



BC
Atlixco

CERVEZAS Artesanales

REPUBLIKA
6 Alc/Vol
Origen: Bélgica
Estilo: blonde Ale



Dorada, con aroma a cítricos, miel y especias, retrogusto ligeramente dulce y especiado con cáscara de naranja y semilla de cilantro.

BIG BEN
6 Alc/Vol
Origen: Inglés
Estilo: Bitter



De color ambar intenso, con cuerpo medio y aroma floral. Sumamente agradable e intensamente amarga, sus lúpulos aportan un marcado humor cítrico y herbal.

SAN PATRICIO
6.3 Alc/Vol
Origen: Bélgica
Estilo: Dubbel



Aroma ligero a frutos secos y frutos rojos, notas a sabor caramelo, tostadas y ahumadas, baja en amargor con un final semiseco.

CELTA
6.5 Alc/Vol
Origen: Irlandés
Estilo: Sweet Stout



De maltas tostadas y lúpulos ingleses, color café oscuro y aromas ahumados, cuerpo medio-alto, con una espuma cremosa y un sabor acaramelado.

Vaso 350ml \$98 | Vaso 500ml \$121 | Tarro 1L \$256 | Jarra de 1.8 Lt \$411 | Sampler \$137 | Clamato, chelada o Michelada \$14

TROPICALES

Cervezas elaboradas con concentrado de fruta 100% natural. Prueba todos nuestros sabores paradisíacos. Coco, mango, lichi, tamarindo, maracuyá y arándano.



Vaso 350ml \$87 | Vaso 500ml \$108 | Tarro 1L \$197 | Jarra de 1.8 Lt \$279 | Sampler \$119



HEINEKEN de barril
Vaso 350ml \$69
Vaso 500ml \$96
Tarro 1L \$135
Jarra de 1.8L \$224



BLONDY
Estilo: Pilsner Lager 4.5%
Cerveza clara con exquisito aroma y poco amargor, sabor suave y refrescante.



BROWNNY
Estilo: Viena Ambar 4.5%
De color ambar intenso, refrescante, con un sabor predominante a maltas tostadas.



DARKY
Estilo: Viena 4.5%
De color oscuro con tonos de dulzor, una combinación entre frescura e intensidad.

LAGERS

Vaso 350ml \$59
Vaso 500ml \$79
Tarro 1L \$113
Jarra de 1.8L \$199
Clamato, chelada o Michelada +\$15

BOTANAS



PAPAS BEER CITY

\$141

Nuestras famosas papas fritas marinadas en cerveza y hojuelas de chile seco.

BAÑADAS EN QUESO CHEDDAR-JALAPEÑO Y ACOMPAÑADAS DE SALSA RED HOT

+\$28

COCTEL DE CAMARÓN Y PULPO

\$239

Coctel de camarón (80g) y pulpo (50g), cebolla, aguacate y cilantro, en una salsa de coctel.

MOZZARELLA STICKS (80GR. 6PZ)

\$156

Crujientes dedos de queso mozzarella importado. Acompañados de nuestra inigualable salsa marinara hecha en casa.

CHALUPAS POBLANAS

\$98

Hechas con la tradicional receta poblana, seis tortillas de maíz bañadas en salsa roja y verde, cebolla y pollo deshebrado.



STREET NACHOS

\$149

Escoge entre Tostitos Verdes ó Doritos Nachos, bañados en elote tipo esquite, mayonesa, crema, queso cheddar y hojuela de chile.

