

**ABIERTO
OPEN**

**LUNES - SÁBADO
12:00 PM - 02:00 AM**

**DOMINGO
12:00 - 11:00 PM**



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

FOOD * DRINKS * SPORTS

Blvd. Paseo Solidaridad 13649, Juárez, 36620 Irapuato, Gto.
www.restaurantes.hotsson.com

 **462 215 2020**



DAILY MIRROR, Monday, June 4, 1979 Page 21

THE KID TO TOPPLE PELE

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



By
**FRANK
McGHEE**

Incredible, he did it! Maradona
from cheering a 3-1 Argentina
victory over Brazil who also in
Buenos Aires - an indication in
heart of his untold qualities.
I have named him Diego Maradona
the 'Diego' of soccer, a great
kick over the top to prove he is
I have seen all the world's top
players.
And I have to say I wish
even one day Maradona a whole
world's wonder teenager I had
to go to Buenos in the 1980
World Cup.

He could make them believe
with his all their spirit in
first World Cup. Which is
Argentina have made the
national team - not any
other - and they from a small
town of 25,000 a year
- by the time he is in his
late 20s he will be the
big star.

Panetti takes me
for a spin

PLAY WINS



EST 2017

ABIERTO
OPEN

LUNES - SÁBADO
12:00 PM - 02:00 AM

DOMINGO
12:00 - 11:00 PM



FOOD * DRINKS * SPORTS

*Imagen ilustrativa



1ERA BASE / 1ST BASE

ALITAS TIME OUT/ TIME OUT WINGS 400 g

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

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

\$185

PICHICHI / PICHICHI BONELESS 220 g

Ligeramente empanizados con salsas a elegir BBQ, búfalo, mango habanero o teriyaki, acompañadas con aderezo ranch y crudités.

Breaded chicken breast, at your choice, BBQ, Buffalo, Mango Habanero or teriyaki sauce, accompanied with ranch dressing and crudites.

\$195

NUESTRAS PAPAS "AS" / ACE POTATOES 350 g

Espirales / Spiral 300 g \$128
En gajo / Wedges 350 g \$130
Francesas / French fries 300 g \$115

Aderezo a elección, queso cheddar, ranch o chipotle / At your choice, cheddar, ranch or chipotle chili dressing.

NACHOS

Derbi

Los clásicos nortños, bañados con salsa de frijol, salsa de queso, arrachera 80 g y chiles toreados.

The Northern classics, covered with beans and cheddar sauce and sautéed with slices onion, worcestershire sauce and chili.

\$197

Nachos GAME / GAME nachos 100 g

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

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

\$250

GOL DE CAMPO / FIELD GOAL

Con arrachera 80 g

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.

\$199

QUESO FUNDIDO / MELTED CHEESE

DRIVE

Con chistorra a las brasas y reducción de vino tinto, mezcla gratinada de quesos manchego, mozzarella, Monterrey Jack, y tortillas de harina.

Accompanied with chistorra cooked in grill and red wine reduction, gratinated mixed of manchego, mozzarella and Monterey Jack cheese accompanied with flour tortilla.

\$250



*Imagen ilustrativa

EST 2017

ABIERTO
OPEN

LUNES - SÁBADO
12:00 PM - 02:00 AM

DOMINGO
12:00 - 11:00 PM



FOOD * DRINKS * SPORTS

2DA BASE / 2ND BASE



*Imagen ilustrativa

HAMBURGUESAS / BURGERS

TOUCHDOWN 200 g \$270

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, Monterey jack cheese and French fries.

LIBRA X LIBRA / POUND X POUND 160 g \$254

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

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

HOT DOG ESTILO 34 / 34 STYLE HOT DOG

\$185

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

With 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.

SANDWICHES

OVERTIME 100 g

\$260

Hecho de roastbeef en pan tipo campesino de miel y semillas de girasol, choucroute, queso suizo, lechuga y tomate, acompañado de papas a la francesa.

Roastbeef sandwich served in honey and sunflower seed peasant bread, sauerkraut, Swiss cheese, lettuce and tomato, accompanied with French fries.

PIZZAS

REMONTADA / COMEBACK \$190

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.

SHOTGUN PLAY 80 g \$285

De jamón serrano con hojas de arúgula, higos y queso gorgonzola.

Prosciutto pizza with rucula, fig and gorgonzola cheese.

Par 4 \$ 253

Cuatro quesos: mozzarella, brie, gorgonzola, parmesano.

Four cheeses: mozzarella, Brie, gorgonzola and parmesan cheese.

