



ALMACÉN
COCKTAIL

GastroBar

Mar

ENTRADAS

Granja

- CARPACCIO DE PULPO CAMPECHE** \$ 230
(150 g) de escalopines de pulpo de Campeche con tomate verde, aguacate, pepino, papa cambray, chile serrano, aderezo de miel de agave, limón y aceite de oliva virgen.
- TÁRTARA DE ATÚN** \$ 180
Cubitos de Atún (160 g) cocidos al limón con mostaza Dijon, servido con aguacate, jitomate, cebolla morada y alcapparras.
- CALAMARES BABY** \$ 190
(180g) de Calamar baby frito servido con salsa tártara y salsa pisco.
- AGUACHILE DE CAMARÓN** \$ 210
(130g) Estilo Sinaloa con chiltepin.

- Calle*
- TACOS DE CHICHARRÓN DE RIBEYE** \$ 300
(300g) de carne ribeye en tortilla azul de nixtamal, acompañado de salsa martajada y guacamole.
 - TACOS DE BARBACOA ESTILO HIDALGO** \$ 150
(180g) Tacos al vapor de carne de cordero, incluye consomé.
 - CHICKEN WINGS** \$ 225
(300g) de alitas de pollo frito con salsa bbq, salsa búfalo, salsa ranch, bastones de zanahorias y apio.
 - DUO DE TUÉTANO MAR Y TIERRA** \$ 200
(700g) de tuétano de res, con camarón y guacamole, acompañado de tortillas.

- CARPACCIO DE ZUCCHINI** \$ 115
Calabaza en finas láminas acompañadas de avellanas, queso de cabra, hierbas y hojas frescas, en aderezo de miel de agave, aceite de oliva y limón.
- PROVOLETA AL HIERRO** \$ 185
Al carbón con albahaca, pimientos y cebollas asadas
- JOCOQUE ESTILO ALMACÉN** \$ 150
250 ml de fresco y cremoso platillo Liba-Mex, cebolla morada, chile jalapeño y pan pita.
- GUACAMOLE CILANTRO** \$ 109
Aguacates en molcajete acompañado de totopos.

Sopa / Crema

- ENSALADA CÉSAR** \$ 160
Corazón de lechuga, aderezo César de la casa, crotones y queso parmesano.
- ENSALADA CÉSAR CON POLLO** \$ 176
Corazón de lechuga, fajitas de pollo, aderezo César de la casa, crotones, y queso parmesano.
- ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN** \$ 212

- CREMA DE CHILE POBLANO** \$ 110
Crema de chile poblano carbón y crema de ajo confitado.

- JUGO DE CARNE ARGENTINO** \$ 99
Jugo de carne argentino hecho con los jugos de carne de res de selección prime, zanahorias y cebolla.

Ensaladas

- ENSALADA ALMACÉN** \$ 165
Ensalada fresca de lechugas mixtas, jitomate cherry, nueces, suprema de naranja, arándano, queso de cabra, con aderezo agrídulce de miel.
- ENSALADA MARINA** \$ 155
Ensalada de atún rojo con mix de hojas verdes, atún sellado, salsa teriyaki y duo de ajonjolí

- LINGUINI DE CAMARÓN** \$ 205
(130g) A la crema con champiñones, jitomates y albahaca fresca.
- LINGUINI A LA BOLOGNESE** \$ 205
160 g de bolognese casera con tocino con cherrys, chile serrano, tocino, cebolla caramelizada y salsa de jitomate casera

PASTAS & PAELLA

Todas nuestras pastas son artesanales, caseras

- PAELLA MIXTA** \$ 225
Arroz al azafrán con chorizo español, pollo, camarón, mejillón, almejas, calamar, pulpo, ejote, chicharos, pimientos asados y alioli.



Al Carbón

ESPECIALES EN HORNO JOSPER



- TOMAHAWK** \$ 1,600
(1,400g) de una deliciosa selección de carne importada choice, acompañada de una guarnición a elegir.
- RIBEYE** \$ 1,351
(800g) de una deliciosa selección de carne importada choice, acompañada de una guarnición a elegir.
- FILETE MIGNON** \$ 320
(300g) de carne nacional Premium con (puré de papa y verduras).
- COSTILLITAS BBQ** \$ 230
(300g) de costillitas tiernas, al carbón con salsa bbq, acompañadas de elote asado.
- FAJITAS ALMACÉN** \$ 205
Fajitas de res, pollo o camarón (150g) a tu elección, con pimientos, cebollas asadas, guacamole y salsa martajada.
- ARRACHERA** \$ 320
(300g) de carne arrachera selección nacional premium, acompañada de una guarnición a elegir.

