

MENÚ

Lunch & Dinner

TAGERS



BEBIDAS



LIMONADAS

(400 ml)

Limónada / naranjada clásicas \$49

Blueberry \$69

Piña con romero \$69

Fresa con hierbabuena \$69

Pregunta por los sabores disponibles

CERVEZAS

Grupo Modelo®

Corona, Victoria, Negra Modelo,

Modelo Especial (355 ml) \$69

Michelob Ultra (355 ml) \$79

Stella Artois (330 ml) \$79

Bilderberg® \$109

Jackson / Rockefeller / Rosenberg

(473ml)

Pide la carta de vinos para ver nuestra variedad

TEA SPLASHERS

(400 ml)

Green tea splasher ☀

Té verde helado, limón, hojitas de hierbabuena y un toque de jarabe natural. \$59

Black tea splasher ☀

Té negro helado, limón, frutos rojos naturales y un toque de jarabe natural. \$59

Blue tea splasher ☀

Té de campanilla azul, té verde, notas de fresa, rosas y vainilla, limón, agua mineral y un toque de jarabe natural, ¡pídelo y descubre por qué es un té mágico! \$59

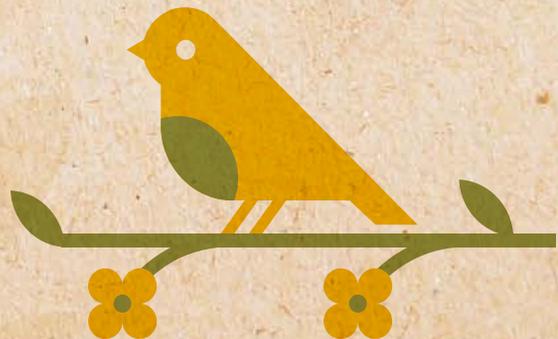
BÁSICOS

Agua del día (480 ml) \$49

Refrescos y agua mineral

(familia Coca Cola® 355 ml) \$59

Perrier® (330 ml) \$69





Nuevo
BLUE TEA
SPLASHER

COCTELERÍA CLÁSICA



Mezcalina

Mezcal (30 ml), licor de naranja (15 ml), limón y miel de agave. \$99

Clericot

Vino tinto, melón, manzana, uva, jarabe natural y limón.
Copa (450 ml) \$119
Jarra (1.5 L) \$359

Tinto de verano

Vino tinto (120 ml), limón y soda de limón. \$99

Frozen margarita

Tequila (45 ml), licor de naranja (15 ml) y limón. \$99

Aperol Spritz clásico

Aperol® (30 ml), prosecco (90 ml) y top de agua mineral. \$159

Mojito

Ron (45 ml), hierbabuena, azúcar morena, limón y agua mineral. \$99

Gin & Tonic

Gin (45 ml) y agua tónica \$109
Pídelo natural con pepino o cítricos.

Carajillo

Licor 43® (45 ml) y espresso. \$129

MIXOLOGÍA DE LA CASA

Red berry mezcal

Mezcal (45 ml), frutos rojos, limón y jugo de arándano. \$109

Cranberry Aperol Spritz

Aperol® (60 ml), prosecco (90 ml), romero y jugo de arándano. \$159

Mexican mule

Tequila (60 ml), limón, jengibre, piña y Ginger Ale. \$109

Cocorita

Tequila (45 ml), crema de coco, piña, limón, hojuelas de coco y miel de agave. \$99

Berry coqueto

Gin (60 ml), agua tónica, frutos rojos y un toque de canela. \$129

Mezcalina de jamaica

Mezcal (30 ml), Ancho Reyes® (15 ml), jarabe de jamaica con especias y limón. \$109

Frozen raspberry daiquiri

Ron (45 ml), frambuesas naturales, jarabe de lavanda y limón. \$139

Lavender gin

Gin (60 ml), agua tónica, jarabe de lavanda, romero y naranja. \$129



Favorito
CRANBERRY
APEROL SPRITZ



Nuevo
LAVENDER GIN



Favorito
MEXICAN
MULE



Favorito
COCORITA



Nueva
MEZCALINA
DE JAMAICA

ENTRADAS

Para compartir y botanear



POKE TUNA NACHOS ♦

Crujientes totopos wonton con cubitos de atún fresco (100 grs), marinados en soya y aceite de ajonjolí, aguacate, brotes de cilantro, rodajas de jalapeño, cebollín, ajonjolí y aderezo ranch.

