

Participa en el reto de comida en Occitano por un premio de \$2,500.00\* y 1 noche de hotel

Tienes 45 minutos\*\* para terminarte:

2 Tostadas de Pulpo con Chicharrón de Rib Eye

2 Tostada de Camarón Mixto - 2 Tacos de Arrachera

2 Tacos Baja de Camarón - 1 Costra de Queso

1 Quesabirria - 1 Burrito de Pescado y 2 Cervezas de Barill VC

\*en tarjeta de regalo de Casa H para consumo interno

\*\*en caso de no cumplir el tiempo tendrás que pagar \$2,000.00

## PALOMITAS, ESQUITES Y CHILINDRINAS

### PALOMITAS DE CAMARÓN \$230

Camarones empanizados con coco y salsa de mango, reducción de salsa de soya y cilantro fresco

### CHILINDRINA DE ARRACHERA \$330

Arrachera sobre, chicharrón de harina, guacamole, aceite de ajo con chile guajillo, salsa valentina y crema

### ESQUITES CON CAMARÓN \$150

Elote desgranado con camaron

## KEBAB, GYRO Y HAMBURGUESAS

### GYRO DE ARRACHERA \$250

Arrachera marinada marroquí, pan pita, cebolla morada, jocoque y hojas de cilantro

### MINI SLIDERS OCCITANO (3 PIEZAS) \$250

Carne molida de la casa, queso cheddar y pepinillos fritos, puré de aguacate

### HAMBURGUESA OCCITANO \$250

Carne de la casa, queso azul y pepinillos fritos, puré de aguacate

### HOT CHICKEN SANDWICH \$220

Pechuga de pollo frita picante, miel picante, bbq blanca y pepinillos

### PULLED PORK BURGER \$250

Pulled Pork con salsa bbq de la casa, col morada con salsa blanca de habanero

## PLATOS FUERTES

### BURRITO DE CAMARÓN \$180

Camarón capeado, frijoles negros, aguacate, lechuga y crema

### RIB EYE CHOICE \$750

Papas a la francesa y chimichurri tradicional

### MILANESA DE RES \$350

#### A LA NAPOLITANA

Salsa de tomate, jamón serrano, queso mozzarella gratinado y mezcla de lechugas orgánicas

### FISH AND CHIPS \$270

Pescado lampreado frito, con de papas a la francesa y chimichurri

## TOSTADAS Y GUACAMOLE

### TOSTADA DE PULPO \$130

#### Y CHICHARRON DE RIB EYE (1 PIEZA)

Pulpo y chicharrón de rib eye, aguacate y salsas negras de la casa

### TOSTADA DE \$95

#### CAMARÓN MIXTO (1 PIEZA)

Tostada de ceviche de camarón, aguacate y camarón roca con salsa de chipotle

### GUACAMOLE POTOSINO \$250

Xoconostle, cilantro, cebolla, jitomate y cecina crujiente

### TOSTADA DE ATÚN \$90

#### CON CHIMICHURRI (1 PIEZA)

Mayonesa de chipotle, poro frito, rebanadas de aguacate y chimichurri de la casa

## TACOS Y COSTRAS

### QUESABIRRIA \$180

#### DE CAMARÓN (1 PIEZA)

Birria con camarón dorada y verduras curtidas

### TACO BAJA DE \$90

#### CAMARÓN (1 PIEZA)

Tortilla de harina, pico de gallo, mayonesa de chile chipotle, camarón capeado y col morada

### TACO ÁRABE \$90

#### DE ARRACHERA (1 PIEZA)

Tortilla de harina, queso, arrachera marinada, hojas de cilantro y cebolla morada

### COSTRA DE QUESO (1 PIEZA) \$195

Con camarón dorada y verduras curtidas

### TACO DE CARNITAS \$85

#### DE ATÚN (1 PIEZA)

Ponzu, aguacate y salsa borracha

### TACO ESTILO \$90

#### GOBERNADOR (1 PIEZA)

Tortilla de harina, mezcla de pimientos, cebolla morada y queso derretido

## PASTRES

### EMPANADA DE BUÑUELO \$120

Rellena de helado de vainilla, salsa de fruta de la pasión

### BROWNIE DE CHOCOLATE \$220

Chocolate oscuro, crema montada, caramelo, jalea de fresas silvestres

# NEW SEASON NEW DRINKS



## MANGO CLARO

\$160

RON | NARANJA | MENTA | JENGIBRE

Un viaje de sabores refrescante y exótico que te transportará a la playa en cada trago.

by Dr. Craneo



## AMBER EMBER

\$150

MEZCAL | JAMAICA | SANDÍA | APEROL

Perfecto para quienes buscan una experiencia vibrante y compleja en cada sorbo.

by Dr. Craneo



## ZOPILOTE AT ZIPOLITE

\$170

MEZCAL | JUGO DE PIÑA | CARBÓN ACTIVADO

Viaja a la época de fiestas, con este coctel de mezcal con un tamal de xoconostle.

by Dr. Craneo



## CITRUS SPARK

\$170

GINEBRA | MANDARINA | TORONJA

Una combinación refrescante que despierta los sentidos con cada sorbo.

by Dr. Craneo



## GURVALOTE

\$180

MEZCAL | GUAYABA | ANCHO REYES | ROMERO

Con un aroma cautivador hasta su sorprendente decoración, este cóctel es una experiencia que no querrás perderte.

by Dr. Craneo



## BETALITA

\$165

MEZCAL | BETABEL | JAMAICA

Envuélvete en un coctel con notas terrosas, mientras que el betabel y la jamaica añaden un toque floral y refrescante.

by Dr. Craneo



## BLUE FLAME

\$160

TEQUILA | LIMÓN | CURAÇAO

Una combinación armoniosa para ofrecerte una experiencia refrescante y deliciosa.

