

El Asadero Tulum

...todo al carbón

Entradas & Guarniciones | Appetizers & Sides

Tuétanos | Bone marrow (3pz) 500gr \$280MXN

Chistorra 250gr \$240MXN
(chorizo Español, molcajete de queso fundido y tortillas de harina) | *(Spanish style sausage, melted cheese and flour tortillas)*

Queso fundido natural |
Natural melted cheese 250 gr \$150MXN
con carne | *with meat* \$200MXN

Queso Panela asado |
Grill Panela cheese 250 gr \$150MXN

Orden de chorizo Argentino | Order of Argentinean style sausage 150gr \$110MXN

Orden de chorizo Español | Order of Spanish style sausage 160gr \$110MXN

Guacamole 200gr \$130MXN

Frijoles charros | Charro style beans 275gr \$120MXN

Mollejas de res | Beef sweetbreads 200gr \$250MXN
Mollejas emplatadas en 3 tostadas con cama de aguacate y chile serrano | *Sweetbreads plated on 3 toasts with a bed of avocado and serrano pepper*

Jugo de carne | Meat gravy 275gr \$170 MXN

Papa asada rellena de queso con arrachera, chorizo ó pollo | Grilled potato with cheese & flank steak, sausage or chicken 90gr \$180MXN

Papa asada rellena de queso con carne mixta | Grilled potato with cheese & mixed meat \$210MXN
(arrachera, chorizo y pollo) 50gr c/u + 120gr queso | *(flank steak, chorizo and chicken) 50gr each + 120gr cheese*

Papas en Gajos | Potato Wedges 300gr \$120MXN

Aros de cebolla tempura | Tempura onion rings 150gr \$180MXN
con aderezo de chipotle | *with chipotle dressing*

Papa asada natural | Grilled potato 220gr \$50MXN

Papa asada con queso | Grilled potato with cheese 340gr \$90MXN

Cebolla asada | Grilled onion 240gr \$50MXN

Puré de papa | Mashed potatoes 200gr \$120MXN

Puré de zanahoria | Mashed carrots 200 gr \$120MXN

Quesadillas en maíz (natural) | Corn tortilla quesadillas (natural) (3pz) \$80MXN

Quesadillas en harina (natural)(3pz) | Flour tortilla quesadillas (natural)(3pz) \$90MXN

Nopal asado | Grilled cactus 90gr \$50MXN

Nopal asado con queso | Grilled cactus with cheese 190gr \$96MXN

Nopal asado con queso y arrachera | Grilled cactus with cheese & flank steak 70 gr \$190MXN

Verduras salteadas con aceite de olivo | Sauteéd vegetables with olive oil 250gr \$150MXN
(calabaza italiana, champiñones, pimiento, morrón, zanahoria, tomate, cebolla y guacamole) | *(zucchini, mushrooms, bell pepper, carrots, tomato, onion and guacamole)*

Chiles toreados | Grilled jalapeño peppers (3pz) 100gr \$35MXN

Arroz | Rice 150gr \$72MXN

Orden de aguacate | Order of avocado 120gr \$80MXN

Espárragos | Asparragus 150gr \$125MXN

Nuggets de Pollo | Chicken Nuggets 100gr \$80MXN
Acompañado con papas a la francesa y aderezo | *Accompanied with French fries and dressing*

15 AÑOS DE ASADERO TULUM



Porterhouse PRIME QUALITY
\$2.90 MXN por gramo | *Price per gram \$2.90 MXN*
Acompañado con papas en gajo | *With potato wedges*
Tiempo de cocción 35mins | *Cooking time 35 mins*



Tomahawk PRIME QUALITY
(35 min cocción | cooked aprox 35 min)
\$2.90 MXN por gramo | *Price per gram \$2.90 MXN*
Con ensalada fresca y papas gajo | *Served with fresh salad & potato wedges*



Cowboy PRIME QUALITY
\$2.90 MXN por gramo | *Price per gram \$2.90 MXN*
Con papa rellena de queso | *Served with grilled potato with cheese*



New York 400gr \$780MXN
Con papa rellena de queso | *Served with grilled potato with cheese*



Rib-eye 400gr \$780MXN
Con papa rellena de queso | *Served with grilled potato with cheese*



T-Bone 18 oz \$780MXN
Con papa rellena de queso | *Served with grilled potato with cheese*

