

RESTAURANTE
CERVECERIA



**PATIO
CONCORDIA**

PARA PICAR

PAPAS CONCORDIA

• Papas gajo fritas • Tocino en polvo
• Salsa de mango • Salsa de cerveza y piloncillo

\$65

GUACAMOLE

• Aguacate martajado • Pico de gallo
• Totopos de maíz.

\$75

ANTOJITOS

SOPE DE TUÉTANO ROSTIZADO

• Tuétano de res • Salsa cruda de tomatillo • Queso de la región



\$55

TLACOYO DE SHORT RIB BRACEADO

• Tlacoyo de maíz • Puré de garbanzo • Costilla de cocción lenta • Mole prieto • Pico de gallo con nopales

\$90

SOPE DE PULPO AL AJILLO

• Pulpo al ajillo • Puré de frijo • Aguacate

\$75

ENTREMESAS

AGUACHILE NEGRO TATEMADO DE CAMARÓN

• Camarón • Chile habanero • Chile poblano
• Tomatillo • Cebolla • Cilantro



\$170

CARNITAS DE ATÚN

• Lomo de atún frito • Guacamole • Nopal

\$170

TARTAR DE SALMÓN CON KIMCHI

• Salmón • Kimchi • Mostaza • Alcaparras
• Aguacate • Germen

\$220

CROTONES DE SALMÓN AL TÁMARINDO

• Salmón • Queso provolone • Salsa de tamarindo
• Arúgula

\$220

ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA DE ATÚN TATAKI

• Atún sellado • Lechuga baby • Champiñones
• Germen • Tomate cherry • Ajonjolí

\$150

ENSALADA DE ESPINACA Y POLLO

• Pollo • Hojas frescas • Tomate cherry • Aceitunas
• Queso fresco • Vinagreta dulce y de ajo tostado

\$85

FIDEO SECO

• Fideo seco con chile pasilla y chile ancho
• Emulsión de pimienta morrón • Queso feta • Aguacate



\$75

SOPA TARASCA

• Tortilla frita • Caldillo de frijol y jitomate • Crema de rancho
• Queso añejo • Chicharrón esponjado

\$75

SOPA DE HABA

• Caldillo de haba • Queso de cabra • Chicharrón
• Elote encurtido

\$75

FUERTES

SHORT RIB EN MOLE DE DÁTILES

• Costilla de cocción lenta • Mole de dátiles • Plátano macho

\$230

ENFRIJOLADAS DE PAPA Y CHORIZO CON ARRACHERA

• Tortillas pochadas • Papa y chorizo • Tienritas de arrachera • Salsa de frijol • Queso añejo

\$195

COCHINITA ATÁPAKUA

• Cochinita pibil • Mole atápakua • Vegetales tatemados
• Betabel Xnipec



\$225

ARRACHERA MARINADA

• Arrachera en término • Papas cambay a la miel
• Champiñones saltados • Chiles toreados

\$240

MOLCAJETE DE CARNE

• Arrachera • Pechuga al mojo de chiles • Chorizo argentino
• Chorizo rojo • Chistorra • Guacamole • Queso asado

\$270

FLAUTAS DE BARBACOA EN EN SALSA DE PASILLA

• Barbacoa de borrego • Salsa pasilla • Queso cotija
• Crema ácida



\$220

POLLO ALMENDRADO

• Pechuga de pollo • Mole almendrado
• Arroz blanco • Frijoles

\$210

ALBONDIGAS DE CARNE EN CHILTOMATE

• Albondigas de carne de res • Salsa chiltomate
• Queso filadelfia • Arroz



\$190

CROQUETAS DE HUAUZONTLE EN SALSA DE PASILLA

• Croquetas españolas • Huauzontle • Salsa pasilla



\$190

HAMBURGUESA DE SIRLOIN

• Carne de sirloin • Pan brioche • Cebollas caramelizadas
• Arúgula • Espinaca • Pepinillos • Mostaza antigua

\$200

TACOS Y TOSTADAS

TACO DE ARRACHERA • Arrachera marinada • Salsa pico de gallo	\$65
TACO DE PULPO EN CENIZA • Pulpo de abodo negro • Aguacate	\$85
TACO DE CAMARÓN TEMPURA • Camarón rebosado • Col morada • Cebolla encurtida	\$55
TACO DE CALABACITAS A LA MEXICANA • Calabaza bola • Chilacayota • Esquites • Queso feta	\$40
TACO DE RAJAS POBLANAS • Rajas • Acelga • Crema • Ajonjolí	\$40
TOSTADA DE AGUACHILE NEGRO TATEMADO DE CAMARÓN • Camarón • Chile habanero • Chile poblano • Tomatillo • Cebolla • Cilantro	\$60
TOSTADA DE ATÚN CON SALSA PONZU • Atún • Salsa ponzu • Poro frito • Aguacate	\$65
TOSTADA DE TARTAR DE RES • Carne de res • Limón • Mostaza • Aguacate • Yema de huevo	\$65

