

Alteñismo

/al-te-ñis-mo/

Actitud de orgullo y pertenencia que honra las raíces Alteñas, de quien nace aquí o elige ser parte, y que evoluciona como un movimiento que celebra tradición y hospitalidad.



ARANDAS
Jesús Carranza 200, Centro
Tel. 348 135 0304



SAN JOSÉ DE GRACIA
C. Hidalgo 110
Tel. 33 1358 3059

-Bramido®-

COCINA ALTEÑA & BARRA



Orgullo Altejano

ME NÚ

Los *Especiales*

PALOMITAS DE COLIFLOR

1 pza. / \$150

Palomitas de coliflor crujientes, acompañadas de aderezo agridulce de agrillo con salsa macha.

TOSTADA TIBIA

1 pza. / \$90

Tostada con base de aderezo de chipotle, camarón estilo gobernador, chile poblano, jitomate, gratinada con una mezcla de quesos.

EMPANADA DE PESCADO

1 pza. / \$60

Empanada de pescado acompañada de una salsa cremosa estilo leche de tigre.

PESCADO EMPAPELADO

1 pza. / \$260

Filete de pescado blanco, empapelado en hoja de plátano, cocido en su propio jugo con verduras, mantequilla y chile güero, marinado con salsa de la casa.

TACO GAONA

1 pza. / \$95

Gaona de Rib Eye sobre tortilla de maíz amarillo, salsa perica y topping de cebolla frita.

FILETE DE RES

350 g. / \$350

Filete de res bañado en salsa cremosa con notas de soya y jengibre, acompañado de verduras y puré de papa.

¡Bienvenidos a Bramido®!



Cuenta la historia que en nuestra tierra, donde la gente pone el alma en cada detalle y honra sus tradiciones y costumbres, nació **La Hacienda El Bramido**, hoy en día San José de Gracia.

Pasaron los años y forjamos un legado, **BRAMIDO**. Un grito de orgullo alteño, pero también un eco del pasado que sigue en el mapa, poniendo en alto a Los Altos de Jalisco.

Detrás de nuestras puertas, cada platillo está hecho para compartir en la mesa con nuestros invitados, cada bebida servida para el brindis y el festejo. Porque no hay mejor lugar para sentirnos alteños que aquí en su casa. ¡Qué chulada ser alteño... y qué chulada que estés aquí!

A lo largo de nuestro menú encontrarás una serie de insignias que van desde la recomendación de nuestro chef sobre maridajes que enriquecen sensorialmente la experiencia gastronómica; hasta aquellos que conectan con uno de nuestros grandes propósitos: el consumo local, los ingredientes autóctonos de la región y reavivar la tradición de la Cocina Alteña.



Recomendación del chef



Ingrediente Alteño

Bramido.mx



Para *picar*

CAMARONES CUCARACHA

280 g / \$195

Camarones crujientes, bañados en una mezcla de chile de árbol, limón y salsa de soya.

ELOTITOS

250 g / \$150

Costillas de elote, acompañadas de aderezo de chipotle, queso fresco, cilantro y un toque de salsa macha.



EMPANADA DE CHORIQUESO

1 pza. / \$75

Empanada de hojaldre rellena de chorizo con queso, acompañada de aderezo de chipotle.



Aguachile Chipotle

NACHOS

600 g / \$195

Totopos caseros bañados en frijoles refritos con longaniza, acompañados de arrachera, pollo, salsa mexicana, guacamole y salsa de quesos.



AGUACHILE CHIPOTLE

300 g / \$220

Camarones en salsa de cacahuete y chipotle, con pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate.

MARIDAJE: *Jins N' Rosas*

Guacamole con chicharrón estilo La Ramos

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN ESTILO LA RAMOS

350g / \$160

Aguacate machacado con cebolla, jitomate, cilantro y limón, servido con 220 g de chicharrón estilo La Ramos.

CROQUETAS DE CHORIQUESO

180 g / \$85

Croquetas suaves, rellenas de longaniza de San José de Gracia, mix de quesos y empanizadas al estilo casero.