BONELESS DE POLLO

Deliciosos trozos de pollo empanizados con especias. Báñalos en tu salsa favorita:

(300GR. 7-8PZ)

\$191

(600GR. 14-16PZ)

\$343

WINGS

Alitas de pollo doradas, servidas con aderezo blue cheese. Escoge tu salsa favorita:

(450GR. 8-10PZ)

\$204

(900GR. 16-20PZ)

\$405

ELIGE TU SALSA

BBQ

RED HOT

BBQ HOT

CREMOSA DE CHAMPIÑONES

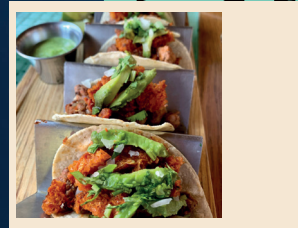
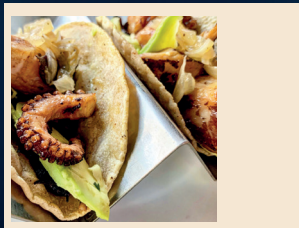
LEMON PEPPER

SPICY MANGO

HABANERO HOT



TACOS



Tacos de arrachera

TACOS PACÍFICO

\$167

Tres exquisitos tacos de camarón salteado (90g) en tortilla de harina, preparado con frijoles, aguacate y mayonesa chipotle.

TACOS DE ARRACHERA

\$161

Tres tacos de jugosa arrachera (105g) sazónada dentro de una tortilla de maíz, acompañado crema de chipotle, cebolla asada y frijoles.

TACOS CAMARÓN COCO

\$167

Tres tacos de camarón capeado con coco rayado (90g) en tortilla de harina, preparado con piña, chipotle asado, pepino y salsa spicy mango.

TACOS DE MIXIOTE

\$154

Tres tacos de mixiote (145g) en tortilla de maíz, preparado con cebolla y cilantro.



TACOS DE PULPO ENCEBOLLADO

\$164

Tres tacos de delicioso pulpo (145g) con cebollas asadas, en tortilla de maíz.

TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR

\$167

Tres deliciosos tacos de camarón (90g) al pastor en tortilla de harina, preparado con cebolla, cilantro y piña.



PLATONES



Mini hamburguesas



BEER CITY

\$298

Alitas de Pollo Red Hot, Aros de cebolla, Mozzarella Sticks, Boneless de Pollo y papas Beer City. Servidas con cátsup de mango, salsa BBQ y blue cheese.

MINI PAMBAZOS

\$188

La tradicional receta de adobo atlixquense, en 4 mini pambazos, acompañados de lechuga, cebolla y aguacate.

MINI HAMBURGUESAS

\$284

Cuatro exquisitas mini-hamburguesas de carne Angus de 80g, servidas con queso americano y cebolla francesa, acompañadas de guacamole, tocino y rodajas de jalapeño.

SOPAS & ENSALADAS



SOPA DE TORTILLA

\$124

Caldo de jitomate ligeramente picoso, servido con pequeñas tiras de tortilla frita, crema, chicharrón, aros de chile pasilla y cubos de aguacate y queso panela.

RAMEN BEER CITY

\$192

Fideos japoneses servidos en un caldo picoso con base de camarón, miso y salsa de soya, camarones (80g), cebollín y huevo duro.



RAMEN DE BIRRIA

\$204

La mejor fusión de dos mundos; tradicional Birria de Jalisco, con los deliciosos fideos orientales que a todos nos encantan.

ENSALDA DE MANZANA Y FRUTOS \$136

Fresca mezcla de lechugas y espinacas, manzana, almendra fileteada, arándano, jitomate, pepino y queso panela bañadas con aderezo dulce de semilla de amapola.

POLLO EXTRA 110G

(+)\$ 59

CAMARÓN EXTRA 80G

(+)\$ 77



PASTAS



BOLOGNESA

\$179

Receta exclusiva Beer City. Elaborada con carne de res selecta y una salsa bolognesa de la casa.

PASTA EN SALSA DE CHAMPIÑONES \$155

POLLO EXTRA 110G \$194

CAMARÓN EXTRA 80G \$219

Pasta elaborada con una cremosa salsa de champiñones estilo alemán de la casa.

