

# 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.*

  
GRUPO **BRAMIDO**<sup>®</sup>

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 Altoño*

# ME NÚ

# Los *Especiales*

## **PALOMITAS DE COLIFLOR**

1 pza. / \$95

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. / \$180

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 / \$139

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



## EMPANADA DE CHORIQUESO

1 pza. / \$55

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: *Dns N' Roses*

## 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.

*Guacamole con 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. / \$145

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 SAN JOSÉ

1 pza. / \$75

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. / \$75

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 limón 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 / \$170

Filete de pescado en salsa de jitomate estilo veracruzano con chile jalapeño, acompañado de puré mixto de camote y plátano macho.



### 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 / \$190

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 mil hojas 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



## CHEESCAKE 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. / \$75

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. / \$90

Trocitos de pechuga de pollo empanizados, fritos, acompañados con 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



## BOLIS

1 pza. / \$90

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

## 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.

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

## Reposado

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

# Org Alt



# Tequilas

ullo  
eño



## *Añejo*

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

## *Extra añejo*

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

## *Cristalino*

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

# Destilados

## Ginebra

<b>TANQUERAY</b>	\$1,600	\$160
<b>HENDRICK'S GIN</b>	\$2,500	\$250

## Ron

<b>BACARDÍ BLANCO</b>	\$1,100	\$110
<b>ZACAPA 23</b>	\$2,400	\$240

## Whisky

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

## Vodka

<b>ABSOLUT AZUL</b>	\$1,100	\$110
<b>GREY GOOSE</b>	\$1,800	\$180
<b>SMIRNOFF</b>	\$1,100	\$110
<b>SMIRNOFF TAMARINDO</b>	\$1,100	\$110

## Mezcales

<b>AMARÁS TOBALÁ ESPADÍN</b>	\$1,900	\$190
<b>400 CONEJOS JOVEN</b>	\$1,500	\$150

## Brandy

<b>TORRES 10 700 ml</b>	\$1,100	\$110
-------------------------	---------	-------

## Cognac

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

## Champagne

<b>MOËT &amp; CHANDON ICE IMPÉRIAL</b> 750 ml	\$3,400
--	---------

## Vinos

### Tinto

	Botella	Copa
<b>CASA MADERO 3V</b> 750 ml Cabernet, Merlot y Tempranillo. Parras, Coahuila, México.	\$900	

<b>MONTE XANIC</b> 750 ml Cabernet, Merlot. Valle de Guadalupe, Baja California, México.	\$1,200
--	---------

<b>SAN MIGUEL LATIENDO</b> 750 ml Blend de Malbec, Merlot y Syrah. San Miguel de Allende, Guanajuato, México.	\$800	\$140
---	-------	-------

### Blanco

<b>CASA MADERO 2V</b> 750 ml Chardonnay, Chenin Blanc. Parras, Coahuila, México.	\$800
---	-------

<b>TWIN ISLANDS</b> 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

### 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

### Shots

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

## 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