Entradas



SOPA AZTECA

300 g / \$110

Sopa de tortilla con salsa a base de jitomate, chile guajillo, acompañada de queso y crema de rancho, aguacate y taquitos de chicharrón prensado.

ENSALADA DE BETABEL

400 g / \$90

Ensalada de betabel rostizado con mix de lechugas, cremoso de cabra, naranja y frutos rojos, con vinagreta de jamaica.



TOSTADA DE AGUACHILE CHIPOTLE

1 pza. / \$75

Base de aguachile chipotle, aguacate, cebolla morada, pepino y cilantro.

TOSTADA DE BETABEL

1 pza. / \$60

Betabel marinado y asado a la parrilla acompañado de aguacate, queso de cabra, cacahuete y aderezo de chipotle.

Burritos y Tacos

BURRO MOJADO

1 pza. / \$180

Tortilla de harina rellena de pollo con salsa mexicana, arroz, frijoles de olla, aguacate, crema, mezcla de quesos, bañado en salsa de chipotle o salsa verde.



BURRO ESPECIAL DE ARRACHERA

1 pza. / \$210

Burrito relleno de arrachera envuelto en costra de queso, acompañado de cebolla asada, frijoles y aguacate, servido con papas o ensalada.

TACO BARBACOA DE COSTILLA

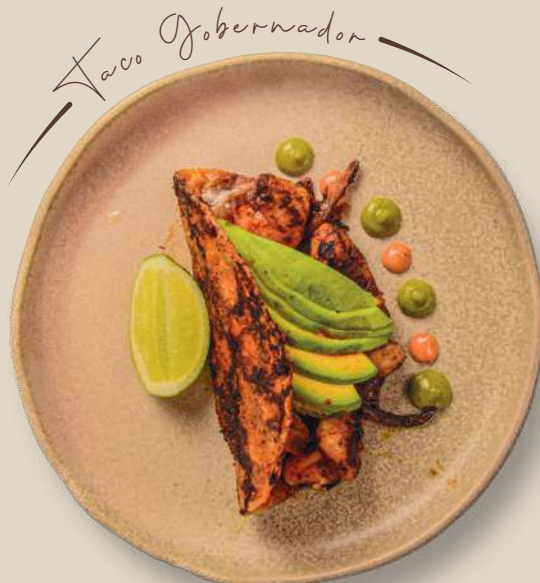
1 pza. / \$95

Barbacoa de costilla de res, tortilla de maíz amarilla, cebolla morada, cilantro y salsa perica.

TACO SIRLOIN

1 pza. / \$90

Tortilla de harina, Sirloin a la parrilla, chile güero relleno con mezcla de quesos, salsa verde cruda y cubos de aguacate.



Taco Gobernador



Taco San José

TACO SAN JOSÉ

1 pza. / \$90

Tortilla de harina, arrachera, camarones salteados con pico de gallo y gratinado con queso.

TACO PULPO ZARANDEADO

1 pza. / \$95

Taco de pulpo zarandeado en tortilla dorada, acompañado de un abanico de aguacate.

TACO GOBERNADOR

1 pza. / \$90

Taco dorado de camarones salteados con nuestro aderezo de la casa y gratinado con queso.

Del *mar* y del *campo*

Camarones



AL AGRILLO

250 g / \$280

Camarones bañados en salsa agridulce de agrillo, acompañados con una ensalada fresca de pepino, elote amarillo y col morada.

MARIDAJE: *Mula de Monte*

MOMIA

250 g / \$270

Camarones rellenos de queso crema, envueltos en tocino, con aderezo de chipotle, acompañados de puré de papa y una ensalada verde (espinaca, lechuga y pepino).

ZARANDEADOS

300 g / \$255

Camarones marinados en nuestra salsa zarandeada a la parrilla, acompañados de arroz al limón y una ensalada verde (espinaca, lechuga y pepino).

AL COCO

250 g / \$255

Camarones empanizados con coco, con aderezo de maracuyá, acompañados de arroz al coco y una ensalada verde (espinaca, lechuga, pepino y piña).