- GUARNICIONES \$ 99**
- Puré de papas.
 - Papas francesas
 - Espinaca con crema de queso, ajo y cebolla
 - Espárragos asados

PESCADOS

- SALMÓN ROSADO AL JOSPER** \$ 339
(300g) de salmón rosado chileno al jospser con puré de papa y vegetales.
- PESCADO DEL DÍA** \$ 243
Pescado blanco (300g) gratinado con queso en cama de papa, espinaca y espárragos.
- PULPO AL JOSPER** \$ 294
Con papas cremosas, chistorra y pimentón picante.
- CAMARONES LE CUCARACH** \$ 250
(300g) Adobados servidos con arroz al azafrán

NUESTRO ADN HAMBURGUESAS

- BB KILLER** \$ 220
(250g) de medallón de res, aros de cebolla, queso gouda, tocino, lechuga y salsa barbecue casera, aderezo mostaza y aderezo almacén.
- ALMACÉN** \$ 220
(250g) de medallón de res, tocino, jitomate, cebolla morada, lechuga y queso cheddar, aderezo mostaza y aderezo almacén.
- D'VIL MEMBER** \$ 220
(250g) de medallón de cordero, pimientos rostizados, aros de cebolla y mezcla de queso gouda y cabra, aderezo mostaza y aderezo almacén.
- CRISPY CHICKEN** \$ 192
(180g) Suprema de pollo con copos de maíz, jitomate, lechuga y salsa tártara.
- COSTILLAS BBQ (Nueva)** \$ 205
(220g) de costillas de cerdo braseada con salsa hoisin sobre jitomate, lechuga romana, queso cheddar, pepinillos y aderezo de mostaza y aderezo almacén.



- CAMARÓN** \$ 210
(150 g de camarón, lechuga, jitomate, guacamole, queso Gouda, aderezo mostaza y aderezo almacén

Nuestras Hamburguesas están hechas al carbón en horno Jospser con nuestros bollos horneados diariamente en casa

- Extras:**
- Medallón de cordero 250g, res 250 g \$ 85 c/u
 - Extra de queso gouda, tocino, \$ 30 c/u

Todas las hamburguesas se cocinan en un término 3/4 y están acompañadas de papas a la francesa.

Nuestras Pizzas

Todas nuestras pizzas (30 cms) tienen un toque de orégano

- MS MARGA RITA** \$ 185
Salsa de jitomate fresca, mozzarella, jitomate cherry, hojas de albahaca fresca y aceite de oliva.
- Ms Anna Hawaii** \$ 185
Salsa de jitomate fresca, mozzarella, jamón york y piña.
- Mr Pepe Roni** \$ 185
Salsa de jitomate fresca, mozzarella y pepperoni.
- CAMARÓN** \$ 195
Salsa de jitomate fresca, mozzarella, camarón, guajillo y aderezo chipotle
- VEGETARIANA** \$ 195
salsa de jitomates fresca y mozzarella, jitomate, champiñones, espárragos, cebolla caramelizada, calabaza y espinacas

POSTRES

\$ 120

PASTEL DE CHOCOLATE
Frutos rojos y helado de vainilla

HELADO
Pregunta por el sabor del día

CHEESE CAKE
Con frutos rojos

STROUSEL
Manzana y pera con helado de vainilla y canela.

Ocean

OCTOPUS CARPACCIO Campeche Octopus scallops (150g) with green tomato, avocado, cucumber, cambay potatoes, serrano pepper, agave honey dressing, lemon & olive oil.	\$ 230
TUNA TARTARE Diced Tuna (160g) marinated in Dijon and lemon, served with avocado, tomato, red onion & capers.	\$ 180
BABY SQUID Baby Squid fried (180g) with tartar sauce y pisco sauce.	\$ 190
SHRIMP AGUACHILE Sinaloa Style (130g) with chiltepin.	\$ 210

TO START

Street

RIBEYE CHICHARRÓN TACOS (300g) In blue corn nixtamal tortillas, served with salsa martajada & guacamole.	\$ 300
LAMB BARBACOA TACOS HIDALGO STYLE 4 lamb barbacoa tacos with blue tortilla and consommé.	\$ 150
CHICKEN WINGS Delicious wings (300g) served with a side of our homemade spicy sauce, bbq sauce & ranch dressing served with celery and carrot.	\$ 225
BONE MARROW DUET MAR Y TIERRA (700g) Beef bone marrow, with shrimp & guacamole, served with tortillas.	\$ 180

Farming

ZUCCHINI CARPACCIO Thin slices of zucchini with hazelnut, goat cheese, fresh herbs and leafs, with agave honey, lemon & olive oil dressing.	\$ 115
PROVOLETA IRON STYLE Charcoal grilled Provolone cheese with basil, grilled bell peppers & onions.	\$ 185
ALMACÉN STYLE LABNE (250ml) fresh and creamy Leba-Mex dish with olive oil, red onion, chile jalapeño and pita bread.	\$ 150
GUACAMOLE CORIANDER Smashed avocado non spicy on a molcajete served with Nachos.	\$ 109
BEEF AU JUS Argentinian soup with the drippings and juices from Prime selection beef, carrots & onions.	\$ 99

