



The Dog House  
PUB  
EST. 2017

## ENTRADAS

### SHIRIN BHAJIS \$ 69

Deliciosas croquetas de cebolla sazonadas con comino, cilantro, chile verde y cúrcuma, acompañadas de chutney verde.

### HUMMUS \$ 119

Puré de garbanzo con ajo, jengibre, limón y aceite de oliva acompañado de pan pita.

### NEW DIP DE ALCACHOFA \$ 145

Creimoso dip de alcachofa con queso crema, ajo frito y queso parmesano acompañado de pan pita.

### SAMOSAS VEGETARIANAS \$ 99

5 deliciosas empanaditas de verduras, fritas acompañadas de chutney verde.

### SAMOSAS DE CARNE \$ 119

5 deliciosas empanaditas de carne de res, fritas acompañadas de chutney verde.

### ENSALADA CESAR \$ 119

Lechuga sangría, 150 gr. de pollo, queso parmesano, crutones y aderezo Cesar hecho en casa.

### GRILLED CHEESE \$ 179

Clásico sándwich de queso asado en la plancha hasta que los quesos gouda y cheddar se fundan con una deliciosa sopa de jitomate para dippear perfecto para compartir

### CHIPS CON VINAGRE \$ 90

Papas fritas corte gruesa aderezadas con vinagre y limón.

### SALCHICHAS INGLESAS \$ 119

Salchichas de cerdo, crujientes por fuera y suaves por dentro acompañadas de chutney verde.

### PAPAS MASALA \$ 90

Papas fritas aderezadas con nuestra mezcla secreta de especias y limón amarillo. Ideales para compartir.

## POSTRES

### APPLE & RHUBARB CRUMBLE \$ 110

El favorito de todos: compota de manzana y ruibarbo con una deliciosa costra crujiente a base de mantequilla parecida a un pay.

### NEW BROWNIE CON HELADO \$ 110

Tradicional brownie con helado cubierto con jarabe de chocolate y nueces picadas.

## PLATOS FUERTES

### FISH & CHIPS \$ 265

180 gr. De filete de bacalao fresco salpimentado, rebozado y frito acompañado de papas y salsa tártara hecha en casa ¡nuestro orgullo!

### HAMBURGUESA TDH \$ 229

Carne molida (USA Prime) cocinada a fuego medio con aceite de oliva. Acompañada de jitomate fresco, lechuga, queso Gouda, mayonesa hecha en casa y mostaza Dijon, todo entre un delicioso pan brioche acompañado de nuestras famosas chips.

### FULL ENGLISH BREAKFAST \$ 265

Un emblema nacional de Inglaterra, su desayuno: pan tostado, huevos estrellados, salchicha inglesa, tocino, jitomate, champiñones, papas fritas y baked beans. ¡nadie lo supera!

### NEW ROAST BEEF BAGUETTE \$ 229

100 gr. de roast beef sobre una cama de cebolla caramelizada, queso y mostaza Dijon acompañado de gravy y chips.

### NEW CAULIFLOWER CHEESE \$ 180

Trozos de coliflor ligeramente cocida cubierta en una salsa bechamel con queso cheddar, parmesano y un toque de tocino.

### SHEPHERD'S PIE \$ 219

Una capa de cordero picado sazonado con vino tinto, puré de tomate, cebolla y zanahoria cubierto de puré de papa. ¡un platillo totalmente británico!

### NEW CORDERO SANDWICH \$ 229

Chapata de cordero especiada sobre un spread de queso feta, espinaca, jitomate y un toque de cebolla encurtida acompañado de chips.

### MAC & CHEESE Prueba La Nueva Receta \$ 180

Mejor "comfort food" de la vida macarrones con queso cheddar, Gouda, tocino y queso parmesano.

## CURRIES

### DHAL CURRY (LENTEJA) VEGETARIANO \$ 150

Lentejas con polvo masala, pico de gallo y arroz basmati.

### CHICKEN TIKKA MASALA \$ 180

El platillo indio más inglés. Trocitos de pollo en salsa tikka con arroz basmati acompañado de chutney verde y naan.

### COMBINADO (DHAL Y TIKKA) \$ 190

Si no te decides por nuestro clásico ¡pide los dos! Lentejas, pollo y salchicha inglesa acompañados de arroz basmati acompañado de chutney verde y naan. Acompañado de chutney verde y naan.

### BEEF CURRY \$ 190

Carne de res especiada con masala, jitomate con cebolla frita arriba de todo. Acompañado de arroz basmati, chutney verde y naan.

