

# CIELITO

✦ G R I L L ✦

---

*MENÚ*

---

# *COCTELERÍA Y BAR*



# CÓCTELES DE LA CASA

## JARDÍN CASAMIGOS 70

El favorito de la casa. Tequila Casamigos blanco servido con jugo de sandía

## DON MARGARITA 70

Margarita de mandarina y naranja roja servida con tequila Don Julio Blanco

## DON CIELITO TEQUILA 70

Tequila Don Julio Blanco, Campari y jugos cítricos con un toque de gas

## COCTEL NO. 10 70

Gin Tanqueray No. Ten servido con jugo de sandía y fresa ligeramente gasificado

## GOLD EXPERIENCE 70

Whisky, Vermouth Rosso y un toque de miel de agave, complementado con jugo de sandía

## BABY MANGO 65

Refrescante jugo de mango y piña con mezcal. Servido bien frío para refrescar con un toque de chamoy. con jugo de sandía

## EL AZTECA 65

Refrescante intensa de tequila, mango y limón servido con escarcha picante.

## CANTARITO 65

Clásico mexicano con tequila, cítricos y refresco de toronja.

### CÓCTELES

|                  |    |
|------------------|----|
| Margarita        | 55 |
| Expresso Martini | 55 |
| Lupe Guera       | 60 |
| Lupe Morena      | 60 |
| Lupe Original    | 60 |
| Moscow Mule      | 60 |
| Piña Colada      | 55 |
| Gin Tonic        | 55 |
| Paloma           | 55 |
| Old Fashioned    | 60 |
| Negroni          | 60 |
| Bloody Mary      | 50 |
| Sangría Tinta    | 55 |
| Sangría Blanca   | 55 |
| Mojito           | 55 |

### CERVEZA

|                    |    |
|--------------------|----|
| Gallo              | 32 |
| Cabro              | 32 |
| Monte Carlo        | 34 |
| Dorada Draft       | 32 |
| Heineken           | 36 |
| Stella Artois      | 36 |
| Corona             | 34 |
| Modelo Especial    | 32 |
| Negra Modelo       | 32 |
| Michelada          | 12 |
| Michelada Mexicana | 12 |
| Michelada Chapina  | 12 |

### ANTIGUA CERVEZA 45

- Sin Novia (IPA)
- Muy Noble (Blonde Ale)
- Don Nadie (American Amber Ale)
- Cucurucho (Stout)

### VINOS TINTOS

|                      | BOTELLA | COPA |
|----------------------|---------|------|
| EL ENEMIGO           | 450     | 95   |
| Malbec / Argentina   |         |      |
| ANAYON SELECCIÓN     | 400     | 95   |
| Blend / España       |         |      |
| BALBAS BARRICA       | 300     | 75   |
| Tempranillo / España |         |      |

### VINOS BLANCOS

|                       | BOTELLA | COPA |
|-----------------------|---------|------|
| CALITIERRA RESERVA    | 300     | 75   |
| CHARDTONNAY           |         |      |
| Chardonay / Chile     |         |      |
| PROPHECY PINOT        |         |      |
| GRIGIO                | 400     | 95   |
| Pinot Grigio / Italia |         |      |

 Copa: Tinto Malbec o Blanco Suavignon Blanc de la Casa 65

PREGUNTE POR NUESTRA CARTA COMPLETA DE LICORES Y VINO.

# ENTRADAS

## CLÁSICAS

### CARPACCIO DE LOMITO USDA PRIME 100

Finas lascas de lomo USDA Prime, servidas con aceite de oliva, alcaparras, queso parmesano y arúgula fresca.

### CARPACCIO AGUACATE 85 **NUEVO**

Finas lascas aguacate, servidas con aceite de oliva, alcaparras, queso parmesano y arúgula fresca.

### AGUACHILE DE LOMITO 125

Finas lascas de lomo sellado a la parrilla marinados en aguachile agri dulce.