PASTA AL AJO Y ACEITE (AGLIO E OLIO)

FRUTTI DI MARE

\$218

Pasta preparada al ajo y aceite, acompañada de mariscos salteados en vino blanco; camarón, mejillones, calamar, pulpo, acompañados con ajonjolí, hojuela de chile y aceituna negra.

AGLIO E OLIO SIN MARISCADA

\$151

PASTA PARMIGIANA

\$197

Pechuga empanizada en hierbas finas (110g), cubierta con queso manchego gratinado, servida con salsa pomodoro, en una cama de spaghetti al burro.



PIZZAS

PIZZA CAMARÓN BEER CITY \$208

Al puro estilo Beer City: deliciosos camarones flameados al vino blanco (80g), pimientos y cilantro, servidos sobre queso mozzarella y nuestra salsa marinara picosita.



PIZZA FRUTTI DI MARI \$208

Camarón, mejillones, calamar, y pulpo, cebolla morada, cilantro y queso mozzarella, sobre una salsa pomodora picosita.

PIZZA CARNÍVORA \$208

Deliciosa combinación de pepperoni (18g), Tocino (20g), jamón (50g) y salchicha Schubling (50g). Solo para carnívoros 100%.

PIZZA HAWAIANA \$191

Tu ya favorita combinación de jamón (80g) y trozos de piña fresca, queso y salsa pomodoro.



PIZZA DE MIXIOTE \$191

Exquisito mixiote (120g) en una pizza con base salsa de mixiote, servida con queso mozzarella, cilantro y cebolla morada.



PIZZA DE PROSCIUTTO Y ARÚGULA \$238

El sueño de los amantes de las pizzas, prosciutto, queso mozzarella, salsa pomodoro, arúgula, queso parmesano y aceite de oliva.

PIZZA BONELESS BBQ \$238

La nueva pizza favorita; boneless bañados en salsa BBQ, cebolla caramelizada, queso mozzarella, salsa pomodoro y aderezo ranch.

PIZZA DE PEPPERONI CON CHAMPIÑONES \$191

La favorita de todos: pepperoni (40g), queso mozzarella y champiñones, sobre salsa de jitomate.



Pizza carnívora



Pizza Prosciutto y arúgula

ESPECIALIDADES



Costillas Beer City

RIB EYE 350GRS

\$393

Jugoso corte de carne de res importado, con cebolla francesa. Servido con papa horno, elote dulce o tostones de plátano.

MEDALLÓN DE FILETE 360GRS

\$352

Tiernos medallones de res, envueltos en tocino, en una cama de puré de papá acompañado de cebolla francesa y bañados en crema de champiñones de la casa.

ARRACHERA BEER CITY 250G

\$309

Jugosa arrachera importada, servida con guacamole, chiles toreados y papa horno.

PÍDELO COMO POLLO
A LA PARRILLA 220G

\$269



COSTILLITAS BEER CITY (370G)

\$314

Tiernas costillas de cerdo marinadas, horneadas y parrilladas, acompañadas de elote al grill y aros de cebolla. Escoge tu salsa favorita BBQ ó BBQ Hot.

CHAMORRO (450-550G)

\$289

Chamorro horneado al carbón, estilo alemán, en salsa de champiñones con puré de papa, o si prefieres, pídelo con arroz y bañado en salsa de Mixiote

Chamorro



SMASH & HOT DOGS BURGERS

DAYTONA BURGER

\$229

Jugosa hamburguesa estilo smash de 210g, queso americano, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada, un toque de salsa BBQ y pepinillo agrio.

HONOLULU BURGER

\$238

210g de carne estilo smash y una combinación de piña, tocino, queso ahumado, guacamole y longaniza.

RODEO BURGER

\$232

Deliciosa hamburguesa smash de 210g, le agregamos queso ahumado artesanal, salsa BBQ, champiñones salteados y tocino ahumado.

