Hamburguesa de salmón

Calamares fritos

HAMBURGUESAS

(orden de tres, acompañadas con papas)

DE SALMÓN
Acompañada con tocino, espinacas frescas, tomate y dip de chipotle. **$199**

POLLO AL PESTO
Pollo al pesto, tomate, lechuga, queso manchego y salsa pomodoro. **$179**

DE RES
Carne selecta a la plancha, servida con BBQ, pepinillos y ensalada de la casa. **$238**

POSTRES

CHEESECAKE
Tradicional pay de queso acompañado con fresa natural y glasé de fresa. **$92**

CHEESECAKE DE OREO
Delicioso pay de queso con galleta Oreo y fresas naturales. **$85**

FLAN NAPOLITANO
Flan hecho en casa. **$95**

PAN DE ELOTE **$87**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA	$55	PIÑADA	$65
LIMONADA DE FRESA	$60	AGUA EMBOTELLADA	$40
LIMONADA DE PEPINO	$60	AGUA MINERAL	$45
NARANJADA	$55	REFRESCOS	$45

/ Whiskey Charlie

01 (833) 132 3334

WhiskeyCharlieTampico

Las imágenes son solamente ilustrativas. El precio exhibido en la carta incluye IVA.
Consumir carne, aves, pescados y huevos crudos puede aumentar el riesgo
de contraer enfermedades alimenticias.

Camarones momia

Chicharrón de atún

WHISKEY®
CHARLIE
RESTAURANT BAR

Menú Comida

Baby tostadas de atún

Camarones Tempura

ENTRADAS

CAMARONES AL PIMIENTO
Combinación de pimientos con queso mozzarella, servidos con crema agria, guacamole y pico de gallo. **$185**

BABY TOSTADAS DE ATÚN
Tostadas de atún natural, acompañadas de queso crema, guacamole y salsa de la casa. **$190**

CALAMARES FRITOS
Calamares rebosados y fritos, acompañados con salsa marinara.
$159

CAMARONES TEMPURA
Camarones en tempura de cerveza, acompañados con salsa búfalo. **$219**

CHICHARRÓN DE ATÚN
Trozos de atún marinados y cocinados, acompañados de guacamole, cebolla crujiente con tortillas de harina o maíz. **$145**

PINCHOS DE SERRANO
Crotones servidos con jamón serrano, arúgula, tomate, aceite de olivo y queso de cabra. **$129**

Tabla de quesos y carnes frías

Platón para compartir

BONELESS
(Salsa búfalo, dip de cerveza, BBQ, Honey Mustard)

Trozos de pollo rebosados, servidos con aderezo de su elección, con zanahoria y apio. **$199**

CAMARONES MOMIA
Camarones rellenos con pimiento y queso, envueltos en tocino, acompañados con chutney de mango.
$275

PLATÓN PARA COMPARTIR
Porción de cáscaras de papa rellenas de pollo, dedos de queso, boneless y egg rolls. **$275**

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS
Combinación de carnes frías (jamón de pavo, serrano, salami) y quesos (de cabra, parmesano, queso crema) acompañada con frutos secos y crotones. **$235**

Nachos de Arrachera

NACHOS CON POLLO $153 / ARRACHERA $185
Tortillas crocantes bañadas con frijol negro, queso mozzarella y cilantro. Servidos con guacamole, crema ácida, pico de gallo y jalapeños.

DIP DE ESPINACA Y QUESO
Espinaca cocinada en salsa de queso, acompañada de crotones frescos.
$137

RUFFLES DE CAMARÓN
Papa botanera servida con camarones, guacamole y rajas poblanas.
$137

GUACAMOLE DE LA CASA
Tradicional guacamole con esquite, queso cotija y cáscara de chicharrón de cerdo. **$79**

MAR DE ACEITUNAS
Deliciosas aceitunas salseadas y servidas con chile en polvo. **$55**

ENSALADAS

Ensalada de peras y nueces

PERAS Y NUECES
Fresca espinaca acompañada con nueces, queso de cabra, arándanos, pera y vinagreta de manzana. **$137**

Ensalada de pollo

ENSALADA DE POLLO
Combinación de frescas lechugas, tomate, cebolla morada y pepino, con tiras de pollo a la plancha, servida con vinagreta y finas hierbas.
$119

CHARLIE CHARLIE $149
Combinación de lechugas frescas, tocino, tomate, aguacate, zanahoria, queso cheddar rallado, cebolla picada, huevo, pepino y tortilla crocante, aderezada con una vinagreta de la casa.

