

GARZA

+ CANTINA SOCIAL +

* Pa'l Arranque *

Pa' empezar bien, sobrino!

PAPAS A LA DIABLA 🍴 RICAS PAPAS SAZONADAS CON NUESTRA SALSA PICANTE A BASE DE LIMÓN Y MANTEQUILLA, IDEALES PARA COMPARTIR	\$115	BONELESS BUFFALO / NATURALES. ACOMPAÑADOS CON PAPAS A LA FRANCESA, ZANAHORIA, APIO Y ADEREZO RANCH.	\$185
CHICHARRÓN DE PESCADO AL AJILLO 300 GRs. \$190 FILETE DE PESCADO FRITO SAZONADO AL AJILLO, ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE Y TORTILLAS		PAPAS A LA FRANCESA / PAPAS BUFFALO \$90 PAPAS A LA FRANCESA SAZONADAS NATURALES O BAÑADAS EN SALSA BUFALO	
ASADO DE BODA \$150 ASADO ROJO ACOMPAÑADO DE FRIJOLAS, ARROZ Y TORTILLAS		CHICHARRÓN REGIO \$260 CHICHARRÓN DE CACHETE ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE Y TORTILLAS	
QUESO FUNDIDO \$160 CON CHORIZO Y JALAPEÑO, ACOMPAÑADO DE TORTILLAS DE MAÍZ Y HARINA		TOSTICEVICHE \$180 TOSTITOS PREPARADOS CON LA SALSA ESPECIAL MARISQUERA, CAMARÓN COCIDO Y CEBICHE DE PESCADO.	
GUACAMOLE GARZA \$135 CON CHICHARRÓN BOTANERO Y TORTILLAS		AGUACHILE VERDE 🍴 \$195 EL TRADICIONAL AGUACHILE VERDE AL ESTILO DE GARZA.	
PAPA ASADA \$180 CON ARRACHERA, QUESO GRATINADO, QUESO AMARILLO, TOCINO, CREMA Y CEBOLLÍN		MARISCADA SINALOENSE \$290 CAMARÓN COCIDO, CAMARÓN DE AGUACHILE, PULPO, CEBOLLA MORADA Y PEPINO, ACOMPAÑADO DE UNA SALSA CHILTEPÍN Y LIMÓN	
NACHOS GARZA \$195 NUESTROS YA CLÁSICOS Y FAMOSOS NACHOS CON FRIJOLAS, ARRACHERA, QUESO AMARILLO, CREMA Y CHILES JALAPEÑOS		POLLO VALENTÍN \$180 MUSLO DE POLLO A LAS BRASAS EN SALSA VALENTINA SOBRE PAPAS AL AJILLO	
CHICHARRÓN DE RIB EYE \$280 CHICHARRÓN DE RIB EYE ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE Y TORTILLAS			

* Tacos *

TACO DE SIRLOIN \$45 CON QUESO + \$10		TACO MILANESA \$65 CON MAYONESA DE CHILE CHILTEPÍN, PAPAS A LA FRANCESA Y AGUACATE	
TACO DE ARRACHERA \$45 CON QUESO + \$10		TACOS DE CHAMORRO 4 PIEZAS \$180 NUESTRO TRADICIONAL CHAMORRO ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE, SALSA Y CEBOLLA CURTIDA	
CHILACÓN \$75 SIRLOIN, CHILACA ASADA CON QUESO.		SIRLOIN CON TUÉTANO 3 PIEZAS \$220 3 TACOS DE SIRLOIN CON DELICIOSO TUÉTANO	
PIRATÓN \$75 SIRLOIN, COSTRA DE QUESO Y AGUACATE, CHORIZO EN TORTILLA DE HARINA.		TACO DE CAONERA DE RIB EYE \$85 CON SALSA NEGRA TATEMADA Y CEBOLLA MORADA	
TACO COBER \$65 TACO DE MACHACA DE CAMARÓN CON QUESO, ASADO A LAS BRASAS.		TACO DE PULPO 3 PIEZAS \$240 TACO DE PULPO A LAS BRASAS CON TUÉTANO Y FRIJOLAS PUERCOS SOBRE UNA BASE DE SALSA DE AGUACHILE	