### CHANA CURRY (GARBANZO) VEGETARIANO \$ 165

Garbanzos cocidos en una salsa de jitomate y especias tikka masala sobre arroz basmati. Acompañado de naan.

## BRUNCH (10am - 1pm en fin de semana)

### FULL-ENGLISH BREAKFAST \$ 265

Un emblema nacional de Inglaterra, su desayuno: pan tostado, huevos estrellados, salchicha inglesa, tocino, jitomate, champiñones, papas fritas y baked beans. ¡nadie lo supera!

### VEGGIE FULL-ENGLISH BREAKFAST \$ 175

Clásico desayuno inglés con espinacas, aguacate a la parrilla, huevo, pan tostado, chips, jitomate, champiñones y baked beans.

### CHILAQUILES VERDES \$ 129

Chilaquiles verdes con huevo frito, cebolla morada encurtida, queso fresco y crema.

### NEW BACON, CHEESE AND EGGS SANDWICH \$ 130

Delicioso sándwich de huevo en brioche de hamburguesa con tocino y queso Gouda acompañado con papas.

### NEW BEANS ON TOAST \$ 65

Pan tostado acompañado de nuestros deliciosos baked beans.

### OMELETTE \$ 129

Omelette relleno de queso Gouda, hongos cremini y un toque de romero acompañado de pan tostado y baked beans.

Pregunta por nuestras opciones para llevar!

@THEDOGHOUSEMX

THEDOGHOUSEPUBMX



# BEBIDAS



## REFRESCOS

Coca Cola, Light, Zero, Sprite, Agua Mineral y Sidral: 355 ml	\$ 35
Topo Chico 355 ml	\$ 60

## CLÁSICOS

Limonada y Naranjada	\$ 35
Agua Embotellada	\$ 35
Jugo de Naranja	\$ 45

## CAFÉ / TÉ

Americano	\$ 35
Espresso / Doble	\$ 30 / \$ 40
Cappuccino / Latte	\$ 45
Pg Tips / Té	\$ 35

## CERVEZA (botella/lata)

Lagunitas IPA 355 ml	\$ 99
XX Lager y Ambar 355 ml	\$ 55
Bohemia Clara 355 ml	\$ 60
Jabalí 355 ml	\$ 99
Heineken 355 ml	\$ 70
Amstel Ultra 355 ml	\$ 60
Strongbow Cider 330 ml	\$ 65
Michelob Ultra 350 ml	\$ 60
Guinness Draught Lata (can) 440 ml	\$ 120
Hércules Lata 473 ml	\$ 120
(Preguntar disponibilidad)	
Cervecería Colima Colimita	\$ 99
Cervecería Colima Páramo	\$ 99
Cervecería Colima Ticús	\$ 99
Morenos Lager Local 355 ml	\$ 99
Morenos Sur 69 355 ml	\$ 99
Morenos de Temporada 475 ml	de \$140 a \$ 180
(Preguntar disponibilidad)	

MICHELADA	+ \$ 15
CLAMATO	+ \$ 20

## CERVEZA DRAFT

PINTA AMERICANA 473 ML.
PINTA IMPERIAL 590 ML.

### ¡PREGUNTA POR NUESTRAS CERVEZAS DE TEMPORADA!

#### HÉRCULES (Disponibilidad variable)

Macanuda (Brown Ale)	\$ 110 / \$ 130
Hombre Pájaro (Rye Lager)	\$ 110 / \$ 130
Caballo Blanco (Summer Ale)	\$ 130 / \$ 150
Ráfaga (Pale Ale)	\$ 130 / \$ 150
Terricola (Saison)	\$ 130 / \$ 150
República (Pilsner)	\$ 130 / \$ 150
Buen Chofer (Witbier)	\$ 140 / \$ 160
Super Lupe (IPA)	\$ 140 / \$ 160

#### ABK

ABK Schwarz (Schwarz)	\$ 99 / \$ 120
ABK Pils (Pilsner)	\$ 99 / \$ 120
ABK Edel (Special Lager)	\$ 99 / \$ 120
ABK Hell (Helles)	\$ 99 / \$ 120