POSTRES

TEXTURAS DE MAÍZ • Pan de elote • Dentelle de leche • Helado de elote • Crumble de cacahuete • Palomitas caramelizadas	\$90
TARTA DE CAPIROTADA • Relleno de capirotada • Plátano caramelizado • Helado de queso	\$90
TRUFAS DE CHOCOLATE • Trufas de chocolate y jerez • Gel de fruta estacional	\$110
NIEVE DE TEMPORADA • Granizado de fruta estacional	\$50

**¡VEN Y DISFRUTA NUESTROS DESAYUNOS!
SÁBADOS Y DOMINGOS
8:00-14:00**

**¡CELEBRA TU CUMPLEAÑOS CON NOSOTROS!
EL POSTRE VA POR NUESTRA CUENTA.*
ES NECESARIO PRESENTAR UNA IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA
PARA COMPROBAR LA FECHA DE NACIMIENTO.**

**¡HAZ TUS EVENTOS CON NOSOTROS!
PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES.*
EVENTOS DE MÍNIMO 12 PERSONAS Y MÁXIMO 100 INVITADOS.**

**SI CUENTA CON ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTICIA, FAVOR DE COMENTARLO A SU MESERO
EL TIEMPO DE PREPARACIÓN DE LOS PLATILLOS ES DE APROX. 20 MIN
SI EL SERVICIO ES DE SU AGRADO, SE SUGIERE DEJAR 10% DE PROPINA**



DESTILADOS

TEQUILA	2 Oz	BOTELLA
• JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	\$80	\$770
• MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$130	\$1430
• HORNITOS SAUZA	\$80	\$830
• 1800 CRISTALINO	\$130	\$1430
RON		
• BACARDÍ BLANCO	\$75	\$690
• ZACAPA 23 AÑOS	\$150	\$1710
MEZCAL		
• 400 CONEJO (ESPADÍN)	\$100	\$1000
• AMORES (ESPADÍN)	\$110	\$1200
WHISKY		
• JOHNNY WALKER E.R.	\$80	\$800
• JOHNNY WALKER E.N.	\$120	\$1370
• JACK DANIELS	\$100	\$1030
BRANDY		
• TORRES 10	\$80	\$790
VODKA		
• STOLICHNAYA	\$80	\$790
GINEBRA		
• BOMBAY	\$95	\$990

COCTELERÍA

CARAJILLO	\$110
• Licor 43 • Expreso doble	
DIABLO ANCHO REYES	\$95
• Mezcal 400 conejos • Ancho Reyes • Licor de Casis • Concordia Clara	
MEZCAL DE TAMARINDO	\$95
• Mezcal 400 conejos • Tamarindo • Totomoxtle	
TEQUILA DE JAMAICA	\$95
• Tequila J. Cuervo • Jamaica • Naranja • Limón	
PIÑA COLADA	\$95
• Bacardí • Jugo de piña • Crema de coco	
MOJITO	\$95
• Bacardí • Agua mineral • Hierbabuena	
MARGARITA	\$95
• Tequila J. Cuervo • Sal de chapulín • Limónada	

DIGESTIVOS

BAILEYS	\$90
ANIS CHINCHÓN	\$70
ZAMBUCA NEGRO	\$85
LICOR DEL 43	\$95

*LAS BOTELLAS INCLUYEN 5 REFRESCOS Y HIELO

**¡OBTÉN TU TARJETA DE CLIENTE PREFERENCIAL
Y RECIBE EL 10% DE TU CONSUMO EN SALDO!**



SI CUENTA CON ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTICIA, FAVOR DE COMENTARLO A SU MESERO
EL TIEMPO DE PREPARACIÓN DE LOS PLATILLOS ES DE APROX. 20 MIN
SI EL SERVICIO ES DE SU AGRADO, SE SUGIERE DEJAR 10% DE PROPINA

RESTAURANTE CERVECERIA



SIN ALCOHOL

VASO DE AGUA DE TEMPORADA	\$35
REFRESCO	\$35
• Coca-cola • Coca-cola light • Sidral • Fresca	
BOING	\$35
• Guayaba • Mango	
AGUA MINERAL	\$35
AGUA EMBOTELLADA	\$30
JUGO DE NARANJA	\$40
PIÑA COLADA	\$65
NARANJADA/LIMONADA	\$45
CAFÉ AMERICANO	\$40
CAFÉ EXPRESO	\$45
CAPPUCCINO	\$55
CAFÉ FRAPPE (AGUA/LATTE)	\$60
CHOCOLATE (AGUA/LATTE)	\$60
TÉ	\$35
SMOOTHIE	\$65
• Fruta de temporada	

VINOS

	COPA	BOTELLA
CASA MADERO 3V	\$155	\$780
• Cabernet Sauvignon • Merlot • Tempranillo		
CASA MADERO CHARDONNAY	\$130	\$580
JARRA DE CLERICOT	\$75	\$250

CERVEZAS

TASTER CONCORDIA
CINCO ESTILOS 5 oz. \$165

• Escoge los cinco estilos que más te agraden e indícalos a tu mesero.

