

**ABIERTO
OPEN**

LUNES - DOMINGO

**15:00 A
23:00 HRS**

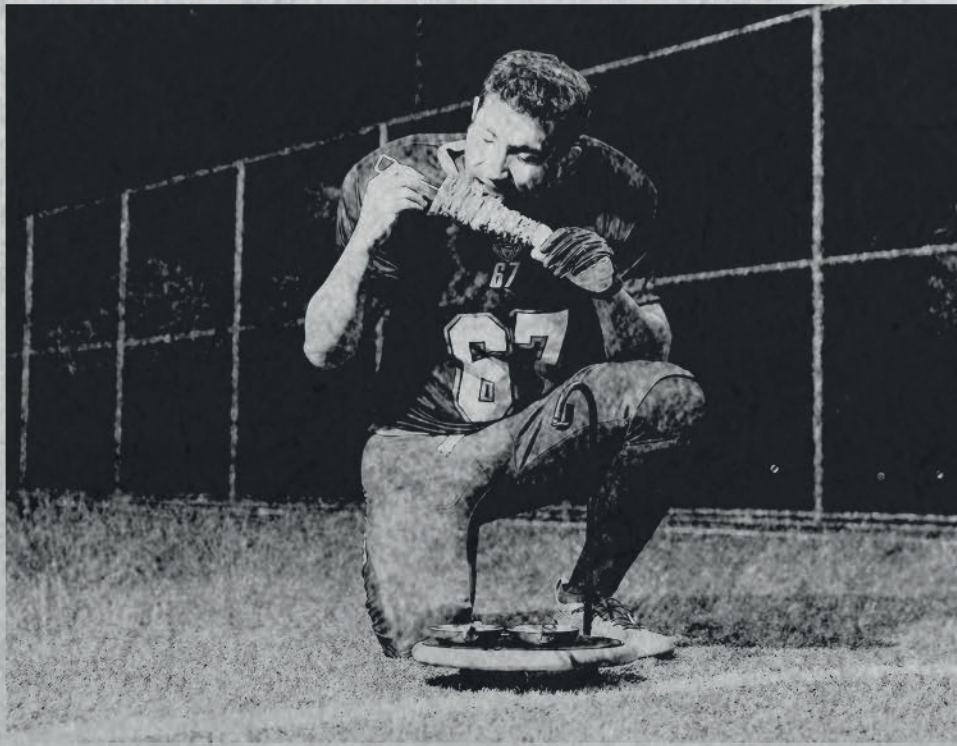


Los horarios de servicio están sujetos a modificación, dependiendo los eventos deportivos.

FOOD * DRINKS * SPORTS

Carretera Libramiento Norte 1335 Sopeña C. P. 36119 Silao, Guanajuato
www.restaurantes.hotsson.com

 **472 690 1000**



THE KID TO TOPPLE PELE

JUST how good is Diego Maradona, the kid from South America?
By FRANK MCGHEE



...112.
...Negra, 97.
...Raymond Dale, *111.
...Col. Carr, *106.
...Income, *100.
...Pratt Booth, *100.
...Resndar, *110.
...Santa Donna, *101.
...Watts, *100.
...Santa Grande, *101.
...Margie K., *110.
...Coffield, 105.
...a-Be Frank, 117.
...Royal Princess, *112.
...a-train entry.
...p-Croch entry.

EST 2016

**ABIERTO
OPEN**

LUNES - DOMINGO

**15:00 A
23:00 HRS**



FOOD * DRINKS * SPORTS

*Imagen ilustrativa



BOTANAS / SNACK

ALITAS / WINGS

Las clásicas, con salsas a elegir BBQ, búfalo, o mango habanero, acompañadas con aderezo ranch y crudités.

The classic, at your choice, BBQ, buffalo, or mango habanero accompanied with ranch dressing and crudites.

\$210

BONELESS 220 g

Los clásicos, con salsas a elegir, BBQ, búfalo o mango habanero, acompañadas con aderezo ranch y crudités.

The classic, at your choice, BBQ, buffalo or mango habanero accompanied with ranch dressing and crudites.

