

ENTRADAS

TOSTADA DE ATÚN DEL PACÍFICO
MAYONESA DE CHILE CASABEL
CILANTRO CRIOLLO, CEBOLLA
ENCURTIDA CHILE SERRANO
\$325

TARTAR DE ATÚN
MARINADO PICANTE
DE JENGIBRE RÁBANOS
\$350

SASHIMI DE SALMÓN O KAMPACHI
ARROZ CRUJIENTE
MAYONESA DE CHIPOTLE
\$290

TARTAR DE RES**
ACEITUNA NEGRA, PEPINILLO
ALBAHACA, CROTÓN DE GRUYÈRE
\$410

RAVIOL DE BETABEL Y ACEDERA
RICOTTA Y SALVIA
\$325

CREMA DE GUISANTES
PAPA CONFITADA, CHORIZO MADURADO
\$220

ENSALADA DE ENDIVIAS
PERA POCHADA, VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS
\$230

ENSALADA DE QUINOA
MANGO, ARÚGULA, TOMATE CHERRY
VINAGRETA DE CURRY
\$230

PIZZA DE AGUACATE
CHILE SERRANO, CILANTRO, LIMÓN
\$280

PIZZA ESPECIAL DEL CHEF
\$325

PULPO A LA PARRILLA
ADOBO DE CHILES SECOS Y MISO
CEBOLLA MARINADA, SUPREMAS DE LIMÓN, COULIS DE
CILANTRO
\$340

SELECCIÓN DE QUESOS MEXICANOS ARTESANALES
\$360

*A LA PARRILLA

Con Jalapeño y Cebolla Cambray

(180 G*) ATÚN DEL PACÍFICO \$490

(180 G*) SALMÓN CHILENO \$440

(180 G*) HUACHINANGO \$440

(300 G*) MEDIO POLLO \$360

(200 G*) FILETE MIGNON \$730

(340 G*) RIB EYE \$685

(340 G*) NEW YORK / T BONE \$685

GUARNICIONES \$150

ESQUITES, MAYONESA, LIMÓN, QUESO
COTIJA Y CHILE PIQUÍN

NOPALES A LA PARRILLA
CHÍCHAROS DE TEMPORADA

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA
LIMÓN, ACEITE DE OLIVA

FRIJOLE NEGROS GUIADOS CON
MANTEQUILLA DE JAMÓN IBÉRICO,
EPAZOTE Y RÁBANO

ARROZ FRITO CON HUEVO Y JENGIBRE

PAPAS A LA FRANCESA, HIERBAS Y AJO

PURÉ DE PAPA

SALSAS

BEURRE BLANC DE CHAMPAGNE
BERNESA
TOMATILLO ROSTIZADO
CONDIMENTO DE PIMIENTA NEGRA
CHILE AGRIDULCE
STEAK J&G
MACHA

PLATOS FUERTES

ENSALADA DE LECHUGA MIXTA
AGUACATE, MANZANA
Y QUESO AZUL \$230
CON POLLO A LA PARRILLA (85 G*) \$320
CON CAMARONES (85 G*) \$360

FILETE DE SALMÓN A BAJA TEMPERATURA
CROCANTE DE ALMENDRA, PURÉ DE APIO-
NABO, KALE
JARABE MAPLE Y ACEITE DE MENTA
(180 G*) \$515

FILETE DE ATÚN
PURÉ DE COLIFLOR, KALE, RÁBANOS CON
LIMONETA
(180 G*) \$515

HUACHINANGO
RISSOTO CREMOSO CON QUESO PARMESANO
VEGETALES DE TEMPORADA
(180 G*) \$460

HAMBURGUESA J&G
AROS DE CEBOLLA CRUJIENTES
ADEREZO RUSO
(200 G*) \$410

HAMBURGUESA ESPECIAL DEL CHEF
HONGO PORTOBELLO, QUESO AZUL,
ARÚGULA CEBOLLA CAMELIZADA
(200 G*) \$410

ROBALO ROSTIZADO
FRIJOLE NEGROS GUIADOS CON
MANTEQUILLA DE JAMÓN IBÉRICO Y
EPAZOTE, PORO CONFITADO
(180 G*) \$490

COSTILLAS DE CERDO
PURÉ DE BETABEL, HONGOS SILVESTRES
SALSA DE JAMAICA
(200 G*) \$440

COSTILLAS DE RES GLASEADAS
PURÉ DE MANZANA
MIGAS DE ROMERO
(180 G*) \$515

MILANESA DE TERNERA
ENSALADA TIBIA DE CAMOTE
ARÁNDANOS Y ARÚGULA
(200 G*) \$380

POLLO ROSTIZADO
PURÉ DE ALUBIAS, BRÓCOLI
VINAGRETA DE LIMÓN-TRUFA
(300 G*) \$380

J&G GRILL

Precios en Pesos Mexicanos. 16 % de IVA incluido. La propina no es obligatoria y queda a elección del cliente. (*) Peso de materia prima en crudo.

** En J&G GRILL los alimentos no cocinados se elaboran con productos crudos de alta calidad, sin embargo su consumo queda bajo responsabilidad de quien lo solicita.

Si usted tiene alguna necesidad o restricción dietética, por favor háganoslo saber.

Consumir carnes y/o huevo crudo o poco cocido puede incrementar el riesgo de intoxicación por alimentos, especialmente si existen condiciones médicas precisas.