**Todas nuestras pizzas se elaboran al momento con masa fresca y aceite de oliva alberquina.*

**All our pizzas are cooked at the moment with fresh mass and Alberquina olive oil.*



*Imagen ilustrativa

3ERA BASE / 3RD BASE

SNACKS

FINITO LÓPEZ 150 g \$235

Costra de chicharrón de queso con fajitas de pollo a la parrilla y guacamole. *with grilled chicken fajitas and guacamole.*

MATCH POINT 400 g \$329

Costillas de cerdo a la brasa cocinadas lentamente, bañadas con salsa BBQ, acompañadas de elote rostizado, una elección ganadora. *Cooked slowly , covered with BBQ sauce, accompanied with roasted corn, a winning pick.*

EST 2017

ABIERTO
OPEN

LUNES - SÁBADO
12:00 PM - 02:00 AM

DOMINGO
12:00 - 11:00 PM



FOOD * DRINKS * SPORTS

LOS PAQUETES COMPETITIVOS “PARA EL EQUIPO COMPLETO” (Ideal para 4 personas).

THE COMPETITIVE PACKAGES “FOR THE COMPLETE TEAM” (Ideal for 4 people).

NFL

\$610

Parrillada mixta con 200 g de arrachera, 200 g carne al pastor, 8 pzas de alitas y 200 g de queso fundido, acompañados con chiles toreados, guacamole y frijoles.

Mixed grill with 200 g skirt steak, 200 g marínate por lion, 8 pcs wings and mealteed cheese, accompanied with salted chili and onion, guacamole and beans.

El Pastor Lozano

\$445

Tradicional trompo al pastor 500 g, acompañado con chiles toreados, pico de gallo y tortillas de harina o maíz.

With the traditional “Pastor” Style recipe 500 g, Accompanied with sauted chili and onion, Mexican sauce and flour or corn tortillas.

El clásico de clásicos / The greatest classic

\$460

12 pzas de alitas y 12 pzas de boneless acompañadas con papa Francesa, aderezo a elegir, BBQ, blue cheese, Teriyaki, Buffalo o mango con Habanero.

12 pcs of chicken wings and 12 boneless accompanied with French fries, BBQ, blue cheese, Teriyaki, buffalo or habanero mango dressing at your choice.

Súper Bowl

\$ 235

Papa espiral, Gajo, francesa y Saratoga acompañadas con bastones de pepino, apio, zanahoria y jícama.

Espiral, wedgges, French fríes and potato chip, acpmpanied with cucumber, celeric, carrot and jicama.

HOME RUN POSTRES / DESSERT

VINCE LOMBARDI

\$155

Biscocho de chocolate semiamargo tibio con nueces pecanas y helado de vainilla, sin duda una deliciosa recompensa.

Warm semi bitter chocolate with and pecan nut, served with vanilla Ice cream, the sweetest taste of victory.

JULES RIMET

\$160

Pasta hojaldre, nueces caramelizadas, bañado con salsa de cajeta al tequila y helado de vainilla, el campeón de los postres.

Puff pastry with caramelized nuts, covered with tequila burnt milk and vanilla ice cream, the champions dessert.

PENALTY

\$160

Preparado con ganache, licor de café, frambuesas y salsa de chocolate. una opción segura de gran sabor. With coffee liquor, raspberry and chocolate sauce. A easy choice.

WIMBLEDON

\$160

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

Roland Garros

\$150

Horneada con miel de abeja y salsa de caramelo salado, el sabor de la victoria.

Baked with bee’s honey and salt caramel, the taste of victory.

HELADO / ICE CREAM

Doble play Häagen-Dazs

\$195

(2 Bolas / Balls)

De vainilla, fresa o chocolate, servidos sobre galleta de vainilla y frutos rojos. Vainilla, strawberry or chocolate, served over vanilla cookie and red fruits.

Todos los precios incluyen 16% IVA. Precios en moneda nacional.

All prices include 16% taxes prices in mexican pesos.



*Imagen ilustrativa

BEBIDAS / DRINKS

CHAMPAGNE	COPA/ GLASS	BOTELLA/ BOTTLE (750ml)
Moët & chandon brut		\$3,750
BRANDY	COPA/ GLASS (60ml)	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 (60ml)	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 (60ml)	BOTELLA/ BOTTLE (700 ml / 750ml)
San alipus San Andrés	\$360	\$4,150
400 Conejos joven	\$360	\$4,150
400 Conejos reposado ...	\$430	\$4,150
Los danzantes	\$430	\$4,150
Mezcal Unión	\$360	\$4,150
Monte lobos espadín	\$430	\$4,150
Monte lobos tobalá	\$780	\$6,530
COGNAC	COPA/ GLASS (60ml)	BOTELLA/ BOTTLE (700ml)
Martell XO	\$1,020	\$12,050
Martell VSOP	\$290	\$3,400
Rémy 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 (60ml)	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