¡No dejes de probarlos! \$249

ASADA FRIES ♥

Papas crispy con carne asada (100 grs), guacamole, pico de gallo y un toque de ranch. Un clásico favorito imperdible. \$189

BONELESS DE COLIFLOR ♥ ×

Crujientes floretes de coliflor empanizados con panko (450 grs), acompañados del aderezo de tu elección: mango con habanero, tahini, bbq o búfalo. \$149

TOSTADAS DE TIRADITO DE ATÚN ☼

Tres deliciosas tostaditas fritas con base de guacamole, cubitos de tiradito de atún fresco (100 grs), aceite de ajonjolí, mayonesa de chipotle, ajonjolí negro y cebollita crispy. \$189

EDAMAMES ×

Salteados con salsa de soya, chile de árbol, ajonjolí y lemon pepper (180 grs). \$109

TOSTADAS DE CAMARÓN ♥

Tres deliciosas tostaditas horneadas con base de frijoles y camarones salteados con mantequilla de ajo (100 grs), apio, cebollita morada, guacamole, aderezo ranch y mayonesa de chipotle. \$189

EMPANADAS WONTON ♦

Seis deliciosas empanaditas de wonton rellenas de camarones al ajillo (2), 4 quesos (2) y queso feta con espinacas (2). Servido con aderezo de pesto y mayonesa de chipotle. \$149

TACOS DE PORTOBELLO × ♣

Tres deliciosas tortillas de maíz hechas a mano, fajitas de portobello y pimientos salteados con cebolla y salsas negras. Acompañados de guacamole. \$129

ENTRADA DE FALAFEL ×

Cinco deliciosas croquetas de garbanzo con especias orientales, servidas con hummus, pan árabe hecho en casa con zaathar, cebollitas encurtidas y ensalada de la casa. \$129



Nuevo
EMPANADAS
WONTON

Vegano
EDAMAMES

Nuevos
POKE TUNA
NACHOS

SOPAS Y ENSALADAS

FIDEO VERDE ✦

Sopa de fideo elaborada con un delicioso fondo de cilantro, espinaca y perejil, servida con cubitos de queso panela y crocante de plátano macho. Nuestra nueva receta que no te puedes perder (200 ml). \$79

MOM'S CHICKEN SOUP ♥

Deliciosa sopa de pollo con arroz o ramen (a elegir), chícharos, zanahoria y elote, perfecta para sentirte como en casa (200 ml). \$79

CALDO TLALPEÑO ♥

Un clásico mexicano con pollo deshebrado, calabaza, zanahoria, arroz, garbanzos, queso Oaxaca, tiritas de tortilla, aguacate y un toque de chipotle (200 ml). \$99

MOLE DE RES ESTILO BIRRIA ☉

Delicioso caldo rojo picosito con chambarete de res (100 grs) servido con tortillas hechas a mano, cilantro, cebolla, limones, y chilito de árbol para que lo hagas tan picoso como quieras. \$159

CALIFORNIA SALAD ✦

Camarones al ajillo (100 grs) servidos sobre una fresca ensalada de lechuga italiana, jitomates cherry, crutones con mantequilla de ajo, queso parmesano, aderezo ranch y un toque de tocino crujiente. \$219

CHICKEN PESTO PARM ☉ ♥

Pollo empanizado a las finas hierbas (180 grs) servido sobre lechuga italiana, espinaca, jitomates cherry, láminas de queso parmesano, crutones con mantequilla de ajo y vinagreta de pesto. \$189
Cambia el pollo por camarones al grill (100 grs) +\$69

JAZZY SALAD ☉ ♥

Fresca ensalada a base de lechuga italiana con fresas, jamón serrano (60 grs), reducción de vino tinto, queso de cabra y praliné de nuez. \$209

ALASKA SALMON SALAD ✦

Salmón ahumado (80 grs) sobre una deliciosa ensalada de arúgula, lechuga italiana, cebollitas cambray, alcaparras, eneldo y manzana verde, aderezada con mostaza antigua y miel mantequilla con un toque de pepitas caramelizadas. \$219

POKE BOWL ♣

Bowl de arroz blanco con atún fresco (150 grs) marinado con soya, limón y ajonjolí, edamames, aguacate, pepino, ajonjolí negro y cebollitas crispy acompañado de mayo de chipotle y salsa ponzu. Puedes pedir chilitos toreados para acompañar. \$249
Cambia el atún por camarones al grill (100 grs) sin costo adicional.

TERIYAKI SALMON BOWL ✦

Bowl de arroz estilo oriental salteado con aceite de ajonjolí, jengibre y ajo, salmón asado (180 grs) bañado con salsa teriyaki, acompañado de pepinos, aguacate, edamames, cebollín y un toque de ajonjolí. \$279

Nuevo

HEALTHY FALAFEL BOWL ✦✦

Arroz estilo mediterráneo con crujiente falafel de garbanzo (5), hummus, ensalada de jitomate cherry, espinaca, arúgula, pepino, cebolla morada y cebollitas crispy. Definitivamente el bowl que necesitabas. \$189



ESPECIALES DEL CHEF

Deliciosos platillos preparados
con el sabor de casa

COSTILLITAS BBQ ☼

Jugosas costillitas de cerdo (200 grs) horneadas, bañadas en nuestra deliciosa salsa bbq, acompañadas de puré de papa y elotes dulces salteados con mantequilla, lemon pepper y polvo de chiles. \$329

POLLO ROSTIZADO ENCACAHUATADO

Jugosos muslos de pollo (200 grs) rostizados con mantequilla de ajo, sobre un mole rojo de cacahuete, acompañado de arroz al perejil. \$239

