RED HAT Grille

Desayuno – Se sirve todo el día

DESAYUNO PARA LOS DESVELADOS – 7
Dos huevos de cualquier tipo, acompañados con tortitas de papa con su elección de pan tostado
Agregue tocino o salchicha – 2

CHULETAS DE PUER Y HUEVOS – 11
2 chuletas de puerco fritas o a la parrilla acompañadas con dos huevos, tortitas de papa y su elección de pan tostado
Agregue chile verde y queso Pepper Jack – 3

FILETE DE POLLO FRITO N HUEVOS – 12
Filete de diezmillo de res, de origen nativo-americano verificado, empanizado a mano bañado con nuestra salsa campestre especial de la casa acompañado con dos huevos, tortitas de papa y su elección de pan tostado

PREPARE SU PROPIO OMELET – 8
Todos los omelets se acompañan con tortitas de papa y su elección de pan tostado
El primer ingrediente es gratis; cada ingrediente adicional 0.50
Ingredientes para elegir: jamón, tocino, chorizo, salchicha, champiñones, salsa de chile verde o rojo, aguacate, chiles jalapeños, cebolla, pimientos, tomate, queso suizo, queso deshebrado, queso Pepper Jack, queso Cheddar.
Únicamente con claras – 1

HOT CAKES N CREMA DULCE – 7
4 hot cakes con mantequilla batida y miel de arce (maple)
Media orden – 4
Agregue plátano, fresas o moras en rebanadas

PANECILLOS (S NES) N GRAVY – 4
2 panecillos de mantequilla bañados con nuestra salsa gravy campestre especial de la casa
Agregue salchicha – 1

Guarniciones del desayuno

Un huevo – 2
Tortitas de papa – 2
Salsa de chile verde o rojo – 1
Panecillos o pan tostado – 2
Tocino o salchicha – 2
Hot cakes – 3
Salsa gravy campestre – 1
Avena – 3
Plátanos, fresas o moras en rebanadas – 3
Chiles toreados – 3
Huevos rancheros – 3

Entradas

ALITAS DE POLLO – 12
Sencillas, poco picosas, picosas o con salsa de barbacoa dulce picante, acompañadas con queso ranchero o queso azul

QUESADILLA - 8
Tortillas de harina calientitas rellenas de queso deshebrado derretido, chile verde y cebolla blanca
Pollo – 2
Bistec – 3

CÁSCARAS DE PAPAS – 8
Cáscaras de papas doradas con tocino, cebollines y queso deshebrado derretido

TOTOPOS Y SALSAS – 6
Totopos recién preparados con salsa de la casa

Sándwiches – Especialidad de la Casa

Servidos con su elección de papas francesas o papas fritas caseras
Anillos de cebolla por 1

CLUB SANDWICH DE POLLO FRITO – 10
Pechuga frita de pollo, tocino, queso Cheddar, lechuga, tomate y aderezo ranchero acompañado con un bollo brioche

STILLAS PREMIER N JUGO – 13
Costillas premier ralladas con queso suizo y salsa de rábano cremosa sobre un bollo francés acompañado con au jus

PHILLY DEL SUROESTE – 11
Bistec de res rallado con pimientos asados, cebolla, champiñones y queso Pepper Jack servido en un bollo francés

PREPARE SU PROPIA HAMBURGUESA – 11
Incluye lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y queso
Cada ingrediente adicional – 0.50
Elija un huevo frito, tocino, chile verde picado, salsa de barbacoa, anillo de cebolla, cebolla asada, chiles jalapeños, salsa de chile verde o rojo, aguacate, champiñones, queso cheddar, queso suizo, queso Pepper Jack
Agregue una hamburguesa – 4

Por favor espere a que lo lleven a su mesa. No deje menores de edad sin supervisión en el restaurante. Grupos de más de 6 personas serán sujetos a un cargo del 18% por servicio.
Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o semicrudos, puede incrementar el riesgo de enfermarse o intoxicarse por los alimentos, especialmente su usted tiene ciertos padecimientos médicos.

Favoritos

CHULETAS DE PUER – 14
2 suculentas chuletas de puerco de 6 oz fritas o asadas, acompañadas con su elección de dos guarniciones
Con chile verde y queso Pepper Jack – 3

PECHUGA DE POLLO ASADA – 13
Pechuga de pollo abierta asada a la perfección ligeramente bañada con salsa de barbacoa, acompañada con su elección de dos guarniciones
Con chile verde y queso Pepper Jack – 3

POLLO FRITO – 14
Pechuga de pollo tierna, empanizada a mano bañada con nuestra salsa campestre especial de la casa, acompañada con su elección de dos guarniciones

FILETE DE POLLO FRITO – 15
Filete de diezmillo de res, de origen nativo-americano verificado, empanizado a mano bañado con nuestra salsa campestre especial de la casa acompañado con dos guarniciones

CARNE DE RES AL HORNO – 11
Carne de res asada al horno servida en rebanadas delgadas sobre pan tostado texano bañado en salsa gravy espesa, acompañada de su elección de dos guarniciones

BISTEC DE HAMBURGUESA – 14
Hamburguesa de carne de res, de origen nativo-americano verificado, cubierta con cebolla salteada y champiñones bañados en salsa gravy espesa, acompañada de su elección de dos guarniciones
Con chile verde y queso Pepper Jack en lugar del gravy – 3

FILETE RIB EYE – 20
Rib Eye de 12 oz, de origen nativo-americano verificado, calidad estándar o de primera, acompañado con su elección de dos guarniciones
Con chile verde y queso Pepper Jack – 3
Agregue camarones salteados – 5

TACO APACHE – 14
Pan frito hecho en casa con frijoles y carne molida de res bañado en salsa de chile verde o rojo cubierto con queso rallado, lechuga y tomate

HÍGADO ENCEBOLLADO – 14
Hígado rebanado cubierto con cebolla salteada, tocino y aguacate acompañado con su elección de dos guarniciones

PESCADO BAGRE "A SU MANERA" – 14
Ligeramente empanizado con harina de maíz o ahumado con condimentos cajun, acompañado con su selección de dos guarniciones

PLATO DE ENCHILADAS MESCALERO – 14
Tres tortillas de maíz con su selección de carne de res o de pollo, con salsa de chile verde o rojo y queso deshebrado con arroz y frijoles
Agregue un huevo – 2

Guarniciones

Totopos de papas recién preparados – 3
Papas francesas – 3
Pure de papas y salsa gravy – 3
Papa al horno – 3
Verdura del Chef – 3
Anillos de cebolla – 4
Ensalada – 3
Frijoles – 3
Arroz – 3
Chiles Toreados – 3

¡POR FAVOR PREGUNTENOS POR NUESTRO DELICIOSOS POSTRES!

Sopas y ensaladas

SOPAS – SU ELECCIÓN DE SOPA DE TORTILLA O CHILI ROJO – 8

ENSALADA N POLLO FRITO – 11
Combinación de hojas verdes, cebolla roja, pepinos, tomates "cereza", queso deshebrado con tocino con pollo dorado encima

ENSALADA N FILETE DE RES – 12
Combinación de hojas verdes, cebolla roja, pepinos, tomates "cereza", queso deshebrado y tocino con un filete de res asado recién preparado

RED HAT Grille

Grupos de más de 6 personas serán sujetos a un cargo del 18% por servicio.
Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o semicrudos, puede incrementar el riesgo de enfermarse o intoxicarse por los alimentos, especialmente su usted tiene ciertos padecimientos médicos.