



CORONA
DEL VALLE

Menú

ENTRADAS

SOPA DE TORTILLA	\$123	TARTÁN DE ATÚN	\$312
<i>A base de tomate, chips de tortilla, coronado con queso monterrey, aguacate y crema.</i>		<i>Aliñado con aceite de ajonjolí, salsa de soya y jengibre, montado sobre rodajas de chile serrano y cama de cebollín enrollado con abanico de aguacate, coronado con ajonjolí negro.</i>	
CREMA DE ALMEJA	\$184	TOSTADA CORONA INVERSA	\$130
<i>Crema a base de almeja con zanahoria y apio.</i>		<i>Coliflor ahumada montada sobre cama de hummus de garbanzo y morita, crujiente Kale aliñado con vinagre de vino tinto, puntos de aderezo de chile güero y jocoque coronada con tostada de maíz.</i>	
PULPO A LAS BRASAS	\$432	CEVICHE DE PESCADO TROPICAL	\$204
<i>Montado sobre una ensalada de espinaca, lechuga y albahaca con pepino persa, tomate cherry aliñado con chimichurri y aderezo de tomate asado.</i>		CEVICHE DE PESCADO TRADICIONAL	\$204
ENSALADA CAPRESSE	\$180	CEVICHE DE CAMARÓN	\$234
<i>Tomate heirloom asado, queso mozzarella, hojas de albahaca fresca y aceite balsámico.</i>		<i>Ceviche de camarón curtido en limón, con cebolla, tomate, pepino, cilantro y coronado con aguacate.</i>	
ENSALADA CORONA	\$230	AGUACHILE DE CALLO DE HACHA	\$395
<i>Tomate heirloom, pimientos y cebolla morada salteados, cubos de aguacate fresco, quinoa, aliñado con aceite de mandarina.</i>		<i>Curtido con cebolla morada, pepino, bañado en salsa negra, verde o de cítricos.</i>	
HONGOS AL AJILLO	\$180	AGUACHILE SUPREMO	\$660
LENGUA EN SALSA VERDE	\$195	AGUACHILE DE CAMARÓN	\$253
QUESO FUNDIDO	\$218	CHICHARRÓN DE PULPO O ATÚN	\$299
<i>Con chorizo y champiñones.</i>		<i>Pulpo o atún marinado y frito sobre una cama de guacamole, cebolla morada en julianas, chile toreado y limón.</i>	
CHISTORRA A LA PARRILLA	\$195	PATE DE ALCACHOFA Y PARMESANO	\$150
<i>Acompañado de papa gratinada a las brasas, bañada con chimichurri.</i>		<i>Acompañado de pan de la casa.</i>	
AGUACATE RELLENO	\$247	TABLA DE QUESOS	
<i>Cóctel camarón, pulpo y callo de hacha.</i>		<i>Variedad de quesos, acompañados de compota de frutas de temporada, nueces, aceitunas, queso de cabra con arándanos y focaccia.</i>	
TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA	\$130	<i>Para dos personas:</i>	\$260
<i>Laminas de atún sobre una cama de mayonesa de tomatillo y cilantro, coronado con emulsión de pepino y salicornia.</i>		<i>Para cuatro personas:</i>	\$470
TIRADITO DE ATÚN ALETA AMARILLA	\$338	CHICHARRÓN DE FILETE	\$218
<i>laminas de atún con quinoa, chipotle, cebolla y emulsión verde.</i>		<i>Filete marinado y frito sobre una cama de guacamole, cebolla morada en julianas, chile toreado y limón.</i>	

PLATOS FUERTES

ENSALADA MEDITERRÁNEA

\$ 360

Mix de lechuga y espinacas, pechuga de pollo, manzana, pepino, queso de cabra, nuez, arándano deshidratado, bañado con aderezo cilantro.

PECHUGA DE POLLO AL ROMERO Y HONGO PORTOBELLO

\$ 372

Acompañado de puré de papa y vegetales salteados de temporada.

