

ABORIGEN

COCINA DE BRASA

ALIMENTOS

SERVICIO A DOMICILIO

2722258718

HORARIO DE SERVICIO

LUNES, MIÉRCOLES, JUEVES Y DOMINGO

DE 2:00PM A 10:00PM

VIERNES Y SÁBADO DE 3:00PM A 12:00AM

BOTANA

AHUACAMOLLI CON CHAPULINES | \$85 
GUACAMOLE CON CHAPULINES ROJOS.

COLIFLOR FRITA | \$60 
PALOMITAS DE COLIFLOR FRITA ACOMPAÑADAS CON ADEREZO ABORIGEN.

AGUACATE ASADO | \$60 
EN COSTRA DE CHILES, AHUMADO CON EPAZOTE Y ROMERO.

CAZUELA DE CHORIZO ASADO | \$170
ACOMPAÑADO CON CEBOLLAS AL RESCOLDY Y CHIMICHURRI.

FRANCESAS RUB | \$80 C/CHEDDAR | \$115
ACOMPAÑADAS CON RUB DE CHILES Y CATSUP.

CAZUELA DE CHILES | \$40
CHILES ASADOS CON HABANERO, MANZANO Y CEBOLLA CON PONZU.

IZQUITL CON TUÉTANO | \$79  
ESQUITE ORIZABEÑO AL AJILLO CON 1 TUÉTANO ASADO.

TUÉTANO CON CHAPULINES | \$127 
A LAS BRASAS CON AJILLO FLAMEADO AL MEZCAL.

AHUACAMOLLI | \$65
GUACAMOLE CON UN TOQUE DE ACEITE DE OLIVA Y SAL EN GRANO.

PAPA AL RESCOLDY | \$82 
PAPA A LAS BRASAS POR 5HRS CON MANCHEGO GRATINADO Y CREMA DE RANCHO.

PAPA RESCOLDY CON RIB EYE | \$120
PAPA A LAS BRASAS POR 5HRS CON MANCHEGO, CREMA Y CARNE

QUESOS FUNDIDOS

QUESO ABORIGEN | \$130 
MEZCLA DE QUESO OAXACA CON QUESO MANCHEGO FUNDIDOS EN ASADOR CON CHAPULINES.

RANCHERO | \$130
QUESO MANCHEGO FUNDIDOS EN ASADOR CON CHORIZO ASADO Y JALAPEÑO TOREADO.

COSTRAS DE QUESO

COSTRA DE CHULETÓN RIB EYE | \$135
CHULETÓN DE RIB EYE SOBRE UNA COSTRA DE QUESO MANCHEGO, CON SALSA CREMOSA DE AGUACATE, RABANO Y CILANTRO.

ALITAS


RED HOT / BBQ
6 ALITAS \$99
12 ALITAS \$195


MUCHA MACHA
6 ALITAS \$99
12 ALITAS \$195

 **SUGERENCIA DEL CHEF**

 **LIGERO**

 **PICANTE**

 **PLATILLO ORIZABEÑO**

ABORIGEN

ENSALADAS

QUELITES | \$65 
MEZCLA DE LECHUGA, BERROS, VERDOLAGA Y QUINTONIL, CON AGUACATE ASADO, AJONJOLÍ GARAPIÑADO; BAÑADO EN VINAGRETA CÍTRICA DE CHIA.

BETABEL AL RESCOLDIO | \$80 
BETABEL A LAS BRASAS POR 5HRS CON QUINTONIL, BERROS, QUESO COTTAGE Y ACEITE DE OLIVA.

ABORIGEN | \$80 
MEZCLA DE LECHUGA, ESPINACA BABY, MANZANA ASADA Y TOCINO; ACOMPAÑADO CON QUESO COTTAGE Y ADEREZO DE DURAZNO-MORITA.

EMPAREDADOS

PEPITO ABORIGEN | \$145 
150 GR CHULETÓN DE RIB EYE CON QUESO 100% CHEDDAR DE BARRA, CEBOLLA A LA PARRILLA.

CHORIPAN | \$100 
150 GR DE CHORIZO ASADO CON FRIJOLES, CEBOLLA ASADA Y CHIMICHURRI DE HOJA SANTA.

