

LEÑA & FUEGO

ENTRADAS FRÍAS

‡ **CEVICHE PERUANO 150 gr**
Totoaba, cebolla morada, tomate cherry y camote en leche de tigre con ají amarillo.

TOSTADAS DE ATÚN 2 pzs
Atún fresco, aguacate, cebolla crispy y salsa macha.

CARPACCIO DE RES 120 gr
Arúgula, aceite de oliva con trufa, montaña de grana padano, tapenade de hongos y acompañado de pan tostado.

‡ **CARPACCIO DE SALMÓN 120 gr**
Salmón fresco, chimichurri con morrón rojo, queso grana padano, pistache y ralladura de limón.

CARPACCIO DE BETABEL 150 gr
Mix de betabeles, aderezo trufa habanero, arúgula, pistache y reducción de syrah.

ENTRADAS CALIENTES

‡ **QUESO PROVOLONE A LA BRASA 200 gr**
Ahumado con pimientos asados.

MOLLEJAS ASADAS 200 gr
Al grill, con limón amarillo.

COLIFLOR 350 gr
Sobre aderezo cítrico, parmesano y cacahuete tostado.

CHORIZO CRIOLLO 2 pzs
A la parrilla.

‡ **TIRADITO CAMPERO 150 gr**
Láminas de rib eye bañadas en limón y chiltepín, cilantro y cebolla morada.

TACOS GAUCHOS 2 pzs
En tortilla de harina, rebanada de rib eye, aguacate, cebolla asada y queso.

CORAZONES DE ALCACHOFA 2 pzs
Al josper con aceite de oliva, sal de grano y aderezo de la casa.

BURRATA 125 gr
Tomates cherry rostizados, arúgula y pan campesino al grill

CHINCHULINES 150 gr
Tripita de leche en cocción lenta bien dorada con limón amarillo y tortillas.

JUGO DE CARNE 200 gr



ENSALADAS

TIGRE 200 gr.

Queso manchego, lechuga, tomate, aguacate, aceituna verde y con una vinagreta de aguacate ligeramente picante.

BETABEL ASADO 200 gr.

Betabel rostizado, queso de cabra, zarzamora, cebolla morada, poro frito y cacahuete con una vinagreta agridulce.

PASTAS

SPICY RIGATONI 180 gr.

Con salsa cremosa de tomate, un toque de chile, vodka y parmesano.

+ Agregar burrata 80 gr \$98

FUSILLI CARBONARA 180 gr.

Con queso pecorino, tocino y aceite de morita.

A LA ROUTTA 180 gr.

Con salsa tipo Alfredo preparada en rueda de grana padano en tu mesa.

LASAGNA 250 gr.

Al horno con un toque de bechamel trufada.

§ RAVIOLES 5 pzs

Rellenos de picaña, salsa dulce de carne y holandesa con trufa.

PAPPARDELLE DE SHORT RIB 250 gr.

Pasta larga con barbacoa de short rib, hongos asados, queso grana padano, y salsa de jugo de carne con vino tinto y mantequilla.

EMPANADAS

CARNE 1 pz.

Cortada a cuchillo y aceitunas.

CHORIZO Y QUESO 1 pz.

HUMITA 1 pz.

Queso y elote amarillo.

§ PICAÑA PICANTE 1 pz.

Picaña cortada a cuchillo, pimiento morrón, queso y peperoncino.

PROVOLONE Y MORRÓN 1 pz.

Morrones caramelizados y mix de quesos con provolone ahumado.

C O R T E S

Todo acompañado de papas fritas y ensalada verde.

🌀 **PICANA 400 gr**
En espada tipo brasileña.

🌀 **ENTRAÑA DE WAGYU 230 gr**
Wagyu Australiano.

VACÍO 250 gr
Acompañado de ensalada y papas.

🌀 **LOMO TIGRE 230 gr**
Filete en una salsa de la casa hecha a base de jugo de carne, mantequilla, finas hierbas y papas fritas.

🌀 **ASADO DE TIRA 650 gr**
Costilla cocinada por 12 horas.

OJO DE BIFE 450 gr
Rib eye.

BIFE DE CHORIZO 400 gr
New York.

CHULETÓN ^{precio} por kilo
Tomahawk.

🌀 **AÑEJO 700 gr**
Rib eye madurado 30 días.

LOMO 230 gr
Filete.

MILANESA 150 gr
De filete empanizada.

BIFE ANCHO ARGENTINO 500 gr
Rib eye acompañado de vegetales asados
(calabaza, cebolla morada, hongos y pimientos rojos).

P I Z Z A S 30 cm

BURRATA Y PROSCIUTTO 1 pz
Salsa pomodoro, arúgula, prosciutto, burrata y pesto.

🌀 **4 QUESOS Y TRUFA 1 pz**
Salsa blanca trufada, mozzarella, parmesano, queso de cabra, queso cremoso y aceite de trufa.