\$190



*Imagen ilustrativa

NUESTRAS PAPAS

Papas \$165

*A la francesa
En gajo con paprika
Bravas*

French fries \$165

*French fries
Gajo with paprika
Braves*

NACHOS

Nachos GAME ON / GAME ON nachos 100 g

Bañados con salsa de frijol, salsa de queso, pico de gallo y trocitos de tocino 100 g.

Covered with beans and cheese sauce, Mexican sauce and pork belly bites.

\$240

GOL DE CAMPO / FIELD GOAL

Bañados con salsa de queso, chiles jalapeños, salsa mexicana, frijoles y un verdadero punto extra de sabor.

Covered with cheddar sauce, Jalapeño chili, Mexican sauce and beans a true extra burst of flavor.

\$230

Fair play

Una mezcla de tres quesos, con hongos salteados con chileguajillo, ajo y perejil, acompañado con tortillas de harina.

Mix cheeses, with sautéed mushroom in guajillo chili, garlic and Parsley, accompanied with flour tortilla.

\$220

SUSHIS

DRAGON ROLL

Arroz japonés, camarón empanizado 50 g, aguacate, alga nori, mango, aderezado con alioli de chipotle.

Japanese rice, breaded shrimp 50 g, avocado, nori algae, mango with chipotle aioli dressing.

\$205

SUMO ROLL

Rollo empanizado y frito relleno de pepino, aguacate, queso crema y salmón 80 g, bañado con salsa de anguila y salsa srirach.

Breaded and fried roll stuffed with cucumber, cream cheese, fresh salmon 80 g, and covered with eel and sriracha sauce.

\$220



*Imagen ilustrativa

EST 2016

**ABIERTO
OPEN**

LUNES - DOMINGO

**15:00 A
23:00 HRS**



FOOD * DRINKS * SPORTS

COMIDAS / FOODS



Hamburguesa (*Imagen ilustrativa)

HAMBURGUESAS / BURGERS

TOUCHDOWN \$260

Tradicional carne de res
Servida con pan brioche, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, tocino, queso Monterrey Jack y papas a la francesa.

Served with brioche bread, tomato, onion, pickles, bacon, Monterrey jack cheese and French fries.

LIBRA X LIBRA / POUND X POUND 160 g \$220

Pierna de cerdo deshebrada y cocinada a baja temperatura, Servida en pan brioche con cebolla caramelizada, queso Monterrey Jack, salsa BBQ.

Leg pork cooked in slowly temperature, served in brioche bread, caramelized onion, Monterey jack cheese, BBQ sauce.

HOT DOG ESTILO 34 / 34 STYLE HOT DOG \$220

En honor a Fernando Valenzuela, ex pitcher de los Dodgers.

Con salchicha gigante, jamón, champiñones salteados, pepino, jitomate, guacamole, rodajas de chile jalapeño y queso cheddar. Acompañado de papas a la francesa, chile güero relleno de queso y envuelto en tocino, tradicional de Sonora.

Honoring Fernando Valenzuela, former LA Dodgers pitcher, Jumbo sausage.

With ham, salted mushrooms, cucumber, tomato, guacamole, Jalapeño rings and cheddar cheese. Accompanied with French fries and banana chili stuffed with cheese and wrapped in fried bacon, Sonora's recipe.

DE LA PARRILLA

Match point 350 g \$290

Costillas de cerdo a la brasa cocinadas lentamente en JOSPER, bañadas con salsa BBQ, acompañadas de elote rostizado, una elección ganadora.

Cooked slowly in JOSPER, covered with BBQ Sauce, accompanied with roasted corn, a winning pick.

El Pastor Lozano \$260

Tradicional trompo al pastor 300 g, acompañado con chiles toreados, pico de gallo y tortillas de harina o maíz.

With the traditional "Pastor" Style recipe 300 g, Accompanied with sautéed chili and onion, Mexican sauce and flour or corn tortillas.

Parrillada (2 PERSONAS) / Mixed grilled meat (2 people) \$410

(Incluye rib eye, pollo, chorizo, verduras a la parrilla, frijoles, guacamole y chiles toreados).

Ribe ye, chicken, chorizo, vegetables, beans, guacamole and chillis.

