

Legends

BAR

01 ENSALADAS



❶ ● PREPARA LA TUYA:

Mezcla de lechugas, espinaca ADEREZOS:

Camarón, pollo o tocino

Ranch, queso azul, miel y
mostaza, o vinagreta de limón

Champiñón, tomate, elote,
aceituna, pepino, cebolla o
zanahoria

02 ENTRADAS CALIENTES



❷ ● NACHOS

Carne asada, bañados en mezcla de quesos, pico de gallo,
frijoles refritos, crema agria, cebolla morada, guacamole

02 ENTRADAS CALIENTES



LOADED FRIES

Salsa de queso cheddar, crema ácida,
cebolla cambray, jalapeño

BONELESS

Apio, zanahoria, aderezo ranch
Salsas Para Elegir:
Ajo y parmesano, pimienta con limón

④ ALITAS AL CARBÓN

Apio, zanahoria, aderezo ranch
Salsas Para Elegir:
BBQ casera, búfalo

03 HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES



SMASH BURGER

Carne de res, pan brioche, provolone ahumado, lechuga,
tomate, cebolla, pepinillos y queso cheddar,
papas a la francesa

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO

Portobello confitado y ahumado, pan brioche, salsa de
queso cheddar, mayonesa de ajo, mostaza antigua,
lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, papas a la francesa

03 HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES



PULLED PORK SANDWICH

Ensalada de col, salsa BBQ, pan de maíz, jalapeño, queso cheddar

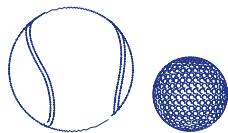
HAMBURGUESA DE POLLO ENNEGRECIDO

Pollo cajún a la parrilla, pan brioche, queso pepper jack, mayonesa de ajo picante, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos

FONDUE BURGER

Brisket ahumado, pan brioche, bañada con salsa de queso cheddar, papa curly

04 ESPECIALES



BABY BACK RIBS

Costilla de cerdo BBQ, elotes

Salsas a elegir: Bourbon, mostaza y miel, tamarindo

SHORT RIB

Short rib cocido 5 horas sobre pan chapata, mayonesa al chipotle, cebolla caramelizada, jugo de carne

POSTRES

BROWNIE

PAY DE MANZANA

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

🍎 Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

ⓧ Platillos libres de gluten

MENÚ

De Origen Vegetal

01 ENTRADAS



● 🌿 AGUACATE FUEGO

Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos

● 🌿 CHERRY TARTINE

Tomate confit al romero, aceituna negra, paté de cebolla
reducción de balsámico, vinagreta

● 🌿 BONELESS DE COLIFLOR

BBQ, Gochujang, fritas de camote

02 SOPA



● 🌿 CREMA DE PAPA Y PORO

03 PLATOS FUERTES

🍎🍄 TETELA DE HONGOS Y FRIJOL

Setas, champiñón, hoja santa, ensalada de nopal,
salsa encacahuatada

🍎🍄 CREPAS DE SETAS

Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes

POSTRE

🍄 RED VELVET

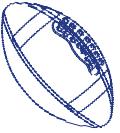
Bizcocho de terciopelo sin huevo, crema vegetal de vainilla,
compota de frutos rojos

🍎 Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

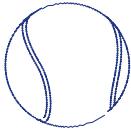
🍄 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

ⓧ Platillos libres de gluten

LOS PLATILLOS CON QUESOS DE ORIGEN ANIMAL, SERÁN REEMPLAZADOS POR
QUESOS DE ORIGEN VEGETAL



MENÚ
De Niños



ALITAS DE POLLO BBQ

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS

● PAPAS FRITAS

ENSALADA CÉSAR

Con pollo y crutones

● MAC & CHEESE

Pasta con crema y queso cheddar

HOT DOG

Con papas fritas

HAMBURGUESA DE RES

Con queso, lechuga, tomate, cebolla salteada, pepinillos y papas fritas

● Contiene lácteos y/o huevos



finest
PUNTA CANA, DR