PEPPERONI 1 pz
Salsa pomodoro, mozzarella y pepperoni cortado en casa.



P E S C A D O S Y M A R I S C O S

PULPO AL GRILL 200 gr
Al carbón con adobo anticucho y papas bravas.

🔥 **SALMÓN AL GRILL 200 gr**
Espárragos asados y salsa de mantequilla, alcaparras, mostaza dijon y un toque de chile piquín.

TOTOABA TIGRE 200 gr
Lonja de totoaba al jospes, sobre espejo de salsa miso/mantequilla y papas asadas en láminas.

V E G E T A L E S A L A S B R A S A S

ESPÁRRAGOS 150 gr
Parmesano y reducción de syrah.

🔥 **CAMOTE 150 gr**
Con mantequilla de piloncillo y parmesano.

CEBOLLA ASADA 160 gr
Cebolla en gajos, paprika y ponzu.

VEGETALES ASADOS 300 gr
Morrón rojo, cebolla morada, portobello y shishito peppers asados sobre leña de mezquite.

A C O M P A Ñ A N T E S

PAPAS TRUFA 200 gr
Con parmesano y aceite de trufa.

PURÉ DE PAPA 230 gr
Con jugo de carne y ajo confitado.

ESPINACAS CREMA 180 gr
A la crema parmesano, piñón, pasas y arándanos.

GUACAMOLE 150 gr
Preparado con cebolla, tomate, cilantro y un toque de limón.

Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

POSTRES TIGRE



🔥 LOTUS PAY

A base de nieve y galleta lotus.

ALFAJOR

Acompañado de una bola de helado de dulce de leche.

TARTA HELADA DE FERRERO

A base de nieve de chocolate con crumble de ferrero casero.

PASTEL DE ZANAHORIA

Calientito con fritura de zanahoria arriba.

FLAN CASERO

Con dulce de leche.

🔥 PAN TIBIO DE ELOTE

En cama de 3 leches acompañado de helado de dulce de leche.

PASTEL DE DÁTIL Y NUEZ

Acompañado de Häagen-Dazs de vainilla



COCTELES DE LA CASA

COPA
180ml

MEDIA
JARRA
500ml

JARRA
1000ml

SANGRÍA

Limonada refrescante con un toque de vino tinto de la casa.

CLERICOT

Refrescante bebida a base de refresco de limón, vino tinto con trozos de fruta cortada de temporada.

PALOMITA

Tequila Patrón Silver, jugo de toronja natural, limón y miel de agave.

PUERTO DE FRUTOS

Whisky Jack Daniel's, toque de vino tinto, toque de sandía, jugo de arándano y frutos rojos.

MEZCALINDA

Mezcal 400 Conejos, preparada con infusión de jamaica, chile ancho y toque de dulce de fresa.

MINITA DE SANDÍA

Smirnoff de Tamarindo, sandía, jugo de arándano y miguelito.

WHISKEY MARACU

Whisky Jack Daniel's, frambuesa, concentrado de maracuyá, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral.

JARRITO TIGRE

Tequila 1800 Blanco, jugo de piña, tamarindo, toque de limón y sal de chapulín.

KIWYCHEE

Gin Roku preparado con kiwi fresco, lychee dulce y agua tónica.

ANANÁCOOL

Ron Bacardi Blanco, jugo de piña, maracuyá y toque de amaretto.

CHE FERNET

Con Coca-cola y un toque de limón.

MARTINI TAMARINDO

Mezcal Unión, pulpa de tamarindo, jugo de piña, licor de chile ancho y limón.



COCTELES SIN ALCOHOL

ROJITO 180ml

Bebida sin alcohol a base de frutos rojos, jugo de arándano y toronja.

MANZANITA 180ml

Bebida sin alcohol mineralizada a base de limón yuzu, manzana verde, hierbabuena y miel de agave.

DELI MANGO 180ml

Bebida sin alcohol a base de mango picosito, con toque de limón y miguelito.

VITALIZER 480ml

Bebida sin alcohol a base de naranja, limón y cúrcuma, endulzada con jarabe natural, sal de maguey y un toque de tajín escarchado.

CARAJILLOS

CARAJILLO 180ml

Licor 43 y expreso de café.

TIGRE MAZAPÁN 180ml

Frangelico, expreso de café y mazapán.

TERERÉ 180ml

Mate, Licor 43 y helado de vainilla.

DIGESTIVOS

COPA
45ml

Amaretto Disaronno

Ancho Reyes

Aperol

Chartreuse Amarillo

Chartreuse Verde

Cinzano Extra Dry

Cinzano Rosso

Frangelico

Grand Marnier

Kahlúa

Anis Las Cadenas

Licor 43

COPA
45ml

Baileys

Midori

Campari

Cointreau

Oporto Taylor's 10

Sambuca Vaccari Blanco

Sambuca Vaccari Negro

St. Germain

Fernet Branca

Oporto Taylor's 20

Chinchón Anís Dulce

Chinchón Anís Seco



CERVEZAS

Bud Light 355 ml.