SAMPLER 5 ESTILOS	\$ 160
-------------------	--------

## CERVEZA INTERNACIONAL

### ¡PREGUNTA POR NUESTRAS CERVEZAS DE TEMPORADA!

+ Samuel Smith Organic Chocolate Stout 355 ml	\$ 140
+ Young's double Chocolate Nitro Stout 440 ml	\$ 150
+ Well's Bombardier ESB lata 500 ml	\$ 150
+ Samuel Smith Oatmeal Stout 355 ml	\$ 140
HB Münchner Weisse 500 ml	\$ 150
🇺🇸 BrewDog Pale Ale 440 ml	\$ 140
🇺🇸 BrewDog Punk IPA 440 ml	\$ 140
🇺🇸 BrewDog Hazy Jane 440 ml	\$ 140
🇮🇪 Guinness Draught Lata 440 ml	\$ 120
🇩🇪 Volfas Engelman Baltic Porter 568 ml	\$ 120
🇩🇪 A. Le Coq Imperial Extra Double Stout 400 ml	\$ 130

## VINO 120 ml

### BLANCOS

Chateau Domecq Blanco	\$ 110
-----------------------	--------

### TINTO

Beronia Crianza	\$ 110
Merlot Concha y Toro	\$ 110

### CAVA

Vilarnau Brut	\$ 120
---------------	--------

## DESTILADOS

## VODKA (45 ml)

STOLICHNAYA	\$ 99
GREY GOOSE	\$ 150

## MEZCAL (60 ml)

MONTELOBOS (ESPADÍN)	\$ 140
MONTELOBOS (ENSAMBLE)	\$ 180
400 CONEJOS (ESPADÍN)	\$ 120
OJO DE TIGRE (ESPADÍN)	\$ 140
CREYENTE (ESPADÍN)	\$ 150
CREYENTE (TOBALÁ)	\$ 180

## TEQUILA (60 ml)

TRADICIONAL REPOSADO	\$ 99
DON JULIO BLANCO	\$ 130
DON JULIO REPOSADO	\$ 150
DON JULIO 70 AÑEJO	\$ 180
1800 CRISTALINO	\$ 180

## GINEBRA (45 ml)

TANQUERAY	\$ 110
MOM	\$ 130
HENDRICK'S	\$ 160

## RON (45 ml)

BACARDÍ CARTA BLANCA	\$ 99
ZACAPA 12 AÑOS	\$ 130

## WHISKY / BOURBON (45 ml)

BULLEIT	\$ 140
WILD TURKEY	\$ 99
JACK DANIEL'S	\$ 110
J.W. BLACK LABEL	\$ 150
MONKEY SHOULDER	\$ 150
GLENFIDDICH 12	\$ 180
IWAI TRADITION	\$ 280



The Dog House  
PUB  
EST. 2017

## APERITIVOS / DIGESTIVOS (60 ml)

BAILEYS	\$ 110
LICOR 43	\$ 140
CAMPARI	\$ 110
CINZANO ROSSO	\$ 99
FERNET BRANCA	\$ 150
AMARETTO	\$ 110
JEREZ	\$ 99

## COCTELERÍA

<b>NEW</b> MOSCOW DOG	\$ 140
-----------------------	--------

Vodka, limón, menta y ginger beer. Nuestra versión del clásico Moscow mule con un toque de la casa que lo hace ser un coctel muy refrescante.

<b>NEW</b> POBLANITA	\$ 160
----------------------	--------

Tequila, toronja, limón, triple sec, licor chile poblano. Cóctel muy mexicano con un balance de sabores que te encantarán, tienes que probarlo.

<b>NEW</b> MACARETTO	\$ 130
----------------------	--------

Amaretto, Macanuda brown ale. Nuestra versión de un cóctel muy popular como lo es el carajillo, pero con un toque diferente que simplemente te encantará

CUCUMBER MEZCAL	\$ 140
-----------------	--------

DOG ISLAND	\$ 130
------------	--------

(nuestra versión de un Long Island hecho con té negro)

GIN BERRIE	\$ 150
------------	--------

BACON BLOODY MARY	\$ 130
-------------------	--------

## CLÁSICOS

CARAJILLO	\$ 150
TINTO DE VERANO	\$ 130
MIMOSA	\$ 110
COSMOPOLITAN	\$ 130
OLD FASHIONED	\$ 150
MOJITO	\$ 130
NEGRONI	\$ 150
BLACK PENICILLIN	\$ 250
DAIQUIRI	\$ 130
APEROL SPRITZ	\$ 150
GIN & TONIC	\$ 130
MOSCOW MULE	\$ 140
MARGARITA	\$ 130
MANHATTAN	\$ 130
MARTINI	\$ 130
WHISKY SOUR	\$ 150



@THEDOGHOUSEMX



THEDOGHOUSEPUBMX