PIZZAS

PINTURICCHIO \$210

En honor al gran Alessandro Del Piero, de pepperoni con salsa de tomate y mozzarella

Honouring Alessandro Del Piero, pepperoni pizza with tomato sauce, Mozzarella cheese.

REMONTADA / COMEBACK \$199

Estilo margarita, con salsa de tomate, queso mozzarella, hojas de albahaca fresca, tomates Cherry.

Margherita style with Tomato sauce, Mozzarella cheese, fresh basil and cherry tomato.

HOYO EN UNO / HOLE IN ONE \$210

Con Pera al horno, hojas de arúgula, nuez caramelizada, queso azul, reducción de vinagre balsámico.

With pear cooked, rucula, caramelized nut, blue cheese and balsamic reduction.



Pizza (*Imagen ilustrativa)

EST 2016

**ABIERTO
OPEN**

LUNES - DOMINGO

15:00 A
23:00 HRS



FOOD * DRINKS * SPORTS

HOME RUN POSTRES / DESSERT

PENALTY

\$195

Pastel de chocolate con ganache, dulce de leche, pistache, licor de café, frambuesas y salsa de chocolate. Una opción segura de gran sabor. Chocolate cake With Ganache, caramel, pistachios, Coffee Liqueur, raspberry and chocolate sauce. An easy choice.

VINCE LOMBARDI

\$160

Brownie de chocolate semiamargo tibio con nueces pecanas y helado de vainilla, sin duda una deliciosa recompensa. Warm semi bitter chocolate with pecan nut, served with vanilla Ice cream, the sweetest taste of victory.

WIMBLEDON

\$180

Pastel cremoso de queso en costra de galletas de chocolate con salsa de berries, descubre su legendario sabor. Creamy cheese cake Over cookie chocolate paste and berries sauce, a legendary taste.

Las proteínas expresan su gramaje en crudo.

Proteínas cocidas*

La ingestión de los alimentos crudos son responsabilidad de quien lo consume**

Los precios incluyen 16% de IVA. Precios en moneda nacional.

Cook proteins*

Ingestion of Raw Food is the responsibility of the costumer.

All prices include 16% of VAT. Prices in mexican currency.

BEBIDAS / DRINKS

CHAMPAGNE

Moët & chandon brut \$3,750

BRANDY

	COPA/ GLASS (2oz)	BOTELLA/ BOTTLE (700ml)
Fundador	\$166	\$1,465
Terry centenario	\$140	\$1,520
Cardenal		
mendoza	\$425	\$5,050
Torres 5	\$140	\$1,415
Torres 10	\$170	\$1,960
Torres 15	\$215	\$2,450
Torres xx	\$335	\$3,830
Jaime I	\$895	\$12,030

GINEBRA

	COPA/ GLASS (2oz)	BOTELLA/ BOTTLE (750ml)
Bombay sapphire ..	\$230	\$2,700
Hendrick's	\$290	\$3,400
Beefeater	\$190	\$1,790
Tanqueray flor		
de sevilla	\$230	\$2,750
Tanqueray	\$230	\$3,200

MEZCAL

	COPA/ GLASS (2oz)	BOTELLA/ BOTTLE (700 ml / 750ml)
San alipus san andrés	\$360	\$4,150
400 Conejos		
joven	\$360	\$4,150
Los danzantes	\$430	\$4,150
Mezcal union	\$360	\$4,150
Monte lobos		
espadin	\$430	\$4,150
Monte lobos		
tobala	\$780	\$6,530

COGNAC

	COPA/ GLASS (2oz)	BOTELLA/ BOTTLE (700ml)
Martel XO	\$1,020	\$12,050
Martell VSOP	\$290	\$3,400
Remy martin		
VSOP	\$290	\$3,400
Camus XO	\$1,020	\$12,050
Hennessy VSOP	\$440	\$4,872
Hennessy XO	\$1,020	\$12,050

