



BARRICA DE FUEGO

MENÚ

ENTRADAS

Guacamole	\$280.00
<i>Con queso fresco y totopos</i>	
Tabla mixta	\$480.00
Tabla de charcutería	\$480.00
Tabla de quesos	\$450.00
Tacos de camarón y atún	\$330.00
Tacos de Pork Belly	\$350.00
Aguachile de Rib Eye	\$390.00
Aguachile de camarón	\$390.00
<i>Con salsas negras, chiltepin, clamato, pepino, cebolla morada y aguacate</i>	
Vegetales a la parrilla	\$260.00
<i>Brócoli, coliflor, betabel, chirivía y alioli de la casa</i>	

ENSALADAS

Pera asada	\$240.00
<i>Mix de lechugas, tocino ahumado, queso de cabra, nuez caramelizada y aderezo balsámico</i>	
Ensalada de kale asada	\$230.00
<i>Con jitomate cherry, queso mozzarella y reducción de balsámico</i>	
Ensalada de atún al grill	\$320.00
<i>Mix de lechugas, atún, verduras al grill, aguacate y aderezo de habanero</i>	

SOPAS Y PASTAS

Clam Chowder	\$220.00
<i>Estilo New England</i>	
Sopa Barrica	\$220.00
<i>Fideos, frijoles, queso panela y filete de res</i>	
Pasta Fusilli	\$360.00
<i>Salsa pomodoro, panceta de cerdo y queso picorino</i>	
Pasta Alfredo	\$420.00
<i>Con pollo o camarones</i>	

DEL AHUMADOR

Brisket	\$550.00
<i>Con salsa BBQ, acompañado de ensalada coleslaw, puré de papa y pepinillos de la casa</i>	
Medio rack de costilla	\$520.00
<i>Con salsa BBQ, acompañada de ensalada coleslaw, puré de papa y pepinillos de la casa</i>	
Sándwich de pulled pork	\$360.00
<i>Acompañado de papas a la francesa, ensalada coleslaw y pepinillos de la casa</i>	
Tabla mix del ahumador	\$1,200.00
<i>300 g de brisket, medio rack de costilla BBQ, 2 mini sándwiches de pulled pork, acompañado de ensalada coleslaw, puré de papa y papas a la francesa</i>	

DEL GRILL

Cowboy	\$650.00
<i>Con ensalada verde de la casa, chile toreado, cebollas asadas y mantequilla de romero</i>	
New York	\$650.00
<i>Con puré de papa, chile toreado, cebollas asadas y mantequilla de romero</i>	
Pollo Barrica	\$460.00
<i>Una cama de lechuga, puré de papa, chile asado y limón eureka</i>	
Salmón con trufa	\$490.00
<i>Con verduras al grill y puré de coliflor</i>	
Camarones Fuego	\$470.00
<i>Camarones gigantes con cáscara, marinado con hierbas fuego, chile toreado y mayonesa de habanero, acompañados de ensalada verde</i>	
Hamburguesa de Rib Eye	\$390.00
<i>Con queso gouda, tocino y papas a la francesa</i>	
Hamburguesa de atún	\$390.00
<i>Con espinaca baby, cebolla asada, queso de cabra y aguacate, acompañada de ensalada verde</i>	
Hamburguesa de Wagyu	\$420.00
<i>Con tocino, queso gorgonzola, cebolla borracha, arúgula y papas a las finas hierbas con queso parmesano</i>	

GUARNICIONES

Puré de papa	\$120.00
Papas a la francesa	\$150.00
Puré de coliflor	\$120.00
Ensalada coleslaw	\$120.00
Verduras al grill	\$120.00
Chiles toreados	\$80.00
Pepinillos	\$80.00
Papas trufadas con queso parmesano	\$170.00
Elote	\$190.00
<i>Amarillo asado, acompañado de queso ranchero y chile piñín casero</i>	