*El consumo de productos de Origen Animal crudos puede ser nocivo para su salud, por lo que el consumo será bajo la consideración del comensal | *The consumption of raw animal products can be harmful to your health. Consume at your own risk*

*Todo platillo se cocina al momento | *Every dish is cooked to order*
*Todas nuestras decoraciones son comestibles bajo las normas de higiene | *All our decorations are edible under hygiene standards*
*En aras de mantener la calidad y el sabor distintivos de nuestros platillos, no realizamos modificaciones en los ingredientes según nuestras políticas del restaurante. | *In the interest of maintaining the distinctive quality and flavor of our dishes, we do not make changes to the ingredients according to our restaurant policies.*

Nuestra Especialidad Asadero | Our Specialty at Asadero

Arrachera | Flank steak \$420MXN

250 gr. arrachera Angus, chorizo Español y Argentino, nopal asado, chile toreado, guacamole, cebolla y papa asada

250 gr. Angus flank steak, Spanish and Argentine style sausage, grilled cactus, grilled jalapeño, guacamole, grilled potato & onion

Mar y Tierra | Surf & Turf

Langosta 250 gr y un corte de carne 450 gr (NewYork ó Ribeye ó T-Bone a escoger) acompañado de ensalada fresca & puré de papa

Lobster 250 gr & one Prime Cut 450 gr (NewYork or RibEye or T-Bone to choose) served with fresh salad & mashed potatoes

del Mar | Seafood

Carpaccio de Pulpo | Octopus Carpaccio 120gr \$260MXN

Carpaccio de Atún | Tuna Carpaccio 120gr \$260MXN

Carpaccio de Salmón | Salmon Carpaccio 120gr \$260MXN

Langosta a la parrilla | Grilled lobster
\$2.50MXN por gramo | *Price per gram \$2.50 MXN*
Con puré de papa y ensalada fresca | *Served with mashed potatoes & fresh salad*

Pesca | Catch 600gr \$620MXN
Marinado con mantequilla, ajo, limón, sal, pimienta y paprika, aromatizado con hojas de laurel y romero, acompañado de puré de papa y ensalada de lechuga, tomate y cebolla morada | *Marinated on butter, garlic, lime, salt, pepper and paprika, with bay leafs and rosemary, smashed potatoes and salad of lettuce, tomato and red onion on side.*

Molcajete Asadero \$750MXN
530 gr proteína | *530gr protein*
Camarón, pulpo, pollo, arrachera y chorizo Español, acompañado de cebolla asada, queso panela, nopal a la parrilla con chile toreado y tortillas de harina ó maíz | *Shrimp, octopus, chicken, flank steak, Spanish sausage with grilled onion, panela cheese, grilled cactus with grilled jalapeño & flour or corn tortillas*

Papa con camarones | Potato with shrimp 140gr \$310MXN
Acompañados de ensalada verde | *Served with green salad*

Pulpo a la parrilla | Grilled octopus 250gr \$490MXN
Acompañado de puré de zanahoria y espárragos | *Served with mashed carrots & asparagus*

Atún a la parrilla | Grilled tuna 200gr \$360MXN
Con costra de semillas de sésamos en una cama de puré de zanahoria y ensalada de arugula, espinaca baby y tomate Cherry y mousse de aguacate. | *With a sesame seed crust on a bed of mashed carrots & rucola salad, baby spinach & cherry tomato & avocado mousse.*

Salmón | Salmon 200gr \$380MXN
Salmón a la parrilla con vegetales salteados en aceite de oliva y puré de zanahoria | *Grilled salmon fillet served with sautéed vegetables with olive oil & mashed carrots*

Tacos de camarón | Shrimp Tacos 180gr \$300MXN
3 tacos (en tortilla de maíz ó harina) camarones salteados con tomate, pimienta morrón y cebolla con guacamole | *3 tacos (Corn or flour tortilla) sautéed shrimp with tomato, bell pepper & onion with guacamole*

*Agrega queso a tus tacos por \$60mxn | **Add cheese to the tacos for \$60mxn*

Tacos de camarón tempura | Tempura shrimp tacos

180gr \$360MXN
3 Tacos servidos en una cama de lechuga y pico de gallo con mayonesa chipotle y mousse de aguacate | *3 tacos served in a lettuce bed and pico de gallo, with chipotle mayonnaise and avocado mousse.*