### CHORIZO A LAS BRASAS 90

Chorizo argentino para compartir. Acompañado de tortillas y 1 guarnición a elección: ensalada, guacamole o frijoles volteados.

### CHICHARRÓN EN TENDEDERO 85

Crujiente piel de cerdo colgada en tendedero, tradicional de la gastronomía mexicana.

### TORTILLAS CON QUESO TECPANECO 70

4 Tortillas recién salidas del comal, rellenas de autentico queso de tecpán.

**lomo +30**



AGUACHILE DE LOMITO

## TABLA DEL GRILL 160 🍷

Para compartir. Tres sopos con cochinita pibil, dos tacos de lechón, dos tortillas con queso tecpaneco, chorizo argentino, chicharrones, frijoles, guacamole y chirmol.

## MOLCAJETE DE GUACAMOLE 65 **NUEVO**

Preparado con la receta de la casa.

**Panceta de cerdo: 85 | Con chicharrón de puyazo: 90**

## SOPES 75

Rellenos de frijoles negros, carne a elección, cebolla morada curtida, lechuga y un toque de crema fresca.

**Elige tu carne:**

Cochinita pibil | Pollo asado

Barbacoa de res

## QUESO FUNDIDO 60

Selectiva combinación de quesos fundidos en las brasas de nuestra parrilla.

**Con chorizo 65**

|         | PEQUEÑO | GRANDE |
|---------|---------|--------|
| SIMPLE  | 60      | 90     |
| CHORIZO | 65      | 95     |

|                      | PEQUEÑO | GRANDE |
|----------------------|---------|--------|
| CHICHARRÓN DE PUYAZO | 65      | 95     |
| CAMARONES            | 80      | 110    |



TABLA DEL GRILL

## DEL MAR

### TOSTADAS DE ATÚN 95

3 tostadas de atún vietnamita con guacamole, pepino y mostaza dijon.

### TOSTADAS DE PULPO 110

3 tostadas de pulpo español con trozos de aguacate, salsa chipotle y rabano.

### AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN 95

Aguachile tatemado de Mazatlán con camarón, pepino y cebolla morada.

### PULPO A LAS BRASAS

Pulpo mediterráneo a las brasas con aceite de olivo y salsa chipotle. Acompañado de papas bravas.

MEDIA PORCIÓN 160 PORCIÓN COMPLETA 290



PULPO A LAS BRASAS

### **CEVICHE PERUANO 95**

Róbalo macerado en leche de tigre, ají amarillo, maíz choclo y cancha crujiente.

### **CARPACCIO DE PULPO 195 NUEVO**

Finas lascas de pulpo servidas con aceite de oliva, alcaparras, queso parmesano y arúgula fresca.

### **SCALLOPS 125 NUEVO**

Servidos a la plancha con aguacate y salsa chalaca.

### **TIRADITO MIXTO 125 🌶️**

Pulpo, scallops y camarón en clásica leche de tigre peruana con ají amarillo.



**TIRADITO MIXTO**

# ENSALADAS

## CIELITO STEAK SALAD 🌟

Ensalada de la casa coronada con lomito USDA prime y papas cerillo.

LOMITO 6 OZ 135 LOMITO 8 OZ 175

## PALMITO GRILL SALAD 70

Tomate, aguacate, queso dorado y palmito asado con aceite de oliva

## GRILLED STEAK SALAD **NUEVO**

Lechuga iceberg asada a la parrilla, cebolla morada asada, tomates cherry, Blue Cheese y lomito. Bañada en un aderezo ligeramente cremoso de cilantro jalapeño.

6oz 135 8oz 175

## COBB SALAD 95 **NUEVO**

Pechuga de pollo a la parrilla, Blue Cheese, aguacate, tocino crujiente, tomates cherry, cebolla morada asada y huevo duro. Servida con aderezo honey mustard.



GRILLED STEAK SALAD

# *SOPAS*

## **SOPA DE TORTILLA 65**

Tradicional fondo de tomate perfumado con apazote servido con pollo o chicharrón.