PAMBAZO CON RIB EYE | \$65 
150 GR DE CHULETON DE RIB EYE ASADO CON FRIJOLES, CEBOLLA ASADA Y CHIMICHURRI DE HOJA SANTA.

AGREGA
POLLO ASADO

220 GR \$40 PESOS
110 GR \$32 PESOS

HAMBURGUESAS

DEL REY CON QUESO | \$150
150 GR DE CARNE DE SIRLOIN, QUESO 100% CHEDDAR DE BARRA, LECHUGA, JITOMATE Y ADEREZO ABORIGEN.

HAMBURGUESA ABORIGEN | \$170 
150 GR DE CARNE DE SIRLOIN, CHORIZO, LECHUGA, QUESO OAXACA Y CREMOSO DE AGUACATE.

BRISKET AHUMADO | \$175 
120 GR DE BRISKET AHUMADO DURANTE 14 HRS, BAÑADO EN BBQ Y CEBOLLA CURTIDA.

REINA | \$160 
150 GR DE CARNE DE SIRLOIN, QUESO MANCHEGO, MANZANA Y CEBOLLA AL GRILL; ESPINACA BABY, TOCINO Y ADEREZO ABORIGEN.

HAWAIANA | \$150
150 GR DE CARNE DE SIRLOIN, PIÑA ASADA, QUESO MANCHEGO, LECHUGA, JITOMATE Y ADEREZO ABORIGEN.

TODAS LAS BURGER INCLUYEN
PAPAS FRANCESAS



SUGERENCIA DEL CHEF



LIGERO



PLATILLO ORIZABEÑO

ABORIGEN

PEQUES

POLLO ASADO | \$80

CON MAC & CHEESE Y VEGETALES A LA PLANCHA

MINI FIDEO SECO | \$45

FIDEO CON QUESO COTIJA.

MINI MAC & CHEESE | \$45

BAÑADOS EN SALSA DE QUESO CHEDDAR.

MINI BURGER | \$85

MINI HAMBURGUESA CON 70 GR DE CARNE SIRLOIN Y QUESO MANCHEGO SOBRE PAN BRIOCHE Y PAPAS FRANCESAS.

PASTAS

VEGETALES ASADOS | \$105

FETTUCCHINE SALTEADO EN ACEITE DE AJONJOLÍ CON VEGETALES ASADOS AL AJO Y CACAHUATE.

BRIKSET CON MAC & CHEESE | \$132

60 GR DE BRISKET AHUMADO POR 14 HRS CON MAC & CHEESE DE QUESO CHEDDAR.

FIDEO SECO | \$65

RECETA DE LA ABUELA, CON AGUACATE ASAD, CREMA DE RANCHO Y QUESO COTIJA.

TACOS

RIB EYE CON TUÉTANO | \$135 3 PZA

150 GR DE CHULETON DE RIB EYE Y TUÉTANO, ACOMPAÑADO CON CEBOLLA A LA PARRILLA Y CILANTRO.

RIB EYE | \$140 4 PZA

150 GR DE CHULETON DE RIB EYE ACOMPAÑADO CON CEBOLLA ASADA, CREMOSO DE AGUACATE Y CILANTRO.

LECHUGA | \$99 3 PZA

TACO DE HOJA DE LECHUGA CON 150 GR DE CHULETON DE RIB EYE, CEBOLLA ASADA Y CREMOSO DE AGUACATE.

TACO ORIZABA | \$72 2 PZA

CHAYOTE, CALABAZA Y 150 GR DE POLLO ASADO, FRIJOLES Y CHIMICHURRI DE HOJA SANTA.

VILLAMELON | \$125 3 PZA

150 GR DE MEZCLA ESPECIAL DE CARNE RIB EYE CON CHORIZO ASADO Y CHICHARRÓN, BAÑADOS EN SALSA DE CHILE MORITA.

RIB EYE CALIDAD CHOICE | \$230 3 PZA

150 GR DE RIB EYE ACOMPAÑADO CON CEBOLLA ASADA, CREMOSO DE AGUACATE Y CILANTRO.

AGREGA QUESO MANCHEGO

POR SOLO \$25 PESOS



SUGERENCIA DEL CHEF



LIGERO



PICANTE



PLATILLO ORIZABEÑO

ABORIGEN

ESPECIALIDAD

RIB EYE CALIDAD CHOICE | \$450

CORTE DE RIB EYE DE 350 GR, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO Ó VERDURAS ASADAS Ó PAPAS FRANCESAS.