ARROZ CREMOSO ESTILO RISOTTO

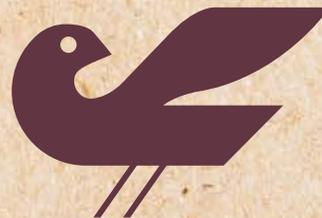
Cocinado a fuego lento con vino blanco, champiñones, queso parmesano, y un toque de crema, con camarones al ajillo (100 grs) y espárragos asados. No te pierdas esta nueva creación. \$249

POT ROAST ☼

Estofado de sirloin (180 grs) cocinado a fuego lento, servido con salsa a elegir entre gravy con champiñones o nuestra salsa de vino tinto, acompañado de puré de papa y espárragos a la mantequilla. \$349

SIRLOIN AL HORNO EN SALSA TATEMADA ☼

Sirloin (180 grs) cocinado a fuego lento, bañado con salsa tatemada de jitomate con ajo, chiles secos, chorizo, un toque de cebolla y cilantro, acompañado de guacamole y arroz. \$349



ESPECIALIDAD ☼

Nuevas
COSTILLITAS BBQ

Favorita
MEZCALINA
CLÁSICA

Especialidad
ARROZ CREMOSO
ESTILO RISOTTO

FLAT ✦ BREAD PIZZAS

Delicioso pan artesanal preparado en casa con 6 rebanadas de tu elección. Recomendadas para 1-2 personas.

RÚSTICA ✪ ♥

Salsa italiana, queso manchego, blueberry, jamón serrano, queso de cabra y tomillo. \$219

GAUCHA ✦

Salsa italiana, queso manchego, chorizo argentino al grill, cebolla crispy y chimichurri. \$249

CAPITANA ✪

Salsa italiana, queso manchego, camarones al grill, cebolla morada, pimienta y mayonesa de chipotle. \$249

3 QUESOS ♥

Salsa italiana, queso manchego, queso de cabra, queso parmesano y un toque de perejil. \$209

4 CARNES ✦

Salsa italiana, queso manchego, jamón de pierna, chorizo argentino al grill, pepperoni y carne molida. \$249



PASTAS

ESPAGUETI BOLOÑESA ✦

Clásico espagueti con salsa italiana, albóndigas de res (150 grs) y queso parmesano. \$219

ALFREDO SHRIMP PASTA ♥

Pasta corta al dente con una salsa alfredo de parmesano, camarones salteados a la mantequilla (100 grs), queso parmesano y perejil fresco. \$239

CREAMY LEMON PASTA ✦ ✪

Pasta corta con una salsa cremosa de limón eureka, acompañada de queso parmesano y pechuga empanizada con especias (180 grs). \$199

ESPECIALIDAD ✪ FAVORITO ♥ NUEVO ✦



Nuevo
ESPAGUETI
BOLOÑESA

Especialidad
JAZZY SALAD

Favorita
FLAT BREAD PIZZA
RÚSTICA

OLD FASHION CHEESEBURGER ♥ ⚙️

Jugosa hamburguesa de sirloin (150 grs) con queso cheddar, tocino, lechuga, rebanadas de jitomate, cebolla morada y pepinillos. Un clásico con todo el sabor Tagers. \$219

RED SEA BURGER ♥

Jugosa hamburguesa de sirloin (150 grs), choriqueso, camarones salteados al ajo con mantequilla, queso manchego, lechuga y mayonesa al chipotle. \$289

FIG-O BURGER ♥

Jugosa hamburguesa de sirloin (150 grs) con una deliciosa compota de higos, queso de cabra, arúgula, cebolla morada y aderezo de la casa. ¡Pruébala para descubrir por qué esta delicia es tan aclamada! \$249

HONEY-BUFFALO CHICKEN SANDWICH ✦

Delicioso sándwich de jugosa pechuga de pollo crispy (200 grs) bañada con salsa búfalo, ensalada cremosa de espinacas con un toque de miel de agave y pepinillos. \$249

PHILLY DE PICAÑA ⚙️

Deliciosa chapata artesanal con jugosa barbacoa de picaña (100 grs) cocinada a fuego lento con cerveza y hierbas, cebollita caramelizada y queso manchego derretido. Acompañado de gravy para dippear. \$289

WESTERN BURGER ✦

Jugosa hamburguesa de sirloin (150 grs) con queso manchego, salsa tártara, cebollas crispy, pepinillos y nuestra deliciosa salsa bbq. \$249

ITALIAN CRISPY CHICKEN SANDWICH ♥

Chapata artesanal de pechuga de pollo (180 grs) empanizada a las finas hierbas y parmesano, con salsa italiana, queso manchego derretido y mayonesa de pesto. \$219

ESPECIALIDAD ⚙️ FAVORITO ♥ NUEVO ✦



HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES



Todas nuestras hamburguesas y sándwiches se preparan al momento con pan artesanal hecho en casa y acompañado de una guarnición a elegir: papas crispy o ensalada de la casa.



Favorita

RED SEA BURGER

Nuevo

HONEY-BUFFALO
CHICKEN SANDWICH