EST 2016

ABIERTO

OPEN

LUNES - SÁBADO

12:00 - 11:00PM

DOMINGO

12:00PM - 12:00AM



FOOD * DRINKS * SPORTS

BEBIDAS / DRINKS

RON	COPA/ GLASS (60ml)	BOTELLA/ BOTTLE (700ml / 750 ml)
Appleton especial	\$160	\$1,480
Appleton estate	\$280	\$3,350
Bacardí blanco	\$140	\$1,370
Bacardí añejo	\$145	\$1,390
Havana 7 años	\$180	\$1,850
Ron zacapa ámbar	\$240	\$2,350
Malibu coco	\$140	\$1,370
Matusalem platino	\$140	\$1,450
Matusalem Clásico	\$180	\$2,950
Matusalem 15 años gran reserva	\$200	\$2,050
Ron capitán morgan spiced	\$140	\$1,370

VODKA	COPA/ GLASS (60ml)	BOTELLA/ BOTTLE (750ml)
Absolut azul	\$140	\$1,370
Absolut citron	\$140	\$1,370
Absolut raspberry	\$140	\$1,370
Absolut mandarin	\$140	\$1,370
Grey goose	\$310	\$3,600
Stolichnaya	\$155	\$1,490
Smirnoff tamarindo	\$140	\$1,350
Smirnoff	\$140	\$1,370



WHISKY	COPA/ GLASS (60ml)	BOTELLA/ BOTTLE (750ml)
Buchanan's 12	\$320	\$3,665
Buchanan's 18	\$615	\$7,250
Chivas regal 12	\$230	\$2,450
Chivas regal 18	\$615	\$7,200
Fireball	\$165	\$1,940
Johnnie walker red label	\$160	\$1,600
Johnnie walker black label	\$335	\$3,950
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 gentleman	\$535	\$4,015
Glenfiddich 12	\$380	\$4,300
Macallan 12	\$360	\$4,200
Macallan 18	\$2,450	\$17,900



BEBIDAS / DRINKS

LICORES	COPA/ GLASS (60ml)
Chartreuse verde	\$390
Campari	\$250
Martini rosso	\$250
Cinzano rojo	\$250
Aperol.....	\$250
Sambuca negro	\$160
Licor 43	\$180
Bailey's	\$180
Anís chinchon dulce	\$165
Anís chinchon seco	\$165
Licor strega	\$260
Frangelico	\$160
Amaretto disaronno	\$185
Jägermeister	\$160
Kalhúa	\$110
Hpnotiq	\$245

CERVEZAS	BOTELLA/ BOTTLE (355ml)
Cerveza nacional	\$72
Corona, victoria y modelo especial.	
Negra modelo	\$75
Cerveza importada	\$83
Stella artois, Heineken y Ultra.	
MICHELADAS Y CHELADAS	BOTELLA/ BOTTLE (355ml)
Con corona, victoria, modelo y modelo especial	\$85
Con stella artois, heineken y ultra	\$97

REFRESCOS	BOTELLA/ BOTTLE (355ml)
Coca cola	\$55
Coca ligh	\$55
Fanta	\$55
Sprite	\$55
Manzana	\$55
Squirt	\$55
Agua mineral	\$55
Agua quina	\$55
Ginger ale	\$55



BEBIDAS / DRINKS

COCTELERÍA TRADICIONAL	COPA/ GLASS (60ml)
Margarita de sabores Fresa, limón y tamarindo.	\$140
Tequila sunrise Tequila, granadina y jugo de naranja.	\$140
Vampiro..... Tequila, sangrita, refresco de toronja y jugo de limón.	\$140
Diablo..... Tequila, juego de arándano, juego de limón.	\$130
Paloma Tequila, toronja, jugo, jugo de limón.	\$130
Pitufo Tequila, refresco de toronja, curacao azul y jugo de limón.	\$150
Daiquirí Ron, licor de sabor, jugo de limón y jarabe.	\$140
Mojito Ron, hierbabuena, limón, agua mineral, azúcar.	\$140
Caipirinha Ron, fruta, jarabe, refresco lima - limón.	\$145
Sex on the beach Vodka, jugo de arándano y licor de durazno.	\$145
Orgasmo Vodka, amaretto y curacao blanco.	\$145
Bloody mary Salsas, vodka y jugo de tomate.	\$150
Clamato preparado Vodka, jugo de clamato, salsas y jugo de limón.	\$145
Tom Collins Limonada y ginebra.	\$145
Bull Limonada, ron y cerveza oscura.	\$145
Martini seco Ginebra, vermut seco y aceituna.	\$145
Piña colada Ron, crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.	\$145

COCTELERÍA TRADICIONAL	COPA/ GLASS (2oz)
Piñada Crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.	\$130
Long island Ron, tequila, vodka, ginebra, limón y refresco de cola.	\$145
Martini sabores Vodka y licor de sabores.	\$145
Clericot Fruta, refresco de lima, limón, granadina y vino tinto.	\$130
Ruso blanco Vodka, licor de café y leche.	\$145
Mimosa 	\$145
Kahlúa 	\$130
Baileys 	\$140
Carajillo 	\$180