POLLO COSTRA DE CHILES | \$135

2 PZA DE MUSLOS A LAS BRASAS EN COSTRA DE CHILES ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO.

BRISKET AHUMADO | \$275

200 GR DE BRISKET AHUMADO 14HRS EN LEÑA DE MANZANO ACOMPAÑADO CON MAC & CHEESE.

DISCADA DE ARRACHERA | \$300

UN CLÁSICO NORTEÑO CON 200 GR DE ARRACHERA, PIMIENTOS, CHORIZO Y NOPAL ASADO; ACOMPAÑADO DE TORTILLAS DE MAÍZ Y AGUACATE.

FILETE A LAS BRASAS | \$340

CORTE DE FILETE DE RES DE 300GR BAÑADO EN GRAVY DE CERVEZA, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO Y VERDURAS ASADAS.

PARA COMPARTIR

POLLO ABORIGEN FAMILIAR | \$385

1 KG DE MUSLOS A LAS BRASAS EN COSTRA DE CHILES, ACOMPAÑADAS CON CEBOLLAS A LA PARRILLA, PAPA FRANCESA Y TORTILLAS.

PARRILLADA DE ARRACHERA | \$670

MEZCLA DE 400 GR DE ARRACHERA, CON 270 GR DE CHORIZO, VEGETALES ASADOS, PAPAS A LA FRANCESA Y TORTILLAS,

COMIDA PARA CANES

BARF 1 TAZA | \$35 1 KG | \$90

ALIMENTO BARF CON VEGETLES, KEFIR, CURCUMA Y HUESO CON PROTEÍNAS QUE CONTIENE DIFERENTES COMBINACIONES:

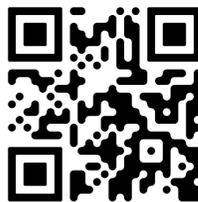
- CABALLO + POLLO
- PECHUGA DE POLLO
- POLLO + CONEJO
- POLLO + CERDO

PREGUNTA POR NUESTROS PLANES NUTRICIONALES CON ASESORÍA GRATUITA DE VETERINARIOS

PREMIOS | \$80

SNACK DE DIFERENTES ESTILOS:

- TRÁQUEAS
- PEZUÑAS DE RES
- OREJAS DE CONEJO
- OREJAS DE RES
- CORAZON DE RES




Nutrición Canina
Bienestar para tu mascota

 SUGERENCIA DEL CHEF

ABORIGEN

ABORIGEN

COCINA DE BRASA

BEBIDAS

SERVICIO A DOMICILIO

2722258718

HORARIO DE SERVICIO

LUNES, MIÉRCOLES, JUEVES Y DOMINGO

DE 2:00PM A 10:00PM

VIERNES Y SÁBADO DE 3:00PM A 12:00AM

POSTRES

DELI POFFERS | \$72 FRUTA +\$7 
12 DELICIOSOS POFFERTJES
BAÑADOS CON LECHERA, CAJETA,
CHOCOLATE HERSHEY Ó MIEL;
AGREGA FRUTA EXTRA.

OREJA A LAS BRASAS | \$60
PAN DE OREJA A LAS BRASAS CON
HELADO DE VAINILLA Y ALEGRÍA
TOSTADA.

PASTEL COOKIES & CREAM | \$110
CHEESECAKE DE COOKIES AND
CREAM CON GALLETA OREO

PAY DE LIMON | \$70
EN COSTRA DE GALLETAS DE
ANIMALITOS.