## **CALDO TLALPEÑO 65**

Clásico caldo de pollo con arroz, garbanzos, elote rostizado, cebolla y acompañado de chile chipotle.

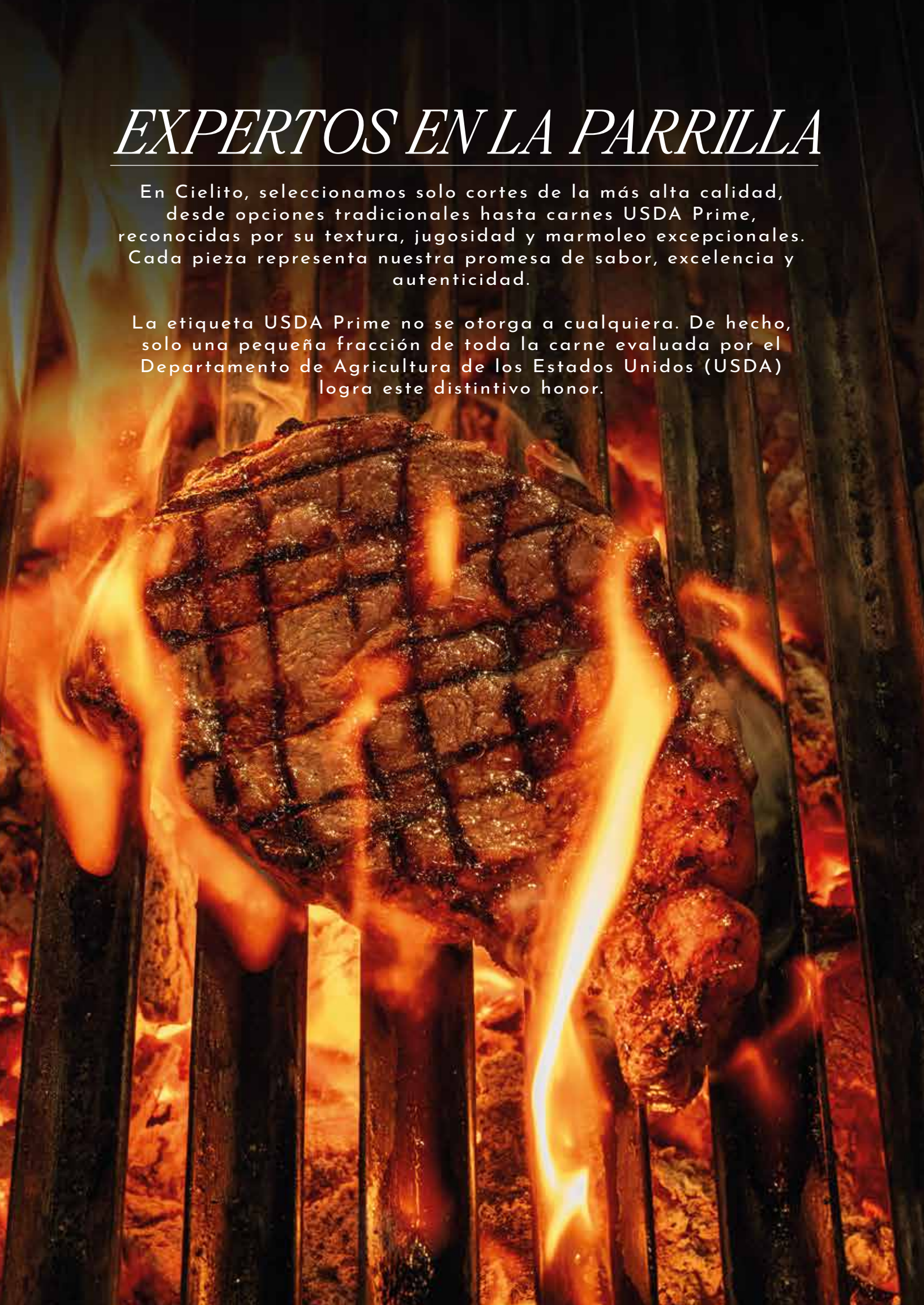


# *EXPERTOS EN LA PARRILLA*

---

En Cielito, seleccionamos solo cortes de la más alta calidad, desde opciones tradicionales hasta carnes USDA Prime, reconocidas por su textura, jugosidad y marmoleo excepcionales. Cada pieza representa nuestra promesa de sabor, excelencia y autenticidad.