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ESPINACAS Y QUESO CREMA

\$ 396

Bañada en salsa cremosa de tomate cherry y pimienta morrón rostizado aromatizado con tomatillo y vino blanco, acompañado de puré de papa y vegetales salteados de temporada.

PECHUGA DE PATO

\$ 494

Cocida durante 8 horas al vino blanco y tomillo, acompañado de espárragos salteados, pure de papa rustico, sobre un espejo de demiglass con hollejo de vid y licor de anís.

PESCADO CON RISOTTO

\$ 384

Acompañado con vegetales salteados de temporada, risotto de tocino y champiñones, bañado en salsa cremosa de alcaparras.

SALMÓN AL AJILLO

\$ 468

Acompañado con vegetales salteados de temporada, risotto de tocino y champiñones.

SALMÓN EN COSTRA DE AJONJOLÍ

\$ 468

Acompañado con vegetales salteados de temporada, risotto de tocino y champiñones.

SALMÓN AL GRILL

\$ 468

Acompañado con vegetales salteados de temporada, risotto de tocino y champiñones.

CAMARONES CORONA

\$ 399

Preparados con crema, vino blanco, mantequilla, chile guajillo, champiñones y tocino, acompañado de arroz y vegetales salteados de temporada.

CAMARONES AL AJILLO

\$ 399

Salteados con ajo y chile guajillo, acompañado con arroz y vegetales salteados de temporada.

RIB EYE DE CERDO

\$ 487

Con salsa de frambuesa y chipotle asado, acompañado de puré de papa y vegetales salteados de temporada.

CHAMORRO DE CERDO

\$ 546

Marinado en cerveza oscura, cocido en horno de leña durante 8 horas, montado sobre una cama de papa cambray bañado en adobo o miel de chile morita.

COSTILLAS BBQ

\$ 444

Costillas de puerco en salsa BBQ, acompañado de puré de papa y elote.

COSTILLA DE RES

\$ 599

Braseada en salsa de cerveza, vegetales salteados de temporada y puré de papa.

HAMBURGUESA DE RIB EYE

\$ 504

Con aderezo de chipotle, cebolla caramelizada, champiñones, lechuga, tocino, queso mozzarella, queso amarillo tomate, acompañada de chiles toreados, guacamole, papas sazonadas y aderezo ranch.

BORREGO HORNEADO

\$ 432

Horneado en su jugo, con adobo, acompañado de tortillas y frijoles.

CACHOPO

\$ 626

Filete empanizado relleno de queso Monterrey añejo, prosciutto y queso de cabra, acompañado de hongos caramelizados con vinagre balsámico.

✦ CORTES FINOS ✦

NEW YORK 250 GR. \$ 494

RIB EYE 250 GR. \$ 636

RIB EYE 500 GR. \$1,080

Guarniciones para Rib Eye y New York

(a elegir uno):

1) Puré de papa, vegetales rostizados.

2) Frijoles refritos y guacamole.

RIB EYE AL SARTÉN \$1,430

Rib Eye marinado con ajo negro, horneado en sartén de hierro, con asientos y camarones.

MOLCAJETE CORONADO \$1,920

Rib Eye, camarones, pechuga de pollo, salsa majada, acompañado de guacamole y frijoles.

PUNTAS DE FILETE \$ 750

Sobre una salsa de tomatillo y chile morita, montado en molcajete acompañado de chistorra a la parrilla coronado con chimichurri, costra de queso, frijoles refritos y guacamole.

\$ 537

FILETE MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Acompañado de puré de papa y vegetales salteados de temporada

FILETE MIGNON ARABE \$ 559

Relleno de queso de cabra y espinacas, bañado en salsa de frutos rojos, acompañado de puré de papa y vegetales salteados de temporada.