GARZA

+ CANTINA SOCIAL +

* Tostadas *

TOSTADA DE CUERITOS 🍗 SABOR 100% CANTINERO, CUERITOS ENCURTIDOS CON UN TOQUE DE CHILES SECOS.	\$65	BOMBA DE SIRLOIN DE SIRLOIN CON QUESO, FRIJOLES, AGUACATE Y CEBOLLA ASADA	\$75
TOSTADA DE CEVICHE GARZA TOSTADA CON MAYONESA, CEVICHE DE PESCADO, CAMARÓN COCIDO Y AGUACATE	\$75	TOSTADA DEL CHEF TOSTADA DE SALPICÓN DE CHICHARRÓN DE LA RAMOS	\$70

* Especiales *

MOLCAJETE NECIO 250 GRS. DE ARRACHERA, QUESO PANELA ASADO, CEBOLLA CAMBRAY, NOPALES, CHICHARRÓN DE PELLA Y SALSA MARTAJADA	\$350	COSTILLITAS BOTANERAS COSTILLA DE SHORT RIB ACOMPAÑADO DE SALSA BOTANERA A BASE DE CLAMATO	\$250
COSTILLAR AL CHILTEPÍN COSTILLAS BABY BACK AHUMADAS EN NOGAL BAÑADAS EN UNA SALSA DE CHIMICHURRI DE CHILTEPIN	\$280	HAMBURGUESA GARZA CARNE HECHA EN CASA, CHICHARRÓN ESTILO RAMOS, CHILACA ASADA, AGUACATE, QUESO CHIHUAHUA Y CEBOLLA MORADA.	\$220
ALAMBRE DE CAMARÓN CEBOLLA MORADA, CHILACA, TOCINO, CAMARÓN TODO GRATINADO CON QUESO CHIHUAHUA		\$240	



BOTANITA CANTINERA

CACAHUATES CANTINEROS \$40	PAPAS PREPARADAS \$95	CARNE SECA \$140
POSTRE		PASTEL DE CHOCOLATE \$165

Botanita Garza

¡Toda la semana! ♦ A partir de la 1:00 p.m.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
TACOS DE DISCADA	ENCHILADAS	SOPES	TACOS DE CARNITAS
VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	
TRADICIONAL CHAMORRO	COSTILLITAS	MENUDO	

SUJETO A CAMBIO SIN PREVIO AVISO.

SE ACEPTAN PAGOS CON TARJETA, NO COBRAMOS COMISIÓN. RECUERDA QUE LA PROPINA ES VOLUNTARIA, NUNCA OBLIGATORIA.

GARZA

+ CANTINA SOCIAL +

* Cervezas *

Caguamas

	PIEZA	TINA (10)
INDIO 325 ml	\$42	\$390
TEGATE LIGHT 325 ml	\$42	\$390
CAGUAMITA CARTA BLANCA 300 ml	\$42	\$390
CARTA BLANCA 325 ml	\$45	\$410
XX LAGGER 325 ml	\$48	\$460
XX LAGGER ÁMBAR 325 ml	\$48	\$460
ULTRA LAGGER 325 ml	\$52	\$480
HEINEKEN 0 325 ml	\$55	\$490
AMSTEL 355 ml	\$62	\$580
BOHEMIA CLARA 355 ml	\$65	\$595
BOHEMIA OSCURA 355 ml	\$65	\$595
HEINEKEN 355 ml	\$70	\$640
HEINEKEN SILVER 355 ml	\$70	\$640
MILLER HIGHLIFE 355 ml	\$70	\$640
HEINEKEN 0.0 355 ml	\$55	

FAMILIAR CARTA BLANCA 940 ml	\$89
FAMILIAR TEGATE LIGHT 940 ml	\$89
CAGUAMÓN XX LAGGER 12 L	\$119
CAGUAMÓN INDIO 12 L	\$110
CAGUAMÓN CARTA BLANCA 12 L	\$110
CAGUAMON TEGATE ROJA 12 L	\$89
CAGUAMÓN TEGATE LIGHT 12 L	\$110
FAMILIAR MILLER HIGHLIFE 940 ml	\$132
DIABLITA MILLER HIGHLIFE CHAMOY TAJIN CLAMATO y LIMÓN	\$148