La etiqueta USDA Prime no se otorga a cualquiera. De hecho, solo una pequeña fracción de toda la carne evaluada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) logra este distintivo honor.



# *NUESTRA PARRILLA*

## CORTES USDA PRIME

Servidos con 2 guarniciones a elección.

### **PUYAZO**

Corte consello USDA Prime, caracterizado por su abundante marmoleo y jugosidad incomparable.

**8oz 185 12oz 215**

### **LOMITO**

Corte magro con certificación USDA Prime, reconocido por su ternura excepcional y textura refinada.

**8oz 185 12oz 215**

### **ENTRAÑA**

Corte fino con sello USDA, reconocido por su intenso sabor y su generoso marmoleo que garantiza una jugosidad excepcional.

**12oz 295**

### **RIB EYE**

Rib Eye de calidad superior, con un marmoleo generoso que realza su jugosidad y sabor profundo.

**16oz 295**

### **NEW YORK STEAK** 🍖

Corte importado acompañado de dos guarniciones a elección.

**12oz 345**



## CORTES TRADICIONALES

Acompañados de dos guarniciones a elección.

### PUYAZO

Corte nacional cuidadosamente seleccionado.  
8oz 150 12oz 190

### LOMITO

Corte nacional cuidadosamente seleccionado.  
8oz 150 12oz 190

## GUARNICIONES

Arroz con vegetales  
Ensalada de la casa  
Guacamole

Frijoles volteados  
Papa horneada  
Papas fritas

Papas cerillo  
Vegetales a la parrilla  
Puré de papas

Elote asado  
Espinaca gratinada

### EXTRAS 12

- |             |                        |               |
|-------------|------------------------|---------------|
| • Tortillas | • Totopos              | • Pan de agua |
| • Patacones | • Pan de centeno asado | asado         |



# OTROS DE LA PARRILLA

## MAR Y TIERRA CAMARONES 275

Lo mejor de nuestra parrilla en un solo plato. 8 onzas de lomito o puyazo USDA prime y 6 onzas de camarones del pacífico.

## MAR Y TIERRA PULPO 295

Lo mejor de nuestra parrilla en un solo plato. 8 onzas de lomito o puyazo USDA prime y 6 onzas de pulpo del pacífico.