POSTRES

Tarta de manzana o nuez	\$200.00
Brownie de chocolate	\$220.00
<i>Servido con helado de vainilla</i>	
Helados artesanales de la región	\$210.00
<i>Diferentes sabores</i>	
Cono de helado	\$100.00
<i>Diferentes sabores</i>	

BEBIDAS

VINOS

	BOTELLA	COPA
BLANCOS		
La Santísima Trinidad (Sauvignon Blanc)	\$600.00	\$140.00
La Santísima Trinidad Joven (Blend)	\$700.00	\$160.00
Barrica de Fuego Roble (Sauvignon Blanc)	\$590.00	\$150.00
San Lucas Crianza (Sauvignon Blanc)	\$700.00	
ROSADOS		
La Santísima Trinidad (Syrah)	\$700.00	\$160.00
Barrica de Fuego Rosado Dulce (Syrah, Malbec, Tempranillo)	\$490.00	\$130.00
ESPUMOSOS		
La Santísima Trinidad Rosé (Blend) Método Charmat	\$800.00	\$180.00
La Santísima Trinidad Dulce Natural (Sauvignon Blanc) Método Charmat	\$690.00	
Método Charmat		
La Santísima Trinidad Brut (Pinot Noir) Método Champenoise	\$790.00	
Método Champenoise		
Barrica de Fuego Blancos (Caladoc) Método Charmat	\$590.00	\$150.00
San Lucas Blancos (Caladoc) Método Charmat	\$700.00	
San Lucas Brut (Pinot Noir) Método Champenoise	\$890.00	
TINTOS		
La Santísima Trinidad Crianza (Blend)	\$790.00	\$170.00
La Santísima Trinidad Reserva (Merlot)	\$890.00	
La Santísima Trinidad Reserva (Cabernet Sauvignon)	\$890.00	\$190.00
La Santísima Trinidad Reserva (Malbec)	\$890.00	\$190.00
Barrica de Fuego Joven (Blend)	\$550.00	\$140.00
Barrica de Fuego (Field Blend)	\$590.00	\$150.00
Barrica de Fuego Roble (Malbec)	\$690.00	\$160.00



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua del día	\$70.00
Agua mineral / natural Casa del Agua 355 ml	\$80.00
Agua mineral / natural Casa del Agua 600 ml	\$120.00
Agua natural Ciel	\$70.00
Agua Perrier 330 ml	\$90.00
Agua Perrier 750 ml	\$130.00
Agua San Pellegrino 505 ml	\$120.00
Clamato preparado	\$80.00
Coca-Cola	\$65.00
Coca-Cola Light	\$65.00
Coca-Cola Sin Azúcar	\$65.00
Jugo de tomate preparado	\$80.00
Limonada de lavanda	\$80.00
Limonada mineral / natural	\$70.00
Naranjada mineral / natural	\$70.00
Piñada	\$120.00
Refrescos saborizados	\$65.00
Rusa	\$70.00
Fresada / Mangada	\$100.00

CAFÉS

Americano	\$70.00
Cappuccino	\$80.00
Expresso	\$75.00
Expresso Doble	\$90.00
Latte	\$80.00
Infusiones	\$70.00
Chocolate	\$80.00

CERVEZAS

Allende Artesanal Botella	\$100.00
Corona Extra	\$70.00
Corona Light	\$70.00
Victoria	\$70.00
Modelo Especial	\$90.00
Negra Modelo	\$90.00
Stella Artois	\$95.00
Ultra	\$95.00
Heineken Sin Alcohol	\$50.00
Chelada + cerveza	\$20.00
Michelada + cerveza	\$30.00
Clamato Cielo Rojo + cerveza	\$50.00