FILETE MIGNON EN CREMA DE CAMARON \$ 559

Cubos de filete mignon, montados sobre un espejo de crema de camarón, acompañado de puré de papa de la casa y mix de vegetales de temporada.

✦ PASTAS ✦

CON CAMARÓN

\$ 390

Con salsa blanca y champiñones.

CARBONARA CON PORK BELLY

\$ 364

Con tocino, queso y pork belly confitado.

PASTA CON JUREL AL PESTO

\$ 384

Fetuccini al dente natural, acompañado de jurel cincelado, bañado con salsa pesto de la casa.

AL PESTO

\$ 247

Pesto con nueces, albahaca, aceite de olivo y queso parmesano.

FETUCCINI EN CREMA DE ALCAPARRAS CON SALMÓN

\$ 468

Fetuccini al dente bañado en una cremosa salsa de alcaparras ligeramente picante, coronado de salmón al grill cincelado.

✦ MENÚ INFANTIL ✦

SPAGUETI CON SALSAS DE TOMATE

\$ 208

HAMBURGUESA CON QUESO

\$ 208

Acompañada de papas fritas.

TIRAS DE PECHUGA DE POLLO EMPANIZADAS

\$ 234

Acompañadas de papas fritas.

✦ POSTRES ✦

BROWNIE A LA MODA

\$ 149

Acompañado de nieve de lavanda.

HELADOS ARTESANALES

\$ 99

Sabores: Café, lavanda, romero con cereza y albahaca.

PANQUE DE ELOTE

\$ 182

Sobre un espejo de crema de elote y queso de cabra acompañado de nieve de lavanda.

PAY DE DÁTIL CON NUEZ

\$ 169

Acompañado de nieve de café.

CRÈME BRÛLÉE DE CAJETA O NARANJA

\$ 110

FLAN

\$ 99



CORONA DEL VALLE

BEBIDAS

LIMONADA	\$ 55	CAFÉ	\$ 50	VASO MICHELADO	\$ 39
REFRESCO	\$ 55	EXPRESSO	\$ 65	CERVEZA COMERCIAL	\$ 71
NARANJADA	\$ 55	CAPUCCINO VAINILLA	\$ 109	CERVEZA ARTESANAL	\$ 120
JUGO	\$ 55	LATTE VAINILLA	\$ 109	CLAMATO	\$ 90
TISANA	\$ 78	LATTE	\$ 99	TEQUILA	\$ 140
<i>Sabores: Fruta de la pasión, guayaba y manzana con canela.</i>					
AGUA DE BOTELLA	\$ 50	CAPUCCINO	\$ 99	SANGRÍA	\$ 130
AGUA MINERAL	\$ 50	CAFÉ IRLANDÉS	\$ 190	MEZCAL	\$ 130
AGUA MINERAL	\$ 60	CARAJILLO	\$ 150	MEZCAL PREPARADO	\$ 160
<i>Topochico</i>					
TÉ CALIENTE	\$ 65	CHOCOLATE CALIENTE	\$ 97		
		CAFÉ DE OLLA	\$ 80		
		CAFÉ MOCCA	\$ 109		



NUESTROS VINOS

ETIQUETA	COPA	BOTELLA
SAUVIGNON BLANC 2022 	\$ 90	\$ 450
CHARDONNAY 2022	\$ 100	\$ 500
ROSADO  2022	\$ 125	\$ 500
MERLOT 2018	\$ 120	\$ 600
CABERNET SAUVIGNON 2020		\$ 700
TEMPRANILLO 2019	\$ 130	\$ 650
TEMPRANILLO/NEBBIOLO 2020	\$ 150	\$ 750
MALBEC 2018	\$ 150	\$ 750

CORONA DEL VALLE *Gran Reserva*

MERLOT 2016	\$ 950
CABERNET SAUVIGNON 2016	\$ 950
TEMPRANILLO 2016	\$ 950
MALBEC 2017	\$ 950
PETIT VERDOT 2017	\$ 1,100
NEBBIOLO 2017	\$ 1,100