GRATINADOS AL CHIPOTLE

250 g / \$255

Camarones bañados en salsa chipotle, gratinados con una mezcla de quesos, acompañados de una ensalada verde (espinaca, lechuga y pepino).



Camarones al Agrillo



Sábana de Res

ENSALADA DE PERA Y CAMARONES

400 g / \$190

Espinaca fresca con pera, arándanos y almendras, acompañado de camarones a la mantequilla (120 G) aderezo de miel y mostaza.

FILETE DE PESCADO A LA VERACRUZANA

390 g / \$210

Filete de pescado en salsa de jitomate estilo veracruzano con chile jalapeño, acompañado de una terrina de papa.



PULPO ZARANDEADO

250 g / \$380

Pulpo baby adobado a la parrilla, montado sobre una cama de papitas cambray y salsa de jitomate, acompañado de arroz al limón y una ensalada verde (espinaca, lechuga y pepino).

MARIDAJE: *St. Germain Spritz*

SALMÓN ZARANDEADO

390 g / \$280

Lonja zarandeada, acompañada de arroz al limón y una ensalada verde (espinaca, lechuga y pepino).

MILANESA GRATINADA

500 g / \$250

Milanesa de pollo empanizada (300 g) con salsa media diablo y queso gratinado, acompañada de ensalada y papas gajo.



SÁBANA DE RES

300 g / \$290

Sábana de filete de res (250 g) con frijoles y queso gratinado, salsa verde cruda, aderezo de chipotle y tortillas.

MARIDAJE: *Margarita Clásica*

BARBACOA DE COSTILLA DE RES

300 g / \$320

Barbacoa de costilla de res cocida lentamente por 12 horas, suave y jugosa, acompañada de cilantro, cebolla, tortillas hechas a mano y salsa perica.



CHULETÓN DE CERDO A LOS 3 CHILES

400 g / \$240

Chuletón de cerdo con hueso (400 G) a los 3 chiles, cocido a baja temperatura para una carne tierna, acompañado de puré de papa y verduras.

MARIDAJE: *Rocio*

Cortes

*Todos nuestros cortes se acompañan de una guarnición a elegir: verduras salteadas, papas confitadas con romero o soufflé de papa.

ARRACHERA

350 g / \$345

Arrachera de la región (350 g) a las brasas.



RIB EYE USDA CHOICE

350 g / \$590

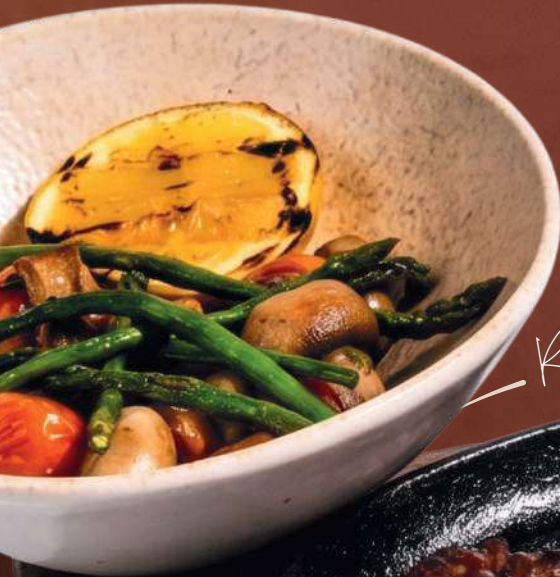
Rib Eye USDA Choice (350 g) a las brasas.

MARIDAJE: *Botella Casa Madero 3V*

RIB EYE

400 g / \$390

Rib Eye (400 g) a las brasas.



Rib Eye USDA Choice



Extras

ARRACHERA

100 g / \$95

SIRLOIN

100 g / \$95

POLLO

100 g / \$60

CAMARÓN

100 g / \$70

GUACAMOLE

100 g / \$45

PAPAS GAJO

100 g / \$45

VERDURAS

AL VAPOR

160 g / \$35

PAPAS A LA FRANCESA

100 g / \$45

Postres



CHEESECAKE LOTUS

1 pza. / \$110

Cheesecake suave y cremoso con una base de galleta lotus.



