

Menú

Gourmet Burritos & Bowls

PINK BURRITO

Pink Burritos

Angus Burrito \$220

Rib Eye Angus a las brasas con un toque de trufa, Pimiento rojo asado, cebolla morada en curtido de limón, elote amarillo asado, aguacate, queso ricotta sazonado, perejil fresco finamente picado, frijol negro y arroz blanco.

Aderezo de Mayonesa Artesanal de Durazno, ¡hecha en casa!

Bonita Burrito \$220

Camarón salteado en una mantequilla artesanal de ajo y tomillo, cubierto de toque de limón amarillo asado, Pico de gallo, poro rallado caramelizado, repollo fresco, queso cotija, cilantro finamente picado, frijol negro y arroz blanco.

Aderezo de la Casa Mango - Habanero.

Kentucky Fried Burrito \$220

Pechuga jugosa de pollo con un empanizado especial extra crunchy, queso cheddar de Vermont, arúgula, aguacate, ensalada semi dulce de col morada, zanahoria, nuez, miel, limón, frijol negro y arroz.

Aderezo Sriracha-Ranch.

Porky Burrito \$220

Puerco al pastor (trompo) marinado en nuestro adobo estilo chilango, asado a las brasas, servido en rebanaditas crujientes, piña asada, cebolla morada curtida al limón, cilantro finamente picado, Salsa cremosa de chile morita, cacahuete y cerveza. Frijol negro y arroz.

Aderezo "Amazing Jocoque", ¡te vas a enamorar de este aderezo!

Pinky Salmón Burrito \$220

Salmón noruego, sarteneado en un glaze balsámico con miel de agave y toque de chile chiltepín. Mix de repollo, arúgula, pistache tostado, tomate rostizado al ajo, aceite de ajonjolí, risotto al limón amarillo con mantequilla artesanal de ajo y perejil finamente picado.

Aderezo "Amazing Jocoque".

Pink Bowls

Angus Bowl. \$220

Rib Eye Angus a las brasas con toque de trufa, Pimiento rojo asado, elote amarillo asado, cebolla morada en curtido de limón, aguacate, queso ricotta, perejil picado, frijol negro y arroz blanco.

Aderezo de Mayonesa Artesanal de Durazno, ¡hecha en casa!

Bonita Bowl. \$220

Camarón salteado en mantequilla de ajo con toque de limón amarillo asado, Pico de gallo, poro rallado caramelizado, repollo fresco, queso cotija, cilantro finamente picado, frijol negro y arroz blanco.

Aderezo de la Casa Mango - Habanero.

Kentucky Fried Bowl. \$220

Pechuga jugosa de pollo con un empanizado especial extra crunchy, queso cheddar de Vermont, arúgula, aguacate, ensalada semi dulce de col morada, zanahoria, nuez, miel, limón, frijol negro y arroz.

Aderezo Sriracha - Ranch.

Porky Bowl. \$220

Puerco al pastor (trompo) marinado en nuestro adobo estilo chilango, asado a las brasas, servido en rebanaditas crujientes, piña asada, cebolla morada curtida al limón, cilantro finamente picado. Salsa cremosa de chile morita, cacahuete y cerveza. Frijol negro y arroz.

Aderezo "Amazing Jocoque", ¡te vas a enamorar de este aderezo!

Pinky Salmón Bowl \$220

Salmón noruego, sarteneado en un glaze balsámico con miel de agave y toque de chile chiltepín. Mix de repollo, arúgula, pistache tostado, tomate rostizado al ajo, aceite de ajonjolí, risotto al limón amarillo con mantequilla artesanal de ajo y perejil finamente picado.

Aderezo "Amazing Jocoque".



Snacks

Very Truffled Fries \$60

Papas trufadas, fritas lentamente en aceite de trufa negra, cubiertas de queso parmesano rallado y queso pecorino con cebollín seco y poro frito.

Pinkmonades

Limonadas de sabores, hechos a base de jugos frescos (no concentrados) y fruta fresca (no congelada).

En cada bebida existe una historia de inspiración que nos lleva a buscar los sentimientos y sensaciones detrás de cada una de nuestros drinks.



Coco Blue. \$60

Jugo de limón fresco, frappé con leche de coco y un toque de blueberries.

Story:

Limón + coco = bebida alegre; una mezcla suave que saca sonrisas inmediatas y recuerdos playeros.

Beti Strawberry. \$60

Jugo de limón fresco, frappé de fresa fresca, un pedacito de betabel crudo y hojas de menta fresca.

Story:

Limón y fresa dan una mezcla perfecta, posteriormente contrastes con notas de un saborcito robusto de betabel y al final el toque fresco de menta. ¡Realmente una delicia sexy y elegante!

Berry Good. \$60

Jugo de limón fresco, frappé de zarzamora, frambuesa y yerbabuena fresca.

Story:

Ambos berries, zarzamora y frambuesa tienen un sabor fuerte y dulce que al mezclarlos con limón, resalta los sabores y diferentes notas cítricas de ambos frutos, esta complicidad se hace más fuerte al contrastar con el sabor de la yerbabuena, ¡simplemente te enamora!

Orange Sunset. \$60

Jugo de limón fresco, frappé de frutos cítricos, naranja, toronja y toque de canela tostada.

Story:

Esta fusión de cítricos, la cual incluye rebanaditas frescas de toronja y naranja entre el frappé, transporta a esas tardes doradas de puestas de sol en verano.

Green Beam. \$60

Jugo de limón fresco, frappé de pepino fresco y hojas de menta fresca.

Story:

Un blend muy fresco y tradicional; pepino y limón, una combinación más que el color de ambos frutos es una colección de frescura la cual se refuerza al final con las notas de menta.

Extras

Aderezos y Salsas \$20

- Mayonesa de Durazno
- Sriracha Ranch
- Salsa Cremosa Morita
- Mango Habanero
- Amazing Jocoque
- Salsa de Queso

Pick up 

Ignacio Allende #477, Casco Urbano, San Pedro Garza García, N.L., C.P. 66230. Tel. 81 1101 8132

Hecho 100% con 

Delivery 