Tritones

TRITÓN 4.8L INDIO / TEGATE LIGHT / CARTA BLANCA	\$410
TRITÓN 4.8L XX LAGGER	\$440

* Vasos Preparados *

CHELADO 44 ml	\$30	MICHELADO 60 ml	\$30
CLAMATO DE LA CASA 420 ml CLAMATO PREPARADO CON SALSAS NEGRAS, LIMÓN, TAJÍN PEPINO, APIO Y CARNE SECA	\$75	CLAMATO BOTANERO 420 ml CLAMATO, TOSTITOS, SALSAS, LIMON, JICAMA, PEPINO, CACAHUATE, CUERITOS, SALSAS DE LA CASA, TAJIN.	\$105
CLAMATO CEVICHERO 420 ml CLAMATO, SALSAS, LIMON, TOSTITOS, CEVICHE DE PESCADO.	\$155	CLAMATO AGUACHILE 420 ml CLAMATO PREPARADO CON SALSA ESTILO AGUACHILE, LIMÓN, SALSAS NEGRAS Y 3 CAMARONES COCIDOS.	\$110

CAFÉ

ESPRESSO	\$40	ESPRESSO AMERICANO	\$40
CARAJILLO	\$155		

SE ACEPTAN PAGOS CON TARJETA, NO COBRAMOS COMISIÓN. RECUERDA QUE LA PROPINA ES VOLUNTARIA, NUNCA OBLIGATORIA.

* Tequila *

	COPA	BOTELLA
JOSÉ CUERVO ESPECIAL 695 ml	\$60	\$850
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL 695 ml	\$80	\$1,050
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL PLATA 695 ml	\$80	\$1,050
1800 CRISTALINO 700 ml	\$180	\$2,550
DON JULIO 70 700 ml	\$180	\$2,650
DON JULIO BLANCO/REPOSADO 700 ml	\$140	\$1,850
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 750 ml	\$150	\$1,980
PATRON CRISTALINO	\$150	\$1,980
PATRON SILVER	\$160	\$1,950
PATRON REPOSADO	\$170	\$2,200
CAZADORES BLANCO	\$75	\$1,100

* Whisky *

	COPA	BOTELLA
J.W. RED LABEL 700 ml	\$90	\$1,250
J.W. BLACK LABEL 750 ml	\$165	\$2,450
BUCHANAN'S 12 AÑOS 750 ml	\$165	\$2,350
BUCHANAN'S MASTER 750 ml		\$2,550
BUCHANAN'S 18 AÑOS 750 ml		\$3,850
BUCHANAN'S PINEAPPLE 750 ml	\$180	\$2,500
JACK DANIELS HONEY 700 ml	\$125	\$1,600
JACK DANIELS 700 ml	\$125	\$1,550
BLACK AND WHITE 750 ml	\$75	\$980
WILLIAM LAWSON'S 700 ml	\$75	\$880
DEWAR'S WHITE LABEL 750 ml	\$80	\$1,250
MACALLAN 12 750 ml	\$240	\$3,500
GLENFIDDICH 12 700 ml	\$210	\$2,850
OLD PARR 12 750 ml	\$165	\$2,450

MEZCLADORES

REFRESCO 355 ml	\$45	VASO DE JUGO 300 ml	\$40
AGUA QUINAC 296 ml	\$45		
AGUA MINERAL 355 ml	\$40	AGUA NATURAL 500 ml	\$35

TU BOTELLA INCLUYE 4 MEZCLADORES. APLICAN RESTRICCIONES.

GARZA

+ CANTINA SOCIAL +

* Vodka *

	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF 750 ml	\$70	\$920
SMIRNOFF TAMARINDO 750 ml	\$75	\$980
SMIRNOFF ELECTRIC GUAVA 750 ml	\$75	\$980
ABSOLUT AZUL 750 ml	\$80	\$950
STOLICHNAYA 750 ml	\$80	\$1,100
GREY GOOSE 750 ml		\$2,450

* Mezcal *

	COPA	BOTELLA
MONTELOBOS JOVEN ESPADÍN 750 ml	\$160	\$1,950
AMORES ESPADÍN JOVEN 750 ml	\$140	\$1,750
400 CONEJOS JOVEN 750 ml	\$120	\$1,450
UNION UNO	\$150	\$1,850
MIL AMORES GENIZO 750 ml	\$130	\$2,100
MIL AMORES LAMPARILLO	\$155	\$2,300

* Ginebra *

	COPA	BOTELLA
TANQUERAY LONDON DRY 750 ml	\$140	\$1,950
BOMBAY SAPPHIRE 750 ml	\$140	\$1,650
BEEFEATER 750 ml	\$90	\$1,250
HENDRICKS 750 ml		\$2,750