**Precios en MXN con IVA incluido | Sujeto a disponibilidad de ingredientes.*



CORONA
DEL VALLE

Menu

ENTREES

<p>TORTILLA SOUP</p> <p><i>Tomato-based, tortilla chips, with monterey cheese on topping, avocado and sour cream.</i></p>	<p>\$ 123</p>	<p>TUNA TARTARE</p> <p><i>Seasoned with sesame oil, soy sauce and ginger mounted on slices of serrano chili and a bed of chives, with an avocado fan, topped with sesame and sprouts.</i></p>	<p>\$ 312</p>
<p>CLAM CHOWDER</p> <p><i>Clam-based cream with carrot and celery.</i></p>	<p>\$ 184</p>	<p>REVERSE CORONA TOAST</p> <p><i>Smoked cauliflower mounted on a bed of chickpea and blackberry hummus, crunchy Kale seasoned with red wine vinegar, dots of chile güero seasoning and jocoque crowned with corn toast.</i></p>	<p>\$ 130</p>
<p>GRILLED OCTOPUS</p> <p><i>With lettuce, spinach, tomato, blueberries, cucumber, walnuts and pine nuts and roasted tomato dressing.</i></p>	<p>\$ 432</p>	<p>TROPICAL FISH CEVICHE</p> <p><i>Shrimp ceviche marinated in lemon, with onion, tomato, cucumber, cilantro with avocado on topping.</i></p>	<p>\$ 204</p>
<p>CAPRESSE SALAD</p> <p><i>Stuffed tomato heirloom, stuffed with mozzarella cheese, basil and cherry tomato, dressed with olive oil.</i></p>	<p>\$ 180</p>	<p>TRADICIONAL FISH CEVICHE</p>	<p>\$ 204</p>
<p>CORONA SALAD</p> <p><i>Tomato heirloom, peppers and sauteed onion, with fresh avocado in cubes, quinoa, sasonated with tangerine oil.</i></p>	<p>\$ 230</p>	<p>SHRIMP CEVICHE</p>	<p>\$ 234</p>
<p>GARLIC MUSHROOMS</p>	<p>\$ 180</p>	<p>SCALLOP AGUACHILE</p> <p><i>Marinated with red onion, cucumber, bathed in black, green or citrus sauce.</i></p>	<p>\$ 395</p>
<p>GREEN SAUCE BEEF TONGUE</p>	<p>\$ 195</p>	<p>SUPRIME AGUACHILE</p>	<p>\$ 660</p>
<p>MELTED CHEESE</p> <p><i>With chorizo & mushrooms.</i></p>	<p>\$ 218</p>	<p>SHRIMP AGUACHILE</p>	<p>\$ 253</p>
<p>GRILLED SPANISH SAUSAGE</p> <p><i>With grilled potatoes au gratin, bathed with chimichurri.</i></p>	<p>\$ 195</p>	<p>TUNA OR OCTOPUS RINDS</p> <p><i>Marinated and fried tuna or octopus on a bed of guacamole, julienned red onion, toreado chili and lemon.</i></p>	<p>\$ 299</p>
<p>STUFFED AVOCADO</p> <p><i>Stuffed with shrimp, octopus and scallops.</i></p>	<p>\$ 247</p>	<p>BEEF STEAK RINDS</p> <p><i>Marinated and fried beef steak on a bed of guacamole, julienned red onion, toreado chili and lemon.</i></p>	<p>\$ 218</p>
<p>YELLOWFIN TUNA TOSTADA</p> <p><i>On a bed of tomatillo and cilantro mayonnaise, topped with cucumber and salicornia emulsion.</i></p>	<p>\$ 130</p>	<p>ARTICHOKE AND PARMESAN PATE</p> <p><i>With homemade bread.</i></p>	<p>\$ 150</p>
<p>YELLOWFIN TUNA TIRADITO</p> <p><i>With quinoa, chipotle, onion and green emulsion.</i></p>	<p>\$ 338</p>	<p>CHEESEBOARD</p> <p><i>Variety of cheeses, accompanied by seasonal fruit compote, olives, walnuts & cranberries.</i></p>	<p>For two persons: \$ 260 For four persons: \$ 470</p>

MAIN DISHES

MEDITERRANEAN SALAD

\$ 3 6 0

Lettuce mix and spinach, chicken breast, apple, cucumber, coat cheese, nuts, dehydrated blueberry, topped with cilantro dressing.