## CIELITO BURGER 105

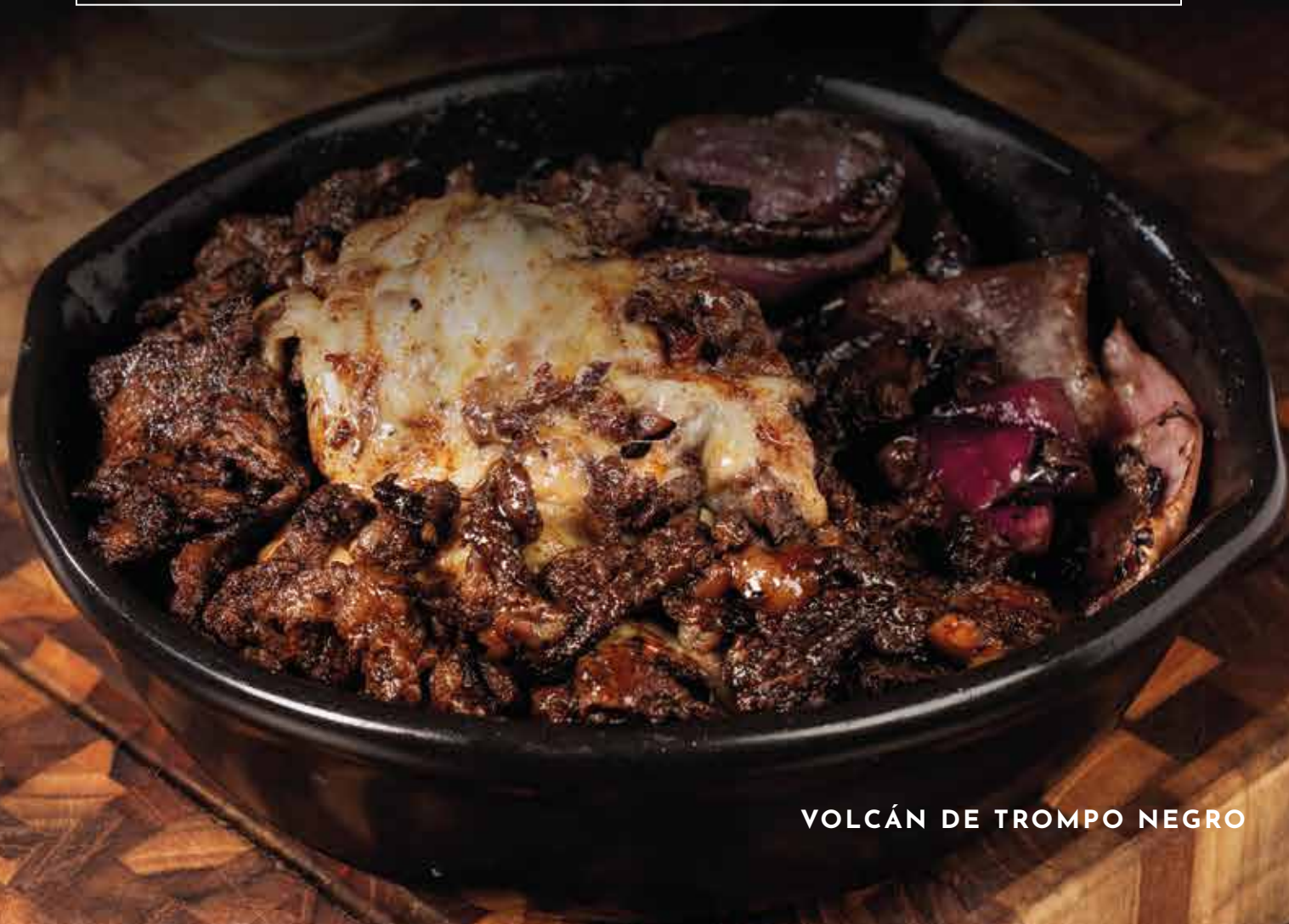
Clásica hamburguesa con torta de 1/3 de libra de puyazo y lomito con queso, tocino, tomate y lechuga. Acompañada de una guarnición a elección.

## TRIPLE CHEESE BURGER 115 **NUEVO**

Hamburguesa con torta de 1/3 de libra de puyazo y lomito con 3 quesos: Blue Cheese, queso mozzarella, queso parmesano, tocino, arúgula y cebolla morada asada. Acompañada de una guarnición.

## VOLCÁN DE TROMPO NEGRO 295 🍷

12 onzas de puyazo asado en nuestro trompo con salsa negra . Acompañado de tortillas, aguacate, cebolla para que cada quien arme sus tacos a su gusto. **Agrega queso gratinado + 30**



VOLCÁN DE TROMPO NEGRO

### **POLLO AL CARBÓN 100**

1/4 de pollo cocido lentamente y terminado a las brasas acompañado de salsa tomatina española.

### **RÓBALO 205**

Filete de róbalo del atlántico a las brasas, preparado a la elección y acompañado de 2 guarniciones. Al ajillo o zarandeado.

