

Entradas y Antojitos

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN NORTEÑO

\$320

Acompañado con chicharrón Carnudo (200 g).

EMPANADAS ARGENTINAS (por pieza)

\$60

Con opción a elegir; camarón, pulpo, espinaca con queso, elote con queso y jamón con queso (120 g c/u).

ESQUITES DE MERCADO

\$60

Tradicionales con mayonesa, queso y salsa macha (200 g).

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA

\$190

Queso asadero, tortillas de harina y salsas (250 g).

TACOS ESTILO VILLAMELÓN

\$190

Acompañados con papas a la francesa y cebollas (150 g).

TACOS DE COSTILLA DE RES (3 piezas)

\$180

Con papas a la francesa, cebollas y nopales (150 g).

HUARACHE DE BISTEC o TINGA DE POLLO

\$95

Proteína a escoger, acompañado de queso, lechuga y crema (200 g).

QUESADILLAS DE CHORIZO Y QUESO (3 piezas)

\$95

Preparadas al comal, con guacamole (150 g).

TOTOPOS CON SUADERO o CARNE MOLIDA Y QUESO GRATINADO

\$95

Acompañados de frijoles refritos y chiles jalapeños (250 g).

TORTA DE BACALAO

\$120

Con pan baguette y receta tradicional de la casa (250 g).

CARNE TÁRTARA

\$130

Filete de res, mostaza Dijon, aceite de oliva, perejil, pan Melba (200 g).

FLAUTAS AHOGADAS (3 piezas)

\$120

Servidas con salsa roja o verde, crema ácida, queso blanco y lechuga (150 g).

TOSTADAS DE PULPO (3 piezas)

\$120

Pulpo receta de la casa (150 g).

Sopas y Esaladas

CALDO DE CAMARÓN

\$120

Mezcla de camarones y chiles secos (200 ml).

CALDO TLALPEÑO

\$95

Acompañado de arroz, pollo desmenuzado y verduras (200 ml).

SOPA AZTECA

\$95

Juliana de tortilla, chicharrón, aguacate, chile pasilla, crema y queso (200 ml).

JUGO DE CARNE

\$95

Receta Numantina (200 ml).

ENSALADA DE ESPINACA CON MANZANA

\$120

Acompañada de nuez, queso fresco y vinagreta de miel con cítricos (180 g).

ENSALADA CALIFORNIA

\$120

Lechuga sangría, croutones a las finas hierbas, nuez caramelizada, queso de cabra y crocante de tocino (180 g).

ENSALADA MIXTA

\$120

Mix de lechugas, pepino, pimientos, jitomate, aguacate, cebolla y panela (180 g).

ENSALADA CÉSAR CON CAMARÓN

\$190

Lechuga orejona, croutones al ajo, queso parmesano, aceite de oliva y anchoas (180 g).

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

\$150

Lechuga orejona, croutones al ajo, queso parmesano, aceite de oliva y anchoas (180 g).

Platos Fuertes

CHAMORRO AL HORNO

\$300

Acompañado de guacamole con totopos y chicharrón de costra (750g).

GRAN MILANESA DE RES GRATINADA

\$220

Sábana de filete de res empanizada y gratinada, salsa al gusto (250g).

LENGUA DE RES CON SALSA MOLCAJETEADA

\$350

Láminas de lengua sazonadas, guisadas con salsa de molcajete y tortillas (250g).

Platos Fuertes

ALAMBRE DE RES o POLLO

\$220

Fajitas de proteína a escoger acompañadas de pimienta, cebolla, tocino y queso asadero (350g).

BURRITO DE ARRACHERA

\$120

Acompañado de guacamole y papas paja (300g).

CHILE RELLENO DE QUESO CON SALSA DE JITOMATE

\$120

Chile poblano relleno, capeado y acompañado de arroz rojo o frijoles de la olla (300g).

ROBALO A LA ROCKEFELLER

\$220

Espinaca, tocino, crema ácida y con una costra de queso (300g).

CAMARONES CAJÚN

\$350

Camarones langostinos, verduras, pimienta cayena y especias cajún (750g).

MIXIOTE DE CONEJO

\$250

Conejo tierno Orgánico con nopales, adobo, acompañado de arroz o frijoles (200g).

De Nuestro Grill

ARRACHERA MARINADA (CHOICE) 350g

\$350

Acompañada con guacamole y papa al horno.