MOZZARELLI BURGER

\$235

210g de carne smash, queso artesanal de ajo y crujientes dedos mozzarella, bañada en salsa marinara picosita.

SUPER BACON BURGER

\$238

Para los amantes del tocino, hamburguesa smash de 210g, panceta, queso ahumado, tocino y mermelada de tocino de la casa.

EVEREST BURGER

\$354

Imposible para una persona. 840g de carne estilo smash, aros de cebolla, salsa BBQ, queso ahumado artesanal, queso americano, tocino, lechuga, cebolla caramelizada, jitomate, dedos mozzarella, piña asada y cebolla francesa.



Baby Burger



Everest Burger



Sonora Burger



SONORA BURGER

\$229

Hamburguesa de jugosa carne estilo smash (210g), tocino, queso mozzarella gratinado, piña, longaniza, pimientos y cebolla.

BBQ WESTERN BURGER

\$235

Hamburguesa estilo smash de 210g con nuestra combinación de salsas BBQ y Habanero Hot. Acompañada de aros de cebolla y queso americano.

BABY BURGER

\$235

Sueño de todo amante de las hamburguesas 210g de jugosa carne de res, tocino, queso americano, blue cheese y cebolla francesa.

PERRO SONORENSE

\$184

Salchicha schubling (210g) rellena de queso mozzarella, guacamole, tocino y cebolla caramelizada.



GERMAN DOG

\$179

Salchicha Schubling (210g), cebolla caramelizada, cebolla francesa y un toque de honey mustard. Acompañado de papas gajo.

THE BEST DOG

\$184

Simplemente el mejor hot dog de la historia; salchicha schubling (210g), cebolla asada, queso gouda, longaniza y pico de gallo. Acompañado de papas gajo.

AGREGA DOBLE DE CARNE POR \$49



BBQ western Burger



The best dog



Perro Sonorense

POSTRES

HELADO \$87
Vainilla/chocolate/fresa

FLAN NAPOLITANO \$65 **NUEVO PRUEBALO**



BEER CITY SPECIAL \$98
Base de galleta Oreo, cajeta y helado de vainilla, chocolate o fresa, el punto débil de cualquiera.



CRÈME BRULÉE INDIVIDUAL \$94
Deliciosa natilla de vainilla, con una costra de azúcar caramelizada.



BROWNIE CON HELADO \$119
Servido con crema batida y helado de vainilla o chocolate.



CHEESECAKE DE ZARZAMORA \$108
Al tradicional estilo de la gran manzana, con coulis de zarzamora.



PASTEL DE CHOCOLATE \$112
El sueño de los amantes del chocolate en una rebanada gigante, ideal para compartir.

BEBIDAS



SODAS EXPLOSIVAS \$89

Reinventando las sodas italianas, les agregamos perlas explosivas de lychee.

WILD BERRIES | MANZANA VERDE | CEREZA

*EXTRA DE PERLAS EXPLOSIVAS \$19

COCA COLA 335ML	\$52
COCA COLA LIGHT 335ML	\$52
COCA COLA SIN AZUCAR 335ML	\$52
MUNDET 335ML	\$52
SPRITE 335ML	\$52
CIEL MINERAL 335ML	\$52
FRESCA 335ML	\$52
FANTA 335ML	\$52
DELAWARE PUNCH 335ML	\$52
AGUA MINERAL PERRIER 330ML	\$68
AGUA EMBOTELLADA 600ML	\$46
NARANJADA 450ML	\$52
LIMONADA 450ML	\$52
TE LIPTON 450ML	\$49

MALTEDA VAINILLA O CHOCOLATE 350ML \$84

LIMONADAS \$59

TROPICALES 450ML
Extremadamente refrescantes con sabores exóticos
COCO | LYCHEE | FRESA | MANGO | MARACUYA



FRAPPES 350ML \$89

FRAPPE DE MATCHA CON CREMA BATIDA
FRAPPE DE TARO CON CREMA BATIDA