### **CAMARONES 205**

8 onzas de camarones del pacífico a las brasas, preparado a la elección y acompañado de 2 guarniciones. Al ajillo o zarandeado.

### **CAMARONES EN SALSA CHIPOTLE 205** 🍷

Camarones a la parrilla servidos en un espejo de salsa chipotle preparada con la receta de la casa. Acompañados de aguacate y una guarnición.



**CAMARONES EN SALSA CHIPOTLE**

# PARA COMPARTIR

## PUYAZO CIELITO 595

2 Libras de corte grueso puyazo USDA Prime, cocinado lentamente en sous vide a 55° C y sellado en nuestra parrilla. Para realzar su jugosidad y sabor. Incluye 2 guarniciones a elección.

## LOMITO PRIME 595

2 Libras de corte grueso de lomo USDA Prime, cocinado lentamente en sous vide a 55° C y sellado en nuestra parrilla. Para realzar su jugosidad y sabor. Incluye 2 guarniciones a elección.

## PARRILLADA MAR Y TIERRA 645 🍷

1 1/2 libras de puyazo o lomo tradicional, 1 libra de camarones a elección asados perfectamente en nuestra parrilla.

Acompañado de 4 guarniciones a elección.

1/2 libra de pulpo 645    1/2 libra de langosta 645

## NUEVOS PYREX

### PYREX DE LOMITO, PUYAZO O MIXTO 485

1 1/2 de carne acompañada de dos guarniciones

### PYREX MIXTO DE LOMITO O PUYAZO Y ENTRAÑA 525

1 1/2 de carne acompañada de dos guarniciones

### PYREX FAMILIAR LOMITO, PUYAZO O MIXTO 625

2 1/2 de carne acompañado de cuatro guarniciones.

### PYREX FAMILIAR LOMITO O PUYAZO Y ENTRAÑA 685

2 1/2 de carne acompañado de cuatro guarniciones.



PARRILLADA MAR Y  
TIERRA

# DEL CHEF

## LOMITO A LA PIMIENTA 🌶️

Lomito sellado a la parrilla y bañado en una cremosa salsa de pimienta negra recién molida. Servido con dos acompañamientos.

8oz 215 12oz 245

## LOMITO EN CREMA DE CHILTEPE **NUEVO**

Lomito sellado a la parrilla y bañado en una cremosa salsa de chiltepe. Servido con dos acompañamientos.

8oz 210 12oz 240

## LOMITO EN CREMA DE HONGOS **NUEVO**

Lomito sellado a la parrilla y bañado en una cremosa salsa de mantequilla y hongos. Servido con dos acompañamientos.