RIB EYE (CHOICE) DE 400g

\$780

Acompañada con papas a la francesa o parrillada de verduras.

TOMAHAWK (HIGH CHOICE) 1.5kg

\$2,000

Acompañada con papas gajo, cebollas cambray y chiles toreados.

PICAÑA (CHOICE) 400g

\$450

Acompañada con papas gajo, cebollas cambray y chiles toreados.

COWBOY STEAK (CHOICE) 600g

\$850

Acompañada con papas gajo, cebollas cambray y chiles toreados.

PULPO A LAS BRASAS 200g

\$450

Con opción de preparación; mojo de ajo, ajillo o zarandeado y acompañado de arroz blanco.

Pescados y Mariscos

OSTIONES ROCKEFELLER (6 piezas)

\$250

Espinaca, tocino, crema ácida y con una costra de queso (200g).

AGUACHILE DE CAMARÓN o PULPO

\$300

Tatemado o tradicional (180g).

COCTEL DE CAMARÓN

\$180

Camarón pacotilla y salsa marinara (310g).

FILETE DE LA PESCA DEL DÍA

\$220

Preparación a elegir; caribeña, salsa de mango, salsa napolitana, salsa florentina, empanizado, al mojo de ajo o ajillo (200g).

PULPO EN SU TINTA

\$450

Acompañado de arroz blanco (200g).

TACOS GOBERNADOR (3 piezas)

\$180

Camarón pacotilla, salsa de chipotle, queso gratinado y tortilla de harina (150g).

TACOS ESTILO ENSENADA (3 piezas)

\$180

Camarón tempura, tortilla de maíz y salsa mexicana (150g).

TACOS DE PULPO A LAS BRASAS (3 piezas)

\$180

Con aderezo aurora o salsa macha (150g).

CAMARONES 4X4 NUMANTINA PARA COMPARTIR (16 piezas)

\$360

Preparación opcional; momia, roca, cucaracha, empanizados, al coco o al ajillo (300g).

• El consumo de pescados y mariscos siempre implica un riesgo de alergia o incompatibilidad, nuestro proceso de limpieza garantiza la frescura de los mismos. Favor de avisar a su mesero si sufre de alguna condición a cualquier alimento.

Para Acompañar

(Porción Individual)

FRIJOLE JAMBALAYA (200g)

\$35

FRIJOLE DE LA OLLA (200g)

\$35

FRIJOLE REFRITOS (200g)

\$35

PURÉ DE PAPA (200g)

\$35

PAPAS A LA FRANCESA (150g)

\$35

ESPINACAS A LA CREMA (200g)

\$35

ARROZ BLANCO o A LA MEXICANA (200g)

\$35

• Todos nuestros precios incluyen IVA.

LA
NUMANTINA

Postres

PLÁTANOS FRITOS

\$95

Preparados con lechera, mermelada y chispas de chocolate (150g).

FLAN NAPOLITANO

\$95

Acompañado de caramelo elaborado en casa (150g).

PASTEL DE CHOCOLATE

\$95

Chocolate semi-amargo, amargo y dulce (150g).

CHEESECAKE

\$95

Fresa y zarzamora (150g).

PAN DE ELOTE

\$95

Acompañado de helado de vainilla y bañado con rompopo (150g).

CREPAS DE CAJETA

\$200

Flameadas en su mesa, ¡Todo un espectáculo! Acompañadas de helado (150g).

FRESAS CON CREMA

\$120

Acompañadas con nuez (150g).

FRESAS JUBILÉE

\$200

Flameadas en su mesa ¡Todo un espectáculo! Acompañadas de helado (150g).

ATE FLAMEADO

\$120

Queso manchego y ate de membrillo, flameado con brandy (150g).



Menú Ligero

BARBACOA DE SETAS

\$220

Acompañada de tortillas elaboradas a mano y consomé (220g).

CEVICHE DE MANGO Y CHAMPIÑÓN CON PEPINO

\$220

Aderezado con slasa de mango, habanero y tostadas de maíz horneadas (200g).

BERENJENA AL GUSTO

\$220

(en milanesa, finas hierbas, mojo de ajo o ajillo) Acompañada de ensalada mixta (220g).

NOPAL EMPAPELADO

\$190

Nopal, julianas de verduras, queso fresco y epazote. Con arroz blanco o frijoles (200g).