Soups

CAESAR SALAD Heart of Romaine lettuce, house Caesar dressing, croutons and parmesan cheese.	\$ 160
CAESAR SALAD WITH CHICKEN Lettuce, sliced chicken supreme, house Caesar dressing, croutons and parmesan cheese.	\$ 176
CAESAR SALAD WITH SALMON	\$ 212

CREAMY POBLANO SOUP Creamy soup of roasted poblano peppers & confited garlic cream.	\$ 110
---	--------

Salads

ALMACÉN SALAD Fresh salad with mix of lettuce, cherry tomato, walnuts, orange, goat cheese, with bittersweet honey dressing.	\$ 165
MARINA SALAD Red tuna salad with a mix of green leaves, sealed tuna, teriyaki sauce and sesame duo	\$ 155

PAELLA & HOMEMADE PASTA

SHRIMP LINGUINI (130g) Creamy linguini with mushrooms, tomatoes y fresh basil.	\$ 205
LINGUINI DE MARISCOS (160g) homemade bolognese with bacon with cherrys, serrano chili, bacon, caramelized onion and homemade tomato sauce.	\$ 205

PAELLA MIXTA Saffron rice with sausage, chicken, shrimp, mussels, clams, octopus, green beans, peas, grilled peppers and alioli.	\$ 215
--	--------



Al Carbón

JOSPER OVEN SPECIALS



TOMAHAWK (1,400g) A delicious selection of imported meat choice quality, with your choice of side order.	\$ 1,600	BBQ RIBS Tender BBQ ribs (300g) cooked on charcoal oven with our bbq sauce, served with grilled sweet corn.	\$ 230
RIBEYE (800g) of a delicious selection of imported meat choice quality, with your choice of side order.	\$ 1,351	FAJITAS ALMACÉN Your choice of Beef, Chicken or Shrimp Fajitas (150g), served with bell pepper, grilled onions, guacamole and salsa martajada	\$ 205
FILETE MIGNON (300g) of national meat premium selection, with mashed potatoes and vegetables.	\$ 320	ARRACHERA (300g) of arrachera national premium selection, with your choice of side order.	\$ 320

SIDE ORDERS \$ 99
- Mashed potatoes.
- French Fries.
- Sautéed spinach with cheese cream, garlic & onion.
- Grilled Asparagus

FISH

JOSPER SALMON Charcoal salmon from Chile (300g) served with mashed potatoes and vegetables.	\$ 339	CATCH OF THE DAY Cheese grated white fish (300g) on a potato, asparagus & spinach bed.	\$ 243	OCTOPUS JOSPER STYLE Cooked in Josper oven, with creamy potatoes, Spanish sausage.	\$ 294	CUCARACHA SHRIMPS (300g) Marinated with saffron rice.	\$ 250
---	--------	--	--------	--	--------	---	--------

ADD OUR BURGERS

BB KILLER (250g) Beef patty, onion rings, gouda cheese, crispy bacon slices, lettuce and homemade bbq sauce, mustard dressing & house dressing.	\$ 220
ALMACÉN (250g) Beef patty, bacon, tomato, red onion, lettuce and cheddar cheese, mustard dressing & house dressing.	\$ 220
D'VIL MEMBER (250g) Lamb, roasted peppers, onion rings and a mix of gouda & goat cheese, mustard dressing & house dressing	\$ 220
CRISPY CHICKEN Chicken breast (180g) with cornflakes, tomato, lettuce & tartar sauce.	\$ 192
BBQ RIBS (New) BBQ ribs (220g) braised with Hoisin sauce on tomato, romaine lettuce, cheddar, pickles and mustard dressing & house dressing.	\$ 205



SHRIMP (150g) shrimp, lettuce, tomato, guacamole, Gouda cheese, mustard dressing and Almacen dressing	\$ 210
---	--------

We cook our burgers in a Josper style oven and our homemade buns are baked every day.

Extras:
Extra (250g) Medallion of Lamb or Beef \$85 Each
Extra Gouda Cheese or Bacon \$30 Each

Our burgers are cooked medium rare & served with fries.

Pizza Nostra

All our pizzas (30cms) have a touch of oregano.

MS MARGA RITA Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, fresh basil & olive oil.	\$ 185	Mr Pepe Roni Fresh tomato sauce, mozzarella and pepperoni.	\$ 185	SHRIMP Fresh tomato sauce, mozzarella, shrimp, guajillo and chipotle dressing	\$ 195
Ms Anna Hawaii Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, ham and pineapple.	\$ 185			VEGGIE Fresh tomato sauce & mozzarella, tomato, mushrooms, asparagus, caramelized onion, squash and spinach.	\$ 195

DESSERT

CHOCOLATE CAKE With red fruits & vanilla ice cream.	ICE CREAM Ask for the flavor of the day	CHEESE CAKE With red fruits.	APPLE & PEAR STROUSEL With vanilla cream and cinnamon ice cream.
---	---	--	--