TACOS

(Servidos con tortillas de harina o maíz recién hechas, frijoles y arroz)

BUFADORA
Camarones en crema de chipotle y queso derretido, servidos con frijoles de la olla y aguacate. **$215**

CAMARONINA
Frescos camarones cocinados con cebolla y chile poblano, gratinados con queso manchego. **$249**

RIB EYE
Carne de rib eye a la plancha, salteada con cebolla y pimientos, gratinada con quesos chihuahua y manchego.
$249

DEL CORRAL
Típicas carnitas servidas con aguacate, queso fresco y pico de gallo.
$185

DE LA HUERTA
Lengua de res en tortilla de maíz azul con rábano, cebollín, cilantro y crema de aguacate. **$115**

Tacos Bufadora

Tacos del Corral

PAN ÁRABE

PITA DE CAMARONES ASADOS
Espinaca fresca, tomate, champiñón, cebolla, camarón y queso manchego con salsa pomodoro. **$219**

PITA DE POLLO AL PESTO
Pollo a la plancha, pesto, queso de cabra, cebolla caramelizada, jalapeños y cilantro. **$179**

PITA DE PASTOR
Servida con carne al pastor, cebolla, cilantro y piña asada. **$175**

Pita de Pollo al Pesto

LOS DE LA CASA

HOT PINEAPPLE
Tequila, jugo de piña, jugo de limón, piña en trozos, hielo y escarchado con Tajín. **$95**

CHARLIE APPLE
Mezcal, soda, jugo de manzana y hojas de hierbabuena. **$115**

CAPTAIN
Jack Daniel's, agua mineral, jugo de limón, hojas de menta con un toque de Coca Cola. **$116**

LOVE AND MEZCAL
Mezcal, fresas rebanadas, agua quina, licor de fresa y hielos. **$115**

HOT MARGARITA
Clásica margarita con una combinación de jarabe de chiles secos. **$120**

DEL CAMPO
Hoja santa macerada con fresa y agua mineral, acompañado con ron Malibú. **$110**

FRESCA PRIMAVERA
Rebanada de sandía, jugo de limón, granadina, hielo y mezcal. **$110**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA	$55
LIMONADA DE FRESA	$60
LIMONADA DE PEPINO	$60
NARANJADA	$55
PIÑADA	$65
AGUA EMBOTELLADA	$40
AGUA MINERAL	$45
REFRESCOS	$45

/ Whiskey Charlie

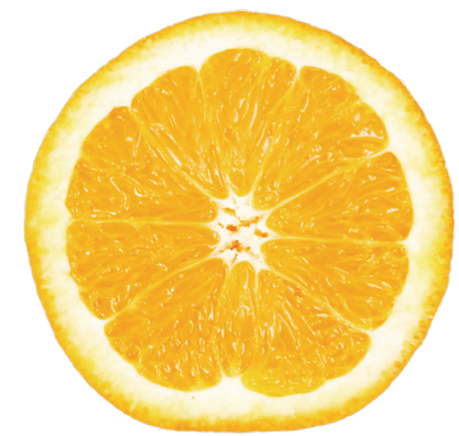
01 (833) 132 3334

WhiskeyCharlieTampico

Las imágenes son solamente ilustrativas. El precio exhibido en la carta incluye IVA.
Consumir carne, aves, pescados y huevos crudos puede aumentar el riesgo
de contraer enfermedades alimenticias.