*Contenedor desechable biodegradable \$10 pesos | *Disposable biodegradable container \$10 pesos.*
Todos nuestros precios son en Moneda Nacional MXN Pesos | *All our prices are in Mexican Pesos MXN*

GRACIAS A TODOS LO QUE FORMAN PARTE DE ESTA FAMILIA ASADERO

UN AGRADECIMIENTO ESPECIAL A

Germán Gallegos Cruz (QEPD) Y Giovanni Diaz Melendez (QEPD)

Cortes a la Parrilla | Grilled Meats

Lomo | Loin Asadero 600gr \$1250MXN
Lomo de res, mariposa, caña o medallones, acompañado con espárragos, cebolla caramelizada y chile toreado | *Beef tenderloin, butterfly, cane or medallions with asparagus, caramelized onions & roasted pepper*

Cordero | Lamb 200gr \$810MXN
Con puré de papa y ensalada fresca, bañado en salsa gravy | *With potato purée, fresh salad and gravy sauce*

Arrachera | Flank steak
Arrachera Angus con tortillas de harina o maíz, chile toreado y salsas | *Angus flank steak served with corn or flour tortillas, grilled jalapeño & spicy sauce*

1kg \$900MXN 1/2kg \$450MXN

Pollo | Chicken 250gr \$250MXN
Pechuga de pollo a la parrilla servida con ensalada fresca y puré de papas | *Grilled chicken breast served with fresh salad and mashed potatoes*

Gracias



Parrillada Asadero | Asadero Grill

Para 4 personas | Per 4 People \$1,955MXN

- *1 kg de arrachera | 1 kg of flank steak
- *Camarones | Shrimps 80 gr
- *Pulpo | Octopus 20 gr
- *Queso fundido | Melted cheese 250gr
- *Chorizo Español y Argentino | Spanish & Argentine style sausage 75 gr
- *Vegetales a la parrilla | Grilled vegetables 450gr
- *Papas fritas | Potato chips 200gr

Clásicos a la Parrilla | Grill Classics

Brochetas de lomo | Tenderloin skewers 280gr \$410MXN
Acompañado con puré de papa | With potato puree a side

Fajitas mixtas | Mixed fajitas 250gr \$330MXN
Fajitas de camarón, pollo y arrachera con ensalada y guacamole | Shrimp, chicken & flank steak fajitas served with salad & guacamole

Fajitas de camarón | Shrimp fajitas 240 gr \$300MXN
Con ensalada y guacamole | Served with salad & guacamole

Fajitas de arrachera |
Flank steak fajitas 250gr \$280MXN
Con ensalada y guacamole | Served with salad & guacamole

Fajitas de pollo | Chicken fajitas 250gr \$250MXN
Con ensalada y guacamole | Served with salad & guacamole

Burrito de arrachera o mixto |
Flank steak or mixed burrito 90gr \$250MXN
Con frijoles, queso Oaxaca, lechuga, tomate, cebolla, acompañado de guacamole y aderezo rosa | Flour “burrito” tortilla with beans, Oaxaca cheese, lettuce, tomato, onion, served with guacamole & pink dressing

Hamburguesa de arrachera |
Flank steak burger 250gr \$250MXN
Con jamón, queso, focino, tomate, cebolla, lechuga y aderezo, acompañada con papas gajo | With ham, cheese, bacon, tomato, onion, lettuce & dressings, served with potato wedges

Vegetarianos | Vegetarian

Nopal con queso y vegetales salteados 350gr |
Grilled cactus with grilled veggies & cheese \$175MXN
Nopal con queso Oaxaca, calabaza italiana, champiñones, zanahoria, pimiento morrón, tomate, cebolla y guacamole | Grilled cactus with Oaxaca style cheese, zucchini, carrots, mushrooms, bell pepper, tomato, onion & guacamole

Vegetales a la parrilla |
Grilled vegetables 450gr \$210MXN
Calabaza italiana, champiñones, pimiento morrón, tomate, zanahoria, elote y cebolla. | Zucchini, mushrooms, bell pepper, tomato, corn & onion

Papa rellena con vegetales salteados y queso |
Potato with grilled veggies & cheese 450gr \$175MXN
Papa rellena con queso Oaxaca, calabaza italiana, champiñones, pimiento morrón, tomate, cebolla y guacamole | Grilled potato with Oaxaca style cheese, zucchini, mushrooms, bell pepper, toamto, onion & guacamole

Hamburguesa vegetariana |
Veggie Burger 120gr \$200MXN
Con lechuga, jitomate, pepino, cebolla y aderezo de pepinillos, y papas fritas a lado | With lettuce, tomato, cucumber, onion and pickels dressing and french fries a side.