CONCORDIA LAGER CLARA
355 ml. \$50 | 1.0 Lt \$110 | 1.7 Lt. \$145
Pilsner 4.7% vol. alc.

• Cerveza lager clásica hecha con maltas europeas y lúpulos nobles. De carácter maltoso y herbal; refrescante y fácil de beber en toda temporada.

CONCORDIA LAGER OSCURA
355 ml. \$50 | 1.0 Lt \$110 | 1.7 Lt. \$145
Schwarzbier 4.7% vol. alc.

• Cerveza lager de origen alemán de cuerpo medio. Tiene sabores tostados y a caramelo que se balancean con el amargor herbal del lúpulo. Con un retrogusto ligeramente seco.

CONCORDIA DRY STOUT
355 ml. \$60 | 1.0 Lt \$130 | 1.7 Lt. \$170
Dry stout 5.8% vol. alc.

• Cerveza negra de buen cuerpo, espuma beige y persistente con notas a café y un toque a jerez, el sabor tostado de la malta y el lúpulo da un retrogusto seco y robusto.

CONCORDIA SESSION IPA
355 ml. \$60 | 1.0 Lt \$130 | 1.7 Lt. \$170
Session IPA 4.5% vol. alc.

• De cuerpo ligero y espuma blanca, con notas frutales y cítricas que aportan los lúpulos americanos teniendo un retrogusto de amargor amable e intenso.

ZAFRA
355 ml. \$65 | 1.7 Lt. \$200
Obscura Mexicana Imperial 8% vol. alc.

• Cerveza de gran cuerpo, inspirada en las cervezas oscuras británicas con un toque mexicano al añadirle piloncillo. Su aroma a melaza desencadena en boca notas a jerez, ciruela y frutos secos.

ÁNGEL CAÍDO
355 ml. \$75 | 1.7 Lt. \$220
Braggot 9% vol. alc.

• Híbrido entre cerveza e hidromiel, con una sinergia entre la malta de cebada y la miel multifloral que resultan en una bebida de cuerpo medio con aromas frutales y florales.

MORCITA DE JAMAICA
250 ml. \$50 | 355 ml. \$70 | 1.7 Lt. \$210
Hidromiel 6.8% vol. alc.

• Elaborada con miel multifloral de Veracruz y una combinación de diferentes flores de jamaica.

MORCITA DE FRUTOS ROJOS
250 ml. \$50 | 355 ml. \$75 | 1.7 Lt. \$220
Hidromiel 6.8% vol. alc.

• Elaborada con miel multifloral de Veracruz y una combinación perfecta de frutos rojos y posteriormente madurada con roble americano.

¡VEN Y DISFRUTA NUESTROS DESAYUNOS!
SÁBADOS Y DOMINGOS
8:00-14:00

DESAYUNOS

QUESADILLA	\$40
HUEVOS CON CHORIZO EN SALSA VERDE	\$95
HUEVOS MOTULEÑOS	\$95
HUEVOS RANCHEROS	\$95
ENCHILADAS ROJAS O VERDES	\$95
ENCHILADAS SUIZAS	\$110
CHILAQUILES	\$65

ELIGE TU SALSA: ROJA, VERDE O SUIZA

ELIGE PROTEINAS:

ARRACHERA.....	+65.00
BARBACOA.....	+65.00
POLLO.....	+35.00
HUEVO.....	+15.00

POSTRES

NIEVE DE TEMPORADA	\$50
PAN DE ELOTE	\$60

CONSOMÉ

CONSOMÉ 350 ML	\$40
GARBANZO EXTRA	\$15

BARBACOA Y PANCITA POR KILO

1/4 KG	\$160
Incluye 1/4 kg de tortillas y 120 ml de salsa	
1/2 KG	\$300
Incluye 1/2 kg de tortillas y 240 ml de salsa	
1 KG	\$560
Incluye 1 kg de tortillas y 480 ml de salsa	

TACOS SUAVES

ESPAIDILLA	\$55
PIERNA (MACIZA)	\$55
COSTILLA	\$55
ESPINAZO	\$55
CAMPECHANO	\$55
PANCITA	\$55
CABEZA	\$55

COMPLEMENTOS

GUACAMOLE	\$60
ORDEN DE AGUACATE	\$55



Descripción

	Jugosa	Suave	Grasa
Costilla	★★★★★	★★★★★	★★★★★
Espaldilla	★★★★★	★★★★★	★★★★
Espinazo	★★★	★★	★★
Pierna	★★	★★	★★