8oz 215 12oz 245



LOMITO EN CREMA DE HONGOS

# *TACOS DE LUJO*

## **TACOS DE BIRRIA 110**

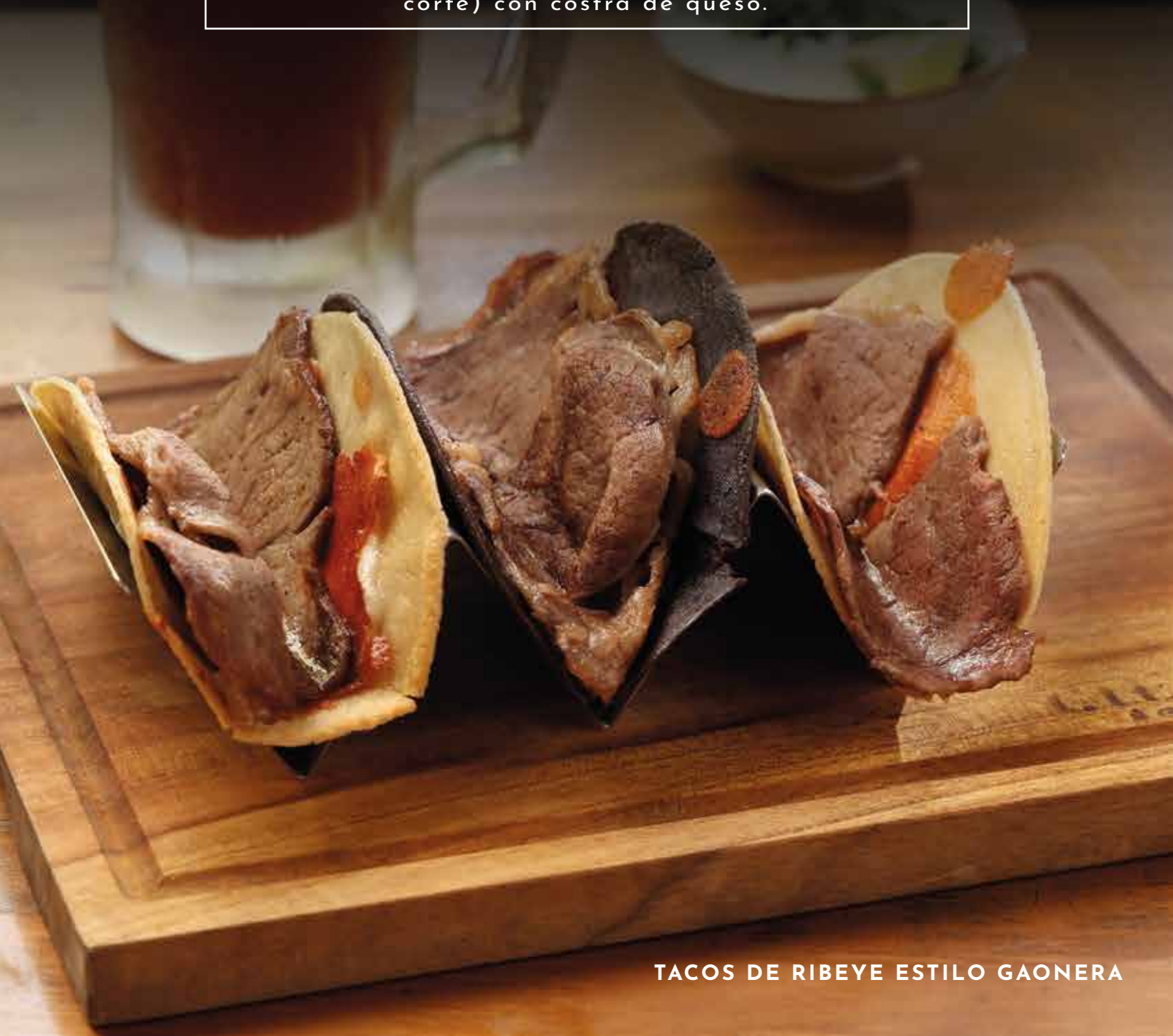
4 tacos de birria de res, servido con un consomé caliente.

## **TACOS DE BARBACOA DE PUEBLO 110**

4 tacos de barbacoa de res con aguacate y chile jalapeño en tortillas de maíz.

## **TACOS DE RIBEYE ESTILO GAONERA 195** 🌟

3 tacos de ribeye USDA Prime en estilo gaonera (fino corte) con costra de queso.



**TACOS DE RIBEYE ESTILO GAONERA**

### **TACOS DE LANGOSTA 165 NUEVO**

3 tacos servidos con langosta, queso gratinado y mantequilla de ajo.

### **TACOS DE CAMARÓN TEMPURA 110**

4 tacos de camarón tempurizados decorados con aguacate, ensalada de repollo y salsa chipotle.

### **TACOS DE LECHÓN 100**

4 tacos de lechón desmenuzado en tortilla de maíz acompañados de repollo curtido en naranja y salsa yucateca xnipec.



**TACOS DE LANGOSTA**

RESERVACIONES EVENTOS Y CATERING

2420-9955/ 3999-0856

1ra. Avenida 13-51 zona 10