CHICKEN BREAST WITH ROSEMARY & PORTOBELLO MUSHROOM

\$ 3 7 2

With mashed potatoes and sauteed seasonal vegetables.

CHICKEN BREAST STUFFED WITH SPINACH AND CREAM CHEESE

\$ 3 9 6

Bathed in creamy cherry tomato sauce and roasted bell pepper flavored with tomatillo and white wine, accompanied by mashed potatoes and vegetables.

DUCK BREAST

\$ 4 9 4

Duck breast with white wine and thyme cooked for eight hours, accompanied by sautéed asparagus and mashed potatoes, on demiglass sauce with a vine hole and anise liqueur.

CATCH OF THE DAY WITH RISOTTO

\$ 3 8 4

Accompanied with sautéed seasonal vegetables, bacon and mushroom risotto, bathed in creamy caper sauce.

GARLIC SALMON

\$ 4 6 8

With vegetables, bacon and mushroom risotto.

SESAME CRUSTED SALMON

\$ 4 6 8

With vegetables, bacon and mushroom risotto.

GRILLED SALMON

\$ 4 6 8

With vegetables, bacon and mushroom risotto.

CORONA SHRIMPS

\$ 3 9 9

Prepared with cream, white wine, butter, garlic and guajillo pepper, mushrooms and bacon, with rice and sautéed seasonal vegetables.

GARLIC SHRIMPS

\$ 3 9 9

Sauteed with garlic and guajillo pepper with rice and sautéed vegetables.

PORK RIB EYE

\$ 4 8 7

With raspberry and roasted chipotle sauce, with mashed potatoes and vegetables.

PORK SHANK

\$ 5 4 6

Marinated in dark beer, cooked in a wood oven for eight hours, mounted on a chambray potato bed, bathed in marinade or morita chile honey.

BBQ RIBS

\$ 4 4 4

Pork ribs with BBQ sauce, mashed potatoes and corn.

BRAISED SHORT RIBS

\$ 5 9 9

Braised in beer sauce, sauteed vegetables & mashed potatoes.

RIB EYE HAMBURGER

\$ 5 0 4

With chipotle dressing, caramelized onions with mushrooms, lettuce, bacon, mozzarella cheese, tomato yellow cheese, accompanied by bullfighting chilies, guacamole, seasoned potatoes and ranch dressing.

LAMB

\$ 4 3 2

Marinated and baked in its own juice, with tortillas and beans.

CACHOPO

\$ 6 2 6

Stuffed fillet filled with aged Monterrey cheese, prosciutto and goat cheese, accompanied by caramelized mushrooms with balsamic vinegar.

✦ SIGNATURE STEAKS ✦

NEW YORK 8.80 OZ **\$ 494**

RIB EYE 8.80 OZ **\$ 636**

RIB EYE 17.60 OZ **\$1,080**

Rib eye & New York side options (one to choose):

1) Mashed potatoes, roasted vegetables.

2) Refried beans & guacamole.

SKILLET RIB EYE **\$1,430**

Rib Eye marinated with black garlic, baked in an iron skillet, with shrimp.

MOLCAJETE CORONADO **\$1,920**

Rib Eye, shrimp, chicken breast, majada sauce, accompanied by guacamole and beans.

FILETE TIPS **\$ 750**

On a tomatillo and morita chile sauce, mounted in a molcajete accompanied by grilled chistorra topped with chimichurri, cheese crust, refried beans and guacamole.