Ensalada fresca | Fresh salad 250gr \$180MXN
Lechuga, jitomate, cebolla, pimiento morrón, champiñones, zanahoria, cacahuates y pepino | Lettuce, tomato, onion, bell pepper, carrot, mushrooms, peanuts & cucumber

Ensalada Capresse | Capresse Salad 270gr \$170MXN
Tomate, albahaca, queso mozzarella y aderezo de pesto | Tomato, basil, mozzarella cheese & Pesto dressing

Ensalada de nopales | Cactus salad 220gr \$170MXN
Nopal con tomate, cebolla, orégano y queso Oaxaca aderezado con aceite de olivo | Cactus with tomato, onion, oregano & Oaxaca cheese seasoned with olive oil

Quesadillas con vegetales salteados |
Quesadillas with vegetables 370gr \$170MXN
3 quesadillas en tortilla de harina con calabaza italiana, champiñones, pimiento morrón, tomate, cebolla y guacamole | 3 flour tortilla with zucchini, mushrooms, bell pepper, tomato, onion & guacamole

Burrito con vegetales | Veggie burrito 480gr \$200MXN
Con frijoles, queso Oaxaca, lechuga, tomate, cebolla, calabaza champiñones y pimiento morrón, acompañado de guacamole y aderezo rosa | Flour “burrito” tortilla with beans, Oaxaca cheese, lettuce, tomato, onion, zucchini, mushrooms and bell pepper served with guacamole & pink dressing



Nuestra Inicia | Our beginning

Los Combos de El Asadero | The Combos at El Asadero

Combo 1 \$150MXN

3 tacos con tortilla de maíz (sirloin, arrachera, chorizo, pollo ó vegetales) y refresco ó agua fresca | 3 tacos in corn tortilla (sirloin, flank steak, sausage, chicken or vegetables), served with soda or fresh water

50 gr c/ taco | 50 gr per taco
*Queso adicional a tu orden \$60 pesos- 70gr | Additional cheese on your order \$60 pesos- 70gr

Precio por taco extra \$35 | Extra taco \$35/unit

Combo 2 \$180MXN

3 tacos con tortilla de harina (sirloin, arrachera, chorizo, pollo ó vegetales) y refresco ó agua fresca | 3 tacos in flour tortilla (sirloin, flank steak, sausage, chicken or vegetables), with soda or fresh water

50 gr c/ taco | 50 gr per taco

Precio por taco extra \$45 | Extra taco \$45/unit

Combo 3 \$230MXN

3 tacos con tortilla de harina con queso (sirloin, arrachera, chorizo, pollo ó vegetales) y refresco ó agua fresca | 3 tacos in flour tortilla with cheese (sirloin, flank steak, sausage, chicken or vegetables) with soda or fresh water

50 gr c/ taco + 30gr queso | 50 gr per taco + 30gr cheese

Precio por taco extra \$56 | Extra taco \$56/unit

*Con cerveza como bebida \$29 pesos adicionales | Additional \$29 pesos with beer as beverage

*Con cerveza artesanal como bebida \$70 MXN adicionales | Additional \$70 MXN with artesanal beer as beverage

Todos nuestros precios son en Moneda Nacional MXN Pesos | All our prices are in Mexican Pesos MXN

*Contenedor desechable biodegradable \$10 pesos | Disposable biodegradable container \$10 pesos

*Todo platillo se cocina al momento | Every dish is cooked to order

*Todas nuestras decoraciones son comestibles bajo las normas de higiene | All our decorations are edible under hygiene standards

*En aras de mantener la calidad y el sabor distintivos de nuestros platillos, no realizamos modificaciones en los ingredientes según nuestras políticas del restaurante. | In the interest of maintaining the distinctive quality and flavor of our dishes, we do not make changes to the ingredients according to our restaurant policies.