Corona 355 ml.

Corona Light 355 ml.

Corona Cero 355 ml.

Michelob Ultra 355 ml.

Modelo Especial 355 ml.

Negra Modelo 355 ml.

Pacífico 355 ml.

Stella Artois 330 ml.

Victoria 355 ml.

CERVEZAS

Dorada 355 ml.

Pilsner

Rrey 355 ml.

Löndon, Kölsch

Quilmes 340 ml.

Lagers Claras



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua de Piedra Natural 355 ml.

S. Pellegrino 250 ml.

S. Pellegrino 505 ml.

Perrier 330 ml.

Agua Mineral Topo Chico 355 ml.

Clamato Natural 350 ml.

Refrescos 355 ml.

Limonada 350 ml.

Naranjada 350 ml.

Jugos 350 ml.

CAFÉ Y TÉ

Café Americano 150 ml.

Café Espresso 75 ml.

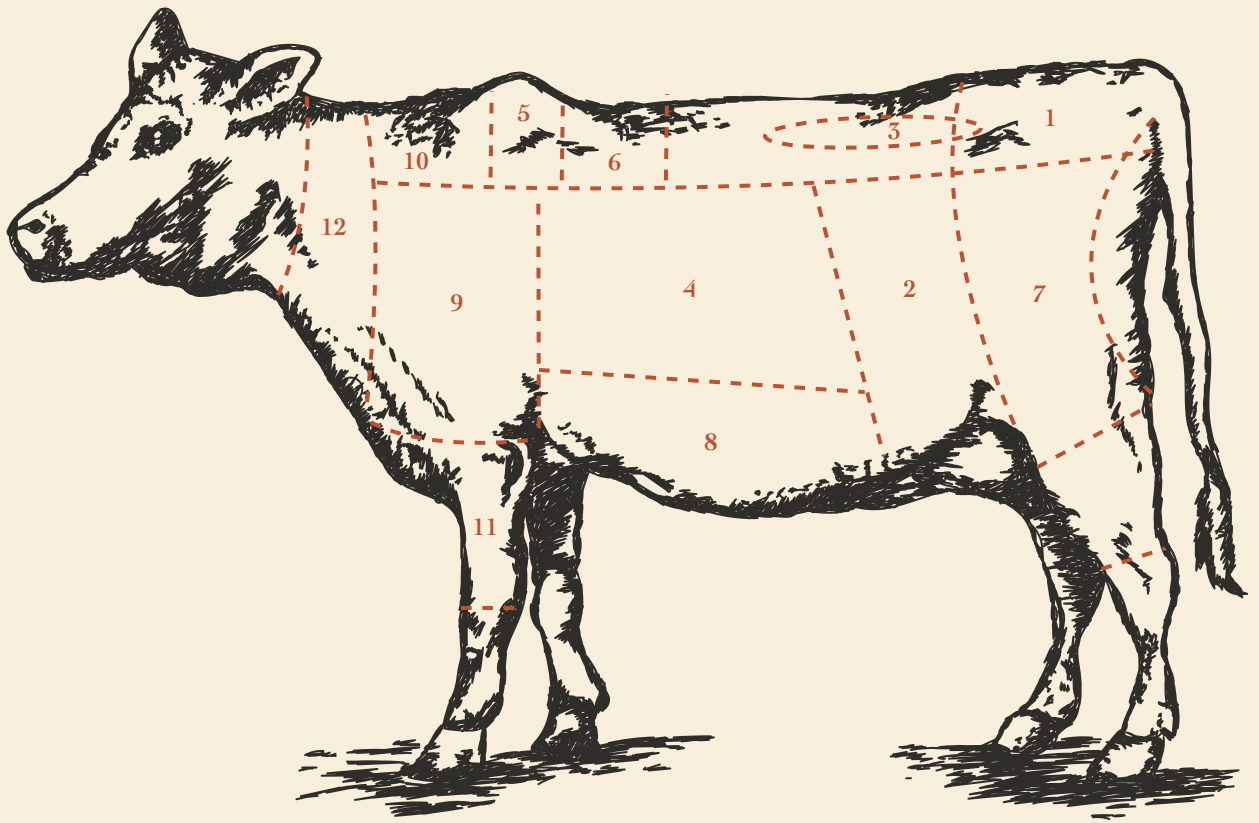
Capuchino 270 ml.

Café Espresso Doble 120 ml.

Té Gourmet 270 ml.

Café Irlandés 230 ml.

CORTES ARGENTINOS



CORTES:

1. PICAÑA

5. OJO DE BIFE

9. PALETA

2. VACÍO

6. BIFE ANCHO

10. ROAST BEEF

3. LOMO

7. CUADRIL

11. MATAMBRE

4. ASADO DE TIRA

8. TAPA DE ASADO

12. AZOTILLO