PASTEL DE ELOTE | \$85
SE SIRVE CALIENTE CON DULCE DE
LECHE Y ALEGRÍA TOSTADA

FLAN DE CAFÈ | \$60 
CON BOMBÓN ASADO

DULCES TIPICOS | \$17 C/U  
-MACARRONES DE DULCE DE LECHE
-OBLEAS DE DULCE DE LECHE

BEBIDAS CALIENTES

PUEDES ELEGIR TU CAFÈ DESCAFEINADO

AMERICANO  | \$26
AMERICANO ESPECIAL | \$36
RISTRETTO | \$25
ESPRESSO | \$25
ESPRESSO LARGO | \$25
TÈ | \$28

CAPUCCINO  | \$38
CAPUCCINO ABORIGEN | \$49
LATTE MACHIATO | \$50
CAFÈ CON LECHE | \$39
MOKACCINO | \$40
CHOCOLATE CALIENTE | \$47

BEBIDAS FRÍAS

JAMAICA Y ROMERO  | \$35
JARRA DE JAMAICA Y ROMERO | \$125
NARANJADA MINERAL | \$35
JARRA NARANJADA MINERAL | \$90
REFRESCO | \$38
AGUA NATURAL 600ML | \$27
AGUA MINERAL 600ML | \$27
BOING SABORES | \$33
KOMBUCHAS | \$87

VINOS

PEARL (COPA)  | \$96
34 MENDOZA (COPA) | \$170
FELUNS (BOTELLA) | \$490

SERVICIO

CLAMATO | \$38
CHELATO | \$35
MICHELADA  | \$25
CHELADA | \$15

 SUGERENCIA DEL CHEF

ABORIGEN

CERVEZAS

XX LAGER	\$40	AMSTEL ULTRA / LAGER ULTRA	\$42
DOS XX	\$40	INDIO	\$38
SUPERIOR 	\$35	TECATE LIGHT	\$38
CARTA BLANCA	\$35	SOL / SOL OSCURA	\$38
BOHEMIA OSCURA / CRISTAL	\$40	HEINEKEN / HEINEKEN CERO	\$45

CERVEZAS ARTESANAL

CAPITÁN CENTENO STOUT ALC 6%VOL	\$70	MONTE NIEBLA BOCK ALC 5%VOL	\$80
MORENITA AMBAR ALC 5.5%VOL	\$75	AGUA ALEGRE HELLES 4.4 ALC 8.5%VOL	\$80
TROPICAL BLOND ALE ALC 6%VOL 	\$75	DUVEL PALE ALE ALC 8.5%VOL	\$145

DESTILADOS Y AGUARDIENTES

TRAGOS DOBLES TODOS LOS DIAS DE 2PM A 8PM

RON

	COPA
BACARDI	\$95
HAVANA 7	\$145
ZACAPA 23	\$290

TEQUILA

	COPA
HERRADURA REPOSADO	\$145
DON JULIO 70	\$187

BRANDY

	COPA
TORRES 10	\$115
ALMA DE MAGNO	\$140

WHISKY

	COPA
RED LABEL	\$110
JACK DANIELS NO.7	\$155
BUCHANANS DELUXE 12	\$190

MEZCAL

	COPA
OJO DE TIGRE	\$132
400 CONEJOS REPOSADO / JOVEN	\$135

VODKA

	COPA
SMIRNOFF	\$95
STOLICHNAYA	\$120

DIGESTIVOS

	COPA		COPA
SAMBUCA VACCARI NERO	\$99	CARAJILLO	\$90
AMARETTO DISARINNO	\$70	TORITO DE CACAHUATE	\$85



SUGERENCIA DEL CHEF



BEBIDA ORIZABEÑA

ABORIGEN

ABORIGEN

COCINA DE BRASA

- TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 16% DE IVA
- ACEPTAMOS EFECTIVO, TARJETAS DE CRÉDITO, DÉBITO, VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS
- CONTAMOS CON SERVICIO PARA LLEVAR Y SERVICIO A DOMICILIO
- LA AÑADIDURA O CAMBIO DE ALGÚN INGREDIENTE A SOLICITUD DEL CLIENTE PODRÁ OCASIONAR UN COSTO ADICIONAL AL PLATILLO
- LOS PLATILLOS PUEDEN VARIAR LIGERAMENTE A LA VERSIÓN FINAL
- DEBIDO A QUE MANEJAMOS PRODUCTOS FRESCOS Y/O ESPECIALES, ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS PUEDEN NO ESTAR DISPONIBLES
- POR DISPOSICIÓN OFICIAL DEL H.AYUNTAMIENTO NO SE PERMITE BOTELLAS EN LA ZONA DE TERRAZA