TEQUILA

	COPA/ GLASS (2oz)	BOTELLA/ BOTTLE (695ml 700ml 750ml)
1800 Añejo	\$235	\$2,645
1800 Reposado	\$180	\$1,985
1800 Cristalino	\$255	\$2,995
Maestro tequilero		
reposado	\$220	\$2,495
Maestro tequilero añejo	\$270	\$3,170
Maestro tequilero		
dobel diamante	\$265	\$3,070
Reserva de la		
familia añejo	\$635	\$7,550
Reserva de la		
familia platino	\$290	\$3,515
Centenario reposado	\$170	\$1,950
Centenario plata	\$160	\$1,650
Don julio añejo	\$320	\$3,655
Don julio reposado	\$310	\$3,620
Don julio blanco	\$215	\$2,565
Don julio 70	\$400	\$4,800
Don julio 1942	\$635	\$7,485
Herradura añejo	\$270	\$3,130
Herradura reposado	\$215	\$2,380
Herradura blanco	\$146	\$1,750
Herradura antiguo	\$165	\$1,800
Herradura ultra añejo	\$295	\$3,480
Herradura selección		
suprema extra añejo	\$855	\$10,560
Tres generaciones añejo	\$215	\$2,495
Tres generaciones		
reposado	\$180	\$2,070
El destilador blanco		
premium	\$210	\$1,540
El destilador blanco	\$130	\$1,280
El destilador reposado	\$180	\$1,570
El destilador añejo	\$140	\$1,450
El destilador reposado	\$180	\$1,570
Cuervo tradicional plata	\$140	\$1,450
Cuervo tradicional		
reposado	\$150	\$1,620
Siete leguas blanco	\$255	\$3,030



*Imagen Ilustrativa

EST 2016

**ABIERTO
OPEN**

LUNES - DOMINGO

**15:00 A
23:00 HRS**



FOOD * DRINKS * SPORTS

BEBIDAS / DRINKS

RON	COPA/ GLASS (2oz)	BOTELLA/ BOTTLE (700ml / 750 ml)
Appleton blanco	\$140	\$1,370
Appleton especial	\$160	\$1,480
Appleton estate	\$280	\$3,350
Bacardi blanco	\$140	\$1,370
Bacardi añejo	\$145	\$1,390
Bacardi 8 años	\$205	\$2,350
Havana 7 años	\$180	\$1,850
Ron zacapa 23 años	\$390	\$4,150
Ron zacapa xo	\$970	\$6,495
Ron zacapa ambar	\$240	\$2,350
Malibu coco	\$140	\$1,370
Matusalem platino	\$140	\$1,450
Matusalem clarico	\$180	\$2,950
Matusalem 15 años gran reserva	\$200	\$2,050
Matusalem 15 años gran reserva	\$210	\$2,150
Matusalem 23 años gran reserva	\$415	\$4,700
Capitan morgan blanco	\$140	\$1,370
Capitan morgan spiced	\$140	\$1,370

VODKA

	COPA/ GLASS (2oz)	BOTELLA/ BOTTLE (750ml)
Absolut azul	\$140	\$1,370
Absolut citron	\$140	\$1,370
Absolut raspberry	\$140	\$1,370
Absolut mandarin	\$140	\$1,370
Absolut pears	\$140	\$1,370
Grey goose	\$310	\$3,600
Stolichnaya	\$155	\$1,490
Ciroc	\$245	\$2,500
Hpnotiq	\$245	\$2,500
Smirnoff tamarindo	\$140	\$1,350
Smirnoff	\$140	\$1,370
Kettle one	\$255	\$2,960

WHISKY

	COPA/ GLASS (2oz)	BOTELLA/ BOTTLE (750ml)
Buchanan's 12	\$320	\$3,665
Buchanan's 18	\$615	\$7,250
Buchanan's red seal	\$1,060	\$12,635
Chivas regal 12	\$230	\$2,450
Chivas regal 18	\$615	\$7,200
Fireball	\$165	\$1,940
J&B	\$150	\$1,690
Johnnie walker red label	\$160	\$1,600
Johnnie walker black label	\$335	\$3,950
Johnnie walker gold label	\$360	\$4,200
Johnnie walker double black label	\$355	\$4,190
Johnnie walker green label	\$380	\$4,470
Johnnie walker blue label	\$1,185	\$14,200
Jack daniel's tennessee	\$380	\$4,470
Jack daniel's honey	\$220	\$2,380
Jack daniel's tennesse apple	\$535	\$4,015
Jack daniel's single barrel select	\$635	\$4,150
Jack daniel's gentleman	\$535	\$4,015
Singleton 12	\$280	\$3,300
Glenfiddich 12	\$380	\$4,300
Glenfiddich 18	\$970	\$9,100
Macallan 12	\$360	\$4,200
Macallan 18	\$2,450	\$17,900
Crown royal	\$280	\$3,300