WHISKEY®
CHARLIE
RESTAURANT BAR

Menú Bebidas



MARGARITAS

LIMÓN
Tequila, limón, triple sec, jarabe natural con escarche de sal.
$80

FRESA
Tequila, puré de fresa, licor de fresa, triple sec y un toque de granadina.
$90

MANGO
Tequila, puré de mango, licor de mango, triple sec, jarabe natural.
$90

PIÑA COLADA
Ron, Carnation, crema de coco y jugo de piña. $80

FRESA COLADA
Ron, Carnation, crema de coco, jugo de piña y fresa fresca. $90

BLACK BERRY
Tequila, triple sec, mora azul y jarabe natural. $92

MOJITOS

CLÁSICO
Ron, azúcar, limón y hojas de hierbabuena con agua mineral. $80

FRESA
Ron, azúcar, limón, puré de fresa y hojas de hierbabuena con agua mineral. $90

MANGO
Ron, azúcar, limón, puré de mango y hojas de hierbabuena con agua mineral. $90

PEPINO
Ron, azúcar, limón, pepino macerado y hojas de hierbabuena con agua mineral. $90

LIGHT'S OF HAVANA
Ron, licor de melón, jugo de naranja y piña, decorado con una media luna de naranja y limón.
$90

BULL
Ron añejo, jugo de limón, jarabe natural, agua y cerveza de barril oscura. $85

BLUE MARTINI
Ginebra, vermut seco, curaçao, acompañado de una aceituna y un twist de limón. $90

COSMOPOLITAN
Vodka, triple sec, jugo de arándano y limón, acompañada con una cereza.
$92

LOS CLÁSICOS

RED SANGRÍA
La clásica sangría, con un giro especial, naranja, cereza y vino tinto con un toque mineral. $120

VAMPIRO
Combinación de tequila y la clásica sangría con refresco de toronja. $90

PALOMA
Un clásico hecho con tequila, limón, sal y jugo de toronja. $85

CLERICOT TINTO
Mezcla de frutas con vino tinto, jugo de naranja y agua mineral. (Jarra de un litro). $150

BEERMATO $35 **CLAMATO** $30

MICHELADA O CHELADA $25

CERVEZAS

BUD LIGHT, MICHELOB ULTRA, NEGRA MODELO Y MODELO ESPECIAL	$70
CERVEZA DE BARRIL CLARA Y OBSCURA	$70
CORONA, VICTORIA Y CORONA LIGHT	$65
FINÍSIMA	$80

VINOS Y LICORES

TEQUILA

Cuervo 1800	$85
Chinaco	$90
Chinaco Blanco	$90
Reserva de la familia	$300
Cuervo Tradicional	$85
Don Julio Reposado	$90
Don Julio 1942	$220
Don Julio 70	$98
Mtro. Dobel Diamante	$95
Herradura Plata	$85
Herradura Reposado	$90
Jimador	$80
Cazadores	$85
100 Años	$85

WHISKY

Buchanan's 12	$110
Buchanan's 18	$185
Glenfiddich	$155
Jack Daniel´s	$120
Etiqueta Roja	$95
Etiqueta Negra	$110
Etiqueta Platinum	$220
Etiqueta Oro	$190
Glenlivet	$155
Macallan	$170
J&B	$95
Chivas Regal 12 años	$110
Chivas Regal 18 años	$150

RON

Bacardí Blanco	$80
Bacardí Solera	$85
Malibu	$85
Havana 7 años	$85
Matusalem Reserva	$85
Matusalem Platinum	$90
Zacapa 15 Años	$125
Capitán Morgan	$95
Appleton Estate	$90

VINOS DE MESA

Marqués de Cáceres (Por copa)	$85
Marqués de Riscal Tinto (375 ml)	$420

VODKA

Absolut Azul	$95
Grey Goose	$130
Smirnoff	$95
Stolichnaya	$95
Wyborowa	$95

COÑAC

Hennessy Vsop	$175
Martel Vs	$150

BRANDY

Torres 10	$85
Torres 15	$98
Terry	$85

MEZCAL

400 Conejos	$110
Amores	$125
Pelotón de la muerte	$105

GINEBRA

Hendrick's	$114
Bombay	$90
Beefeater	$85

DIGESTIVOS

Baileys	$92
Licor 43	$90
Kahlúa	$72
Jägermaifter	$93
Amaretto	$90
Anís Chinchón (Dulce y seco)	$80