CÓCTELES CLÁSICOS

Tiburón Rosa	\$200.00
Aperol Spritz	\$170.00
St. Germain Spritz	\$180.00
Bloody Mary	\$150.00
Carajillo	\$180.00
Carajillo 23	\$230.00
Creme 43	\$190.00
Margarita Tradicional / Lavanda / Tamarindo	\$170.00
Mezcalita Limón / Lavanda / Tamarindo	\$170.00
Mimosa	\$160.00
Mojito Clásico / Lavanda / Malibú	\$170.00
Negroni	\$210.00
Piña Colada	\$170.00
Sangría natural	\$150.00
Sangría preparada	\$170.00
Clericot	\$180.00
Mezcal Tinto	\$180.00
Martini Clásico	\$170.00



ANÍS

Cadenas	\$160.00
Chinchón Dulce	\$140.00
Chinchón Seco	\$140.00
Sambuca Blanco Vaccari	\$160.00
Sambuca Negro Vaccari	\$170.00

APERITIVOS

Cinzano Rosso Seco	\$170.00
Cinzano Extra Dry	\$170.00
Campari	\$140.00

BRANDY

Torres 10	\$170.00
-----------	----------

COGNAC

Hennessy VSOP	\$330.00
Martell VSOP	\$280.00

CREMAS Y LICORES

Amaretto Di Saronno	\$150.00
Baileys	\$160.00
Frangelico	\$140.00
Jägermeister	\$140.00
Kahlúa	\$140.00
Licor 43	\$160.00
Strega	\$180.00
St Germain	\$150.00
Ancho Reyes	\$140.00
Aperol	\$170.00
Fernet Branca	\$170.00

GINEBRA

Beeffater	\$170.00
Hendrick's	\$200.00
Tanqueray	\$170.00
The London N° 1	\$240.00
Boodles	\$170.00
Bombay	\$200.00

JEREZ Y OPORTO

Ferreira Tawny	\$190.00
Tío Pepe	\$150.00

MEZCALES

Tiburón Blanco	\$200.00
Amores Espadín Joven	\$260.00
Amores Espadín Reposado	\$310.00
Amores Cupreata	\$310.00
Creyente	\$310.00
Montelobos Joven	\$190.00
400 Conejos Joven	\$180.00
Los Danzantes Espadín Reposado	\$290.00
Bruxo 1 Espadín	\$190.00
Bruxo 2 Pechuga	\$210.00
Bruxo 3 Barril	\$310.00

RON

Appleton Estate	\$160.00
Bacardí Blanco	\$150.00
Havana Club 7 años	\$170.00
Malibu	\$140.00
Matusalem Clásico	\$150.00
Matusalem Platino	\$150.00
Zacapa 23	\$250.00

TEQUILA

Centenario Plata	\$160.00
Centenario Reposado	\$160.00
Gran Centenario Leyenda	\$410.00
Cuervo Tradicional Reposado	\$140.00
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$500.00
Reserva de la Familia Platino	\$280.00
Reserva de la Familia Reposado	\$280.00
Maestro Dobel	\$200.00
Maestro Dobel Cristalino Extra Añejo	\$500.00
Don Julio Blanco	\$160.00
Don Julio Reposado	\$170.00
Don Julio 70	\$310.00
Herradura Reposado	\$180.00
Herradura Plata	\$170.00
7 Leguas	\$160.00
Código 1530 Rosa	\$220.00
Código 1530 Reposado	\$240.00

WHISKY

Buchanan's 12	\$210.00
Chivas Regal 12	\$210.00
Glenfiddich 12	\$260.00
Glenlivet 12	\$210.00
Jack Daniel's	\$170.00
JW Etiqueta Negra	\$210.00
JW Etiqueta Roja	\$150.00
Bushmills	\$200.00
Macallan 12	\$260.00
Monkey Shoulder	\$200.00
Bulleit	\$180.00

VODKA

Absolut Azul	\$150.00
Belvedere	\$160.00
Grey Goose	\$200.00
Ketel One	\$140.00
Stolichnaya	\$160.00
Zubrowka	\$170.00

¡QUE LO DISFRUTES!

www.lasantisimatrinidad.com.mx