TARTA VASCA DE CAJETA

1 pza. / \$110

Clásica tarta vasca reinterpretada con un toque dulce y cremoso de cajeta, que aporta profundidad y un sabor intenso a caramelo de leche.



CAPIROTADA ALTEÑA

1 pza. / \$95

Postre tradicional mexicano con capas de pan brioche, endulzado con piloncillo y un toque de canela, un clásico alteño.



AFFOGATO

1 pza. / \$90

La mezcla perfecta entre helado de vainilla, galleta lotus y café espresso.



PASTEL DE CHOCOLATE

1 pza. / \$140

Pastel de chocolate con una crema de pistache estilo Dubái, acompañado de coco tostado.

MARIDAJE: *Chantajillo.*



Pechuga de pollo empanizada, arroz, frijoles, aguacate y mezcla de quesos.

BURRITO KIDS

1 pza. / \$140

Trocitos de pechuga de pollo empanizados, fritos y bañados en salsa a tu elección: BBQ clásica y búfalo; acompañadas con zanahoria, apio y el típico aderezo ranch.

TIRITAS DE POLLO CON PAPAS

310 g / \$140

Kids

Cócteles



POP-CORN OLD FASHIONED

1 pza. / \$110

Un cóctel corto, fatwash de palomitas de maíz con Vodka y crema de vainilla.

Sabores: Complejo con notas tostadas.

PIÑA COLADA DE AGRILLO

1 pza. / \$120

Fatwash de Braltos Orgánico® en aceite de coco, con malibú y agrillo.

Sabores: Láctico y dulce.

CARMÍN

1 pza. / \$120

Mezcal, concentrado de jamaica, jarabe de frambuesa y limón amarillo. Acompañado de una sal volcánica.

Sabores: Cítrico y ahumado.

ROCÍO

1 pza. / \$120

Vino fortificado lillet blanc con frutos rojos y prosecco para darle ese toque fresco y burbujas.

Sabores: Refrescante con un toque dulce.

AGAVE ROSA

1 pza. / \$120

Tequila reposado, jugo de toronja y Ancho Reyes, con una gomita de fresa para un contraste dulce.

Sabores: Cítrico, ahumado, especiado y fresco.

MULA DE MONTE

1 pza. / \$120

Tequila blanco, cerveza de jengibre, limón amarillo y jarabe de piña natural.

Una reinterpretación del Moscow Mule.

Sabores: Cítrico, herbal y especiado.

GIN S N' ROSES

1 pza. / \$120

Ginebra, jarabe de rosas y limón amarillo. Una variante del Gin Tonic de perfil floral y dulzor equilibrado.

Sabores: Cítrico y fresco.



DE A U T O R

clásicos

MARGARITA CLÁSICA

\$110

Tequila Blanco, Limón, y licor de naranja.
Sabores: Ácido y cítrico-dulce.

CANTARITO

1 pza. / \$140

Tequila Blanco, mix de jugos de cítricos naturales, soda de toronja.
Sabores: Cítrico y ácido.

ST. GERMAIN SPRITZ

\$150

St Germain, Prosecco y agua mineral.
Sabores: Floral y cítrico.

NEGRONI

\$130

Ginebra, Vermouth, Campari.
Sabores: Amargo y especiado.

OLD FASHION

\$130

Whisky, Bourbon, Bitter y azúcar.
Sabores: Dulce y especiado.

ESPRESSO MARTINI

\$110

Vodka, Kahlúa, Espresso y jarabe.
Sabores: Dulce y especiado.

APEROL SPRITZ

\$135

Aperol, vino espumoso y agua mineral.
Sabores: Seco y cítrico.



digestivos

CARAJILLO

\$120

Licor 43 y Café Espresso.
Sabores: Dulce y especiado.

CARAJILLO TURÍN

1 pza. / \$120

Cremosa infusión de Baileys con chocolate Turín y café espresso.
Sabores: Dulce-armargo.

