Blanca	750 ml	\$100	\$990

# Mezcal

Unión Joven	700 ml	\$95	\$900
400 Conejos	750 ml	\$100	\$950



# Don Julio