MUSHROOM SAUCE FILET MIGNON **\$ 537**

With mashed potatoes and seasonal sautéed vegetables.

FILETE MIGNON ARABE **\$ 559**

Stuffed with cream cheese and spinach & berries sauce, with mashed potatoes and vegetables on the side.

FILET MIGNON IN SHRIMP CREAM **\$ 559**

Cubes of filet mignon, mounted on a mirror of shrimp cream, accompanied by house mashed potatoes and mix of seasonal vegetables.



CORONA DEL VALLE

PASTAS

WITH SHRIMP

\$390

With white sauce and mushrooms.

CARBONARA WITH PORK BELLY

\$364

With bacon, cheese and candied pork belly.

PASTA WITH HORSE MACKEREL IN PESTO

\$384

Natural Aldente fettuccini, accompanied by chiseled horse mackerel, bathed in house pesto sauce.

FETTUCCINE IN CAPER CREAM WITH SALMON

\$468

Aldente fettuccini bathed in a creamy, slightly spicy caper sauce, topped with chiseled grilled salmon.

WITH PESTO

\$247

Pesto with walnuts, basil, olive oil and parmesan cheese.

KIDS MENU

RED SAUCE SPAGHETTI

\$208

CHEESE BURGER

\$208

With french fries.

BREADED CHICKEN BREAST STRIPS

\$234

With french fries.

DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE

\$149

With lavender ice cream.

CRAFT ICE CREAM

\$99

Flavors: Coffee, lavender, rosemary with cherry & basil.

CORN BREAD

\$182

corn and goat chesse cream acompained by lavender ice cream.

DATE PAY WITH WALNUT

\$169

Accompanied with coffee ice cream.

CARAMEL OR LAVANDA CRÈME BRÛLÉE

\$110

FLAN

\$99



CORONA DEL VALLE

BEVERAGES

LEMONADE	\$ 55	COFFEE	\$ 50	VASO MICHELADO	\$ 39
SODA	\$ 55	EXPRESSO	\$ 65	BEER	\$ 71
ORANGEADE	\$ 55	VANILLA CAPUCCINO	\$109	CRAFT BEER	\$120
JUICE	\$ 55	LATTE VANILLA	\$109	CLAMATO	\$ 90
TISANE	\$ 78	LATTE	\$ 99	TEQUILA	\$140
<i>Flavors: Passion fruit, guava & apple with cinnamon.</i>		CAPUCCINO	\$ 99	SANGRÍA	\$130
BOTTLED WATER	\$ 50	IRISH COFFE	\$190	MEZCAL	\$130
MINERAL WATER	\$ 50	CARAJILLO	\$150	PREPARED MEZCAL	\$160
MINERAL WATER	\$ 60	HOT CHOCOLATE	\$ 97		
<i>Topochico</i>		CAFÉ DE OLLA	\$ 80		
HOT TEA	\$ 65	MOCHA COFFEE	\$109		

OUR WINES

LABEL	GLASS	BOTTLE
SAUVIGNON BLANC 2022 	\$ 90	\$ 450
CHARDONNAY 2022	\$100	\$ 500
ROSÉ 2022 	\$125	\$ 500
MERLOT 2018	\$120	\$ 600
CABERNET SAUVIGNON 2020		\$ 700
TEMPRANILLO 2019	\$130	\$ 650
TEMPRANILLO/NEBBIOLO 2020	\$150	\$ 750
MALBEC 2018	\$150	\$ 750

CORONA DEL VALLE *Prime Collection*

MERLOT 2016	\$ 950
CABERNET SAUVIGNON 2016	\$ 950
TEMPRANILLO 2016	\$ 950
MALBEC 2017	\$ 950
PETIT VERDOT 2017	\$1,100
NEBBIOLO 2017	\$1,100

**Prices in MXN with TAX included | Subject to availability of ingredients*