* Ron *

	COPA	BOTELLA
BACARDÍ BLANCO 750 ml	\$70	\$920
BACARDÍ MANGO CHILE 750 ml	\$75	\$950
CAPITÁN MORGAN 750 ml	\$70	\$920
MATSALEM PLATINO 750 ml	\$80	\$1,100
MATSALEM CLASICO 750 ml	\$90	\$1,250
ZACAPA 23 750 ml		\$3,500

* Brandy *

	COPA	BOTELLA
TORRES 10 700 ml	\$80	\$1,100
AZTECA DE ORO 700 ml	\$65	\$750

* Licores *

	COPA	BOTELLA
BAILEY'S 700 ml	\$95	\$1,020
JAGERMEISTER 700 ml	\$95	\$1,100
HPNOTIQ 750 ml	\$160	\$1,950
LICOR 43 750 ml	\$120	\$1,020

GARZA

+ CANTINA SOCIAL +

* Coctelería *

CLÁSICOS

DE LA CASA

PALOMA/VAMPIRO	\$125	JARRITO PICAFRESA 550 ml JARABE DE FRESA / VODKA TAMARINDO / GOMITAS TAMARINDO GRANADINA / LIMÓN / CHAMOY	\$155
BLOODY MARY 245 ml VODKA / JUGO DE TOMATE / LIMÓN / APIO CARNE SECA / ACEITUNAS / SALSAS NEGRAS	\$125	JARRITO SKWINKLES 550 ml CONCENTRADO DE SANDÍA / JARABE / TAJÍN / SKWINKLES GRANADINA / LIMÓN / LICOR DE SANDÍA / VODKA TAMARINDO	\$155
CIN TONIC 450 ml GINEBRA / AGUA QUINA / LIMÓN	\$165	COCO TIJUANA 200 ml MEZCAL / CREMA DE COCO / MIEL DE AGAVE / LIMÓN	\$95
CLERICOT 350 ml VINO TINTO / JUGO DE NARANJA / LIMÓN / JARABE NATURAL CÓCTEL DE FRUTAS / NARANJA	\$145	PIÑA TROPICAL 360 ml RON / MARACUYÁ / JARABE DE CANELA LECHE DE COCO / PIÑA	\$150
MOJITO 350 ml RON / HIERBABUENA / AZÚCAR / LIMÓN / AGUA MINERAL	\$120	STRAWBERRY MARGARITA 150 ml RON / MIEL DE AGAVE / JARABE DE JALAPEÑO JARABE DE FRESA / LIMÓN	\$135
MOSCOW MULE 300 ml VODKA / GINGER BEER / LIMÓN / JARABE	\$165	HANY LU 150 ml VODKA / FRAMBUESA / ZARZAMORA / PEPINO / NARANJA TORONJA / AZÚCAR / GRANADINA / LIMÓN	\$145
APEROL SPRITZ 210 ml APEROL / CINZANO / AGUA MINERAL / NARANJA	\$185	PEPINO MEZCAL 200 ml MEZCAL / JUGO DE NARANJA / LIMÓN / JARABE NATURAL CÓCTEL DE FRUTAS / NARANJA	\$145
PIÑA COLADA 360 ml RON / PIÑA / CREMA DE COCO / LIMÓN CANELA / CEREZA	\$120	JAMAICA MEZCAL 200 ml MEZCAL / JAMAICA / MIEL DE AGAVE / LIMÓN PEPINO / TAJÍN	\$145
CIN TONIC FRUTOS ROJOS 450 ml GINEBRA / AGUA QUINA / LIMÓN / FRUTOS ROJOS	\$185	CIN TONIC DE PIÑA 450 ml GINEBRA / AGUA QUINA / ROMERO / PIÑA	\$165
MARGARITA 150 ml TEQUILA / CONTREAU / LIMÓN / SAL	\$120	MEZCALINA DE SANDIA 205 ml MEZCAL / JARABE DE SANDÍA / MIEL DE AGAVE / LIMÓN	\$145

CANTARITO GARZA

PALOMA TEQUILA / REFRESCO / AGUA MINERAL / LIMÓN **VAMPIRO** TEQUILA / REFRESCO / AGUA MINERAL / LIMÓN / SANGRITA 3 Litros **\$350** 5 Litros **\$499**