AGUACATE RELLENO

\$190

Aguacate relleno de verduras mixtas y aderezadas con aceite de oliva y limón (200g).

Postres Ligeros

CROQUETAS DE MANZANA

\$95

Servidas en cama de Zanahoria y aderezo de nuez (150g).

CROQUETAS DE ELOTE

\$95

Servidas sobre hoja de elote y aderezo de coco, miel y canela (150g).



Refrescos

COCA COLA (355 ml)

\$55

COCA COLA LIGHT (355 ml)

\$55

COCA COLA ZERO (355 ml)

\$55

SPRITE (355 ml)

\$55

SPRITE ZERO (355 ml)

\$55

MANZANITA SOL (355 ml)

\$55

SIDRAL LIGHT (355 ml)

\$55

SQUIRT (355 ml)

\$55

ORANGE (355 ml)

\$55

GARCI CRESPO (355 ml)

\$60

CIEL MINERAL (355 ml)

\$55

SCHWEPES MINERAL (355 ml)

\$55

GINGER ALE (355 ml)

\$55

EPURA NATURAL (330 ml)

\$55

LIMONADA (355 ml)

\$55

NARANJADA (355 ml)

\$55

COPA DE CLERICOT (355 ml)

\$55

JARRA DE CLERICOT (1000 ml)

\$420

Café e Infusiones

CAFÉ AMERICANO (200 ml)

\$60

CAFÉ ESPRESSO (100 ml)

\$60

CAFÉ ESPRESSO DOBLE (200 ml)

\$65

CAFÉ CAPUCCINO (236 ml)

\$65

CAFÉ LATTE (200 ml)

\$65

CAFÉ IRLANDÉS (236 ml)

\$148

CARAJILLO (200 ml)

\$148

TÉ (200 ml)

\$60

• Todos nuestros precios incluyen IVA.

LA
NUMANTINA

Copa / Vaso

MEZCALITAS DE SABORES	Tamarindo, Limón, Mango, Fresa, Jamaica (350ml)	\$140
MARGARITAS DE SABORES	Tamarindo, Limón, Mango, Fresa, Jamaica (350ml)	\$140
PIÑA COLADA CON RON	Crema de coco, j. piña, leche evaporada (350ml)	\$140
APEROL SPRITZ	Vino espumoso, Aperol, agua mineral (350ml)	\$140
CLERICOT	Fruta de temporada, receta de la casa (350ml)	\$140
MOJITO	Hierbabuena, azúcar, limón, ron, agua mineral (350ml)	\$140
BLOODY MARY	Salsas de la casa, j. tomate, limón y vodka (350ml)	\$140
OLD FASHIONED	Bourbon, angostura y terrón de azúcar (350ml)	\$140
CAIPIRIÑA	Cachaça, limón, azúcar y hielo (350ml)	\$140
CARAJILLO	Espresso y licor del 43 (350ml)	\$140
ALFONSO XIII	Licor de café y leche evaporada (350ml)	\$100
BULL	Ron, cerveza oscura, limón, jarabe, agua mineral (350ml)	\$140
MARTINI SECO, DULCE O SUCIO	Vermut y ginebra (150ml)	\$140
MARTINI DE CHOCOLATE	Vodka, leche evaporada y Hershey's (150ml)	\$140
COSMOPOLITAN	Vodka, j. arándano, endulzante, limón (150ml)	\$140
NEGRONI	Campari, ginebra y vermut rojo (255ml)	\$140
PLANTER'S PUNCH	Ron, j. piña, j. naranja, limón y granadina (350ml)	\$140
KIR ROYAL	Licor de cassis y vino espumoso (150ml)	\$140
BLANC CASSIS	Licor de cassis y vino blanco (150ml)	\$140
PIEDRA	Tequila, anís y fernet (150ml)	\$140
JARRA DE CLERICOT	Receta de la casa (1.8 lt)	\$420
TOM COLLINS	Ginebra, limón, jarabe natural, agua mineral (350ml)	\$140
RON CON GOMA	Ron blanco, limón y jarabe natural (350ml)	\$140
SUBMARINO	Tequila blanco y cerveza oscura	\$140

• Todos nuestros precios incluyen IVA.
 • La propina no es obligatoria, nos esforzamos por brindar el mejor servicio.
 • El abuso en el consumo del alcohol, es nocivo para la salud.