BOLIS

1 pza. / \$90

Tequila reposado y rompope. Un digestivo de perfil cremoso y nostálgico que equilibra las notas de vainilla y especias con el carácter del agave.
Sabores: Especiado.

CHANTAJILLO

\$120

Espresso y Rumchata
Sabores: Dulce-armargo y especiado.



sin alcohol

CANTARITO

\$65

Mix de jugos, jarabe de jamaica y agua mineral
Sabores: Refrescante y tropical.

LIMONADAS DE: FRAMBUESA / MARACUYÁ / MANGO

\$65

Blanco

	Botella 750 ml	Trago 60 ml
BRALTOS ORGÁNICO®	\$1,400	\$140
7 LEGUAS 1750 ml	\$2,900	
7 LEGUAS 700 ml	\$1,500	\$150
7 LEGUAS 47 700 ml	\$2,100	\$210
DON JULIO 700 ml	\$1,700	\$170
CENTINELA	\$1,100	\$110
CAMPO AZUL SELECTO	\$1,200	\$120
CAMPO AZUL 1940	\$1,600	\$160
DON NACHO TRIBUTO	\$1,750	\$170
FREGÓN	\$1,100	\$110
REAL DE MÉXICO	\$1,200	\$120
REAL DE MÉXICO 3D	\$1,900	\$190
OCHO PLATA	\$1,650	\$165
PATRÓN SILVER 700 ml	\$1,500	\$150
TAPATÍO 1 L	\$1,700	\$170
CASA DRAGONES	\$3,500	\$350
CASCAHUÍN	\$1,500	\$150
CASCAHUÍN TAHONA	\$1,900	\$190
30 - 30	\$1,100	\$110
LÁTIGO NEGRO	\$1,100	\$110
VIVA MÉXICO RETRO	\$1,700	\$170
CASA DE CUATRO	\$1,500	\$150
CASA LOY	\$1,800	\$180
TRUJILLO CRYSTAL	\$1,200	\$120

Reposado

	Botella 750 ml	Trago 60 ml
7 LEGUAS 1L	\$1,700	\$170
DON JULIO 700 ml	\$1,800	\$180
CENTINELA	\$1,300	\$130
CAMPO AZUL SELECTO	\$1,300	\$130
CAMPO AZUL 1940	\$1,800	\$180
DON NACHO TRIBUTO	\$1,900	\$190
TAPATÍO 1 L	\$1,900	\$190
30 - 30	\$1,300	\$130
VIVA MÉXICO RETRO	\$2,100	\$210
HERRADURA	\$1,800	\$180
LÁTIGO NEGRO	\$1,200	\$120
ANTIGUO DE HERRADURA	\$1,200	\$120
CASA DE CUATRO	\$1,800	\$180
OCHO	\$1,750	\$175
HACIENDA CAMPANARIO	\$1,200	\$120

Org
Alt



Tequilas

ullo eño



Añejo

	Botella 750 ml	Trago 60 ml
DON JULIO	\$2,400	\$240
CENTINELA	\$1,500	\$150
CAMPO AZUL SELECTO	\$1,400	\$140
30-30	\$1,800	\$180
OCHO	\$2,500	\$250
CASA DE CUATRO	\$2,100	\$210

Extra añejo

	Botella 750 ml	Trago 60 ml
DON JULIO 1942	\$6,500	\$700
7 LEGUAS DE ANTAÑO	\$6,500	\$700
7 LEGUAS SINGLE BARREL	\$10,000	\$1,000
SAN MATÍAS GRAN	\$1,500	\$150
RESERVA 700 ml		

Cristalino

	Botella 750 ml	Trago 60 ml
DON JULIO 70 700 ml	\$2,400	\$240
CENTINELA ETERNO	\$1,900	\$190
CENTINELA ETERNO 1750 ml	\$3,500	
CAMPO AZUL SELEC. DIAMANTE	\$1,700	\$170
30-30	\$1,900	\$190
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$1,900	\$190
CASA LOY	\$2,400	\$240
1800	\$1,900	\$190
PATRÓN CRISTALINO	\$1,900	\$190
DON NACHO CRISTAL AÑEJO	\$3,500	\$350