by Dr. Craneo



## MACETA

\$90

MEZCAL | AVELLANA | CREMA BATIDA

una maceta cautivadora, coronada con una capa de galleta negra triturada que añade una textura crujiente y un contraste de sabores.

by Dr. Craneo

# THE CLASSICS

DON'T MISS OUT ON OUR NOW CLASSIC COCKTAILS



## OCCITAN BLAZE

\$180

MEZCAL | JUGO NARANJA | CAMPARI | PIMIENTO

Descubre una explosión de sabores con la intensidad del mezcal de la mano de toques picantes y un equilibrio de frescura.

staff's favorite

by Dr. Craneo



## BLONDE PARADISE

\$180

WHISKY | LIMÓN | PIÑA | JARABE DE CANELA

Whisky como base, creando un equilibrio perfecto entre frescura, acidez y dulzura, un viaje donde los atardeceres dorados se entrelazan en armonía.

by Lalo Perez



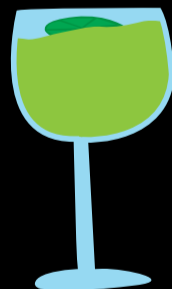
## SUNNY SIP

\$180

TEQUILA | APEROL

Una aventura en la paradisíaca con una mezcla mágica de tequila blanco envolviéndote en notas únicas de frescor.

by Dr. Craneo



## ECLIPSE VERDE

\$190

GIN | UVA | MELÓN | MIDORI

Disfruta de un eclipse y mezcla de sabores que se complementan en este fresco coctél.

by Dr. Craneo



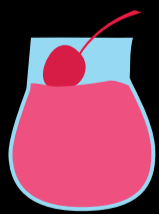
## ALQUIMIA NOCTURNA

\$190

GIN | COCO | SANDÍA

esta poción de coco y sandia te llevarán durante la noche a una mágica experiencia sin igual

by Dr. Craneo



## GIN TWIST

\$200

GINEBRA | JUGO DE ARANDANO | LICOR 43

Este elixir combina la suavidad y matices del licor 43 con la frescura del gin, creando un equilibrio de sabores con un toque de arándano.

by Dr. Craneo



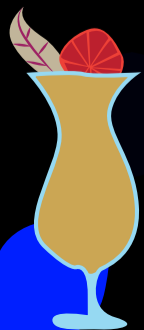
## VELVET SUNSET

\$160

RUM | LEMON | RASPBERRY

Ron y toques refrescantes se mezclan en armonía, creando una experiencia que evoca atardeceres y brisas mediterráneas.

by Dr. Craneo



## MEZCAL SIP

\$200

MEZCAL | TÉ LIMÓN | PLUM DEW

Transportate a un rincón paradisíaco con una combinación dulce del Plum Dew, acompañado de sabores muy refrescantes.

by Dr. Craneo

# CERVEZAS

## DE BARRIL

Villacastel Valentina	\$90
Monopolio	\$90
Heineken	\$75

## EN BOTELLA

Corona	\$50
Heineken	\$69
Tecate Light	\$45
Victoria	\$50
XX Lager	\$45
Bohemia Oscura	\$60

# DESTILADOS

## TEQUILA

	2oz
Casa Dragones Blanco	\$365
Reserva de la Familia Añejo	\$705
Maestro Dobel	\$195
Tradicional Reposado	\$120
7 Leguas Blanco	\$185
Don Julio Blanco	\$180
Don Julio 70	285

## RON

	2oz
Havana 7	\$165
Zacapa 23	\$325
Potosí Añejo	\$140
Matusalem 15	\$170
Bacardi Blanco	\$125
Capt. Morgan	\$120
Flor de Caña 7 años	\$160
Flor de Caña 12 años	\$235

## LICORES

	2oz
Chinchon Campechano	\$115
St Germain	\$180
Strega	\$180
Aperol	\$115
Absinth	\$180
Cinzano Rosso	\$115
Cinzano Blanco	\$115
Cinzano Extra Dry	\$115
Chartreuse Amarillo	\$300
Licor 43	\$145
Jägermeister	\$125
Ancho Reyes	\$115
Amaretto Disarone	\$135
Midori	\$140

## WHISKY

	2oz
Glenfiddich 12	\$350
Etiqueta Negra	\$290
Chivas 12	\$235
Jack Daniel's	\$180
Buchanan's 12	\$250

## MEZCAL

	2oz
Montelobos Tobalá	\$370
Montelobos Espadín	\$180
Júrame	\$170
Los Danzantes	\$250
Bruxo 1	\$175

## GIN

	2oz
Tanqueray Ten	\$235
Tanqueray Dry	\$160
Bull Dog	\$195
Hendrick's	\$240
Bombay	\$160

## VODKA

	2oz
Absolut Azul	\$125
Stoli	\$125
Grey Goose	\$230

## COGNAC

	2oz
Hennessy VSOP	\$365

## BRANDY

	2oz
Torres 10	\$150
Cardenal de Mendoza	\$350

# SERVICIOS

MAESTRO DOBEL	\$2,230.00	TORRES 10	\$1,800.00
TRADICIONAL REPOSADO	1,450.00	HAVANA 7	\$1,860.00
7 LEGUAS BLANCO	\$2,230.00	POTOSÍ AÑEJO	\$1,690.00
ETIQUETA NEGRA	\$3,510.00	BACARDI BLANCO	\$1,560.00
BUCHANANS 12	\$3,250.00	MONTELOBOS ESPADÍN	\$2,700.00
STOLICHNAYA	\$1,650.00	JÚRAME	\$2,500.00
GREY GOOSE	\$2,900.00	JÄGERMEISTER	\$1,500.00