LICORES

	COPA/ GLASS (2oz)
Chartreuse verde	\$390
Chartreuse amarillo	\$310
Campari	\$250
Martini rosso	\$250
Cinzano rojo	\$250
Cinzano blanco extra dry	\$250
Aperol	\$250
Sambuca negro	\$160
Sambuca blanco	\$160
Licor 43	\$180
Bailey's	\$180
Anís chinchon dulce	\$165
Anís chinchon seco	\$165
Licor strega	\$260
Frangelico	\$160
Amaretto disaronno	\$185
Grand marnier	\$260
Jagermeister	\$160
Kalhua	\$110



*Imagen ilustrativa

EST 2016

**ABIERTO
OPEN**

LUNES - DOMINGO

**15:00 A
23:00 HRS****FOOD * DRINKS * SPORTS****BEBIDAS / DRINKS****CERVEZAS**BOTELLA/
BOTTLE
(355ml)

Cerveza nacional	\$72
Corona, corona lighth, victoria, pacifico, modelo especial, negra modelo y modelo ambar.	
Cerveza importada	\$83
Stella artois, Heineken y Ultra.	

MICHELADAS Y CHELADASBOTELLA/
BOTTLE
(355ml)

Con corona, victoria, negra modelo y modelo especial	\$85
Con stella artois, heineken y ultra	\$97

REFRESCOSBOTELLA/
BOTTLE
(355ml)

Coca cola	\$55
Coca lighth	\$55
Fanta	\$55
Sprite	\$55
Manzana	\$55
Squirt	\$55
Agua mineral	\$55
Agua quina	\$55
Ginger ale	\$55

COCTELERÍA TRADICIONALCOPA/
GLASS
(2oz)

Margarita de sabores	\$140
Fresa, limón y tamarindo.	
Tequila sunrise	\$140
Tequila, granadina y jugo de naranja.	
Vampiro	\$130
Tequila, sangrita, refresco de toronja y jugo de limón.	
Diablo	\$130
Tequila, jugo de arándano, jugo de limón.	
Paloma	\$130
Tequila, toronja, jugo, jugo de limón.	
Bandera	\$140
Tequila, sangrita, jugo de limón.	
Pitufo	\$140
Tequila, refresco de toronja, curacao azul y jugo de limón.	

COCTELERÍA TRADICIONALCOPA/
GLASS
(2oz)

Daiquiri	\$140
Ron, licor de sabor, jugo de limón y jarabe.	
Mojito	\$140
Ron, hierbabuena, limón, agua mineral, azúcar.	
Caipirinha	\$145
Ron, fruta, jarabe, refresco lima - limón.	
Sex on the beach	\$145
Vodka, jugo de arándano y licor de durazno.	
Orgasmo	\$145
Vodka, amaretto y curacao blanco.	
Bloody mary	\$145
Salsas, vodka y jugo de tomate.	
Clamato preparado	\$145
Vodka, jugo de clamato, salsas y jugo de limón.	
Tom collin's	\$145
Limonada y ginebra.	
Bull	\$145
Limonada, ron y cerveza oscura.	
Martini seco	\$145
Ginebra, vermut seco y aceituna.	
Piña colada	\$145
Ron, crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.	
Piñada	\$130
Crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.	
Long island	\$145
Ron, tequila, vodka, ginebra, limón y refresco de cola.	
Martini manhattan	\$145
Whisky, vermut dulce y licor de angostura.	
Martini sabores	\$145
Vodka y licor de sabores.	
Clericot	\$130
Fruta, refresco de lima, limón, granadina y vino tinto.	
Cerveza preparada	\$130
Cerveza, vino tinto y granadina.	
Ruso blanco	\$145
Vodka, licor de café y leche.	
Mimosa	\$110
Carajillo	\$165