Destilados

Ginebra

TANQUERAY	\$1,600	\$160
HENDRICK'S GIN	\$2,500	\$250

Ron

BACARDÍ BLANCO	\$1,100	\$110
ZACAPA 23	\$2,400	\$240

Whisky

BUCHANAN'S 12	\$1,800	\$180
BUCHANAN'S 18	\$3,500	\$350
JACK DANNIEL'S	\$1,300	\$130
J.W. BLUE LABEL	\$8,500	\$900
J.W. GREEN LABEL	\$3,900	\$390
J.W. BLACK LABEL	\$1,900	\$190
MACALLAN 12 700 ml	\$3,500	\$350
HIBIKI	\$3,400	\$340

Vodka

ABSOLUT AZUL	\$1,100	\$110
GREY GOOSE	\$1,800	\$180
SMIRNOFF	\$1,100	\$110
SMIRNOFF TAMARINDO	\$1,100	\$110

Mezcales

AMARÁS TOBALÁ ESPADÍN	\$1,900	\$190
400 CONEJOS JOVEN	\$1,500	\$150

Brandy

TORRES 10 700 ml	\$1,100	\$110
------------------	---------	-------

Cognac

	Botella 750 ml	Trago 60 ml
HENNESSY V.S.O.P. 700 ml	\$2,900	\$290
HENNESSY X.O. 700 ml	\$8,000	\$1,000
MARTELL V.S.O.P. 700 ml	\$2,700	\$270

Champagne

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 750 ml	\$3,400
--	---------

Vinos

Tinto

	Botella	Copa
CASA MADERO 3V 750 ml Cabernet, Merlot y Tempranillo. Parras, Coahuila, México.	\$900	
MONTE XANIC 750 ml Cabernet, Merlot. Valle de Guadalupe, Baja California, México.	\$1,200	
SAN MIGUEL LATIENDO 750 ml Blend de Malbec, Merlot y Syrah. San Miguel de Allende, Guanajuato, México.	\$800	\$140

Blanco

CASA MADERO 2V 750 ml Chardonnay, Chenin Blanc. Parras, Coahuila, México.	\$800	
TWIN ISLANDS 750 ml Sauvignon Blanc. Marlborough, Isla Sur, Nueva Zelanda.	\$650	



Shots

ALTEÑOS

Coquitas \$45

Mezcla de Coca-Cola y alcohol de caña.
Las originales de San José y los Altos de Jalisco.

Media reja
\$495

Bramiditos \$50

Agua mineral con infusión de sabores frutales
de temporada y un piquetito de alcohol.

Media reja
\$550

Shots

*COQUITA BOMBA	\$80
*BRAMIDITO PALOMA	\$80
BUFANDA AZUL	\$95
FRESÓN	\$50
MANGUITO	\$50
NEGRONI SHOT	\$60
AZULITO	\$50

Torito \$900

Un torito bravo, 8 shots de perlas negras, blancas,
rojas o mix, chispas y una buena toreadita.

PERLA BLANCA	\$95
PERLA NEGRA	\$95
PERLA ROJA	\$95



Cervezas

Michelada

CORONA EXTRA / CERO 355 ml	\$45	\$60
PACÍFICO 355 ml	\$45	\$60
VICTORIA 355 ml	\$45	\$60
MODELO ESPECIAL 355 ml	\$50	\$65
NEGRA MODELO 355 ml	\$50	\$65

Bebidas sin alcohol

AGUA MINERAL PERRIER	\$100
RED BULL	\$100
LIMONADA NATURAL / MINERAL	\$50
NARANJADA NATURAL / MINERAL	\$50

Café

CAFÉ AMERICANO	\$40
CAFÉ ESPRESSO	\$50
ESPRESSO CORTADO	\$70
CAPUCHINO	\$70
LATTE	\$70