

ENTRADAS

- **Guacamole**
Natural \$149 Chistorra \$189
Fresco aguacate machacado y sazonado con un toque de limón, pico de gallo, servido con chicharrón de cerdo y totopos.
- **Dip de espinacas y tocino** **\$179**
Rica combinación de queso crema, queso mozzarella y gouda, espinacas baby y tocino acompañado de pan pita.
- **Cheese Pops** **\$189**
Deliciosos bloques de queso chihuahua empanizados con panko y especias acompañados de salsa marinara y blue cheese (6 piezas)
- **Papas Gajo** **\$149**
La combinación que no puede faltar, nuestras deliciosas papas gajo bañadas en queso cheddar coronadas con tocino crocante y un toque de aderezo blue cheese.
- **Chicken Quesadilla** **\$219**
Jugosa pechuga de pollo al grill, pimientos, cebolla gratinadas con queso
- **Melted Cheese**
Naturales \$149 | Champiñones \$169 | Chistorra \$209 | Arrachera \$239
Deliciosa combinación de gouda y mozzarella fundido con un toque de vino blanco, acompañado de flatbread y tortillas de harina calientitas



- **Tiras Crispy** **\$219**
Deliciosa pechuga con empanizado crocante, acompáñalas de tu salsa favorita y blue cheese.
- **Nachos**
Parrilla Pechuga \$289 Arrachera \$349
Totopos bañados en frijol frito, salsa de tomate, queso gratinado, jalapeños y guacamole
- **Wings / Boneless**
Alitas (10 Piezas) \$199 | Boneless (10 Piezas) \$199
Nuestros ya famosos boneless o nuestras deliciosas alitas con el toque distintivo Like acompáñalos con nuestras exquisitas salsas

Muy Picante: Mermelada de habanero Búfalo fuego	Medio Picante: Búfalo Tamarindo chipotle Jalapeño BBQ Diablo
--	---

SAMPLERS

- **FOUR TO SHARE** **\$420**
4 de nuestros deliciosos snacks para compartir o probar un poco de cada uno.
 - Tiras crispy.
 - Chicken quesadilla.
 - Papas cheddar.
 - Cheesy pops.
- **THREE FOR ALL** **\$285**
3 de nuestros deliciosos snacks:
 - Boneless.
 - Alitas.
 - Cheesy fries.
- **TABLÓN BOTANERO** **\$549**
Para que no te quedes sin probar nuestra selección de snacks:
 - Alitas.
 - Tiras de pollo.
 - Boneless.
 - Dip de espinacas y tocino.
 - Guacamole.
 - Chessy fries.

ENSALADAS

- **CHICKEN SALAD** **\$175**
Fresca combinación de lechugas, vinagreta de zarzamoras, tomate cherry, queso roqueford, palanqueta de cacahuete, pechuga de pollo a las finas hierbas, y un toque de parmesano
- **BUFFALO CESAR** **\$175**
Frescas lechugas bañadas en aderezo cesar, pan croton, queso parmesano

HAMBURGUESAS

- **KANSAS BBQ BURGER** **\$229**
200g de jugosa carne angus, parrillada con salsa BBQ, lechuga, cebolla roja queso americano tocino y chile serrano con pan artesanal, mayonesa spicy, acompañada con papas lemmon pepper
- **BACON CHEESE BURGER** **\$229**
200g de jugosa carne angus, queso americano, tocino, cebolla crocante, mayonesa spicy pan artesanal y mucho queso cheddar deliciosa
- **TOUCH-DOWN BURGER** **\$219**
200g de jugosa carne angus, lechuga, cebolla roja, jitomate, guacamole y tocino con pan artesanal acompañada de papas a la francesa
- **BUFFALO TEXAS BURGER** **\$219**
Nuestras famosas tiras crispy bañadas en salsa búfalo, cebolla blanca lechuga coronada con blue cheese con pan artesanal mayonesa spicy acompañada de papas a la francesa. Rock Burger

PASTAS

- **FETUCCINI ALFREDO** **\$219**
La tradicional salsa Alfredo hecha a base de crema y queso con el toque especial de la casa acompañada con nuestras famosas tiras de pollo crispy.
- **MAC & CHEESE** **\$179**
Para los amantes del queso hecha a base de queso cheddar, mozzarella y gouda con pechuga al grill a las finas hierbas y coronada con parmesano.
- **MEAT BALLS** **\$179**
Una versión moderna del clásico boloñesa hecha a base de tomates machacados, oliva, albahaca, albóndigas de carne de cerdo estilo italiano, coronada con queso parmesano.



MENÚ

FLATBREADS

- **MARGARITA** **\$125**
Nuestro flat bread hecho artesanalmente y cocido a la parrilla, salsa marinara mix de queso gouda y mozzarella albahaca fresca y toque de oliva
- **BBQ CHICKEN** **\$185**
Nuestro flat bread hecho artesanalmente y cocido a la parrilla, salsa alfredo, mix de queso gouda y mozzarella pollo grillado con bbq, y espinaca una explosión de sabores
- **PIERNA AHUMADA** **\$220**
Nuestro flat bread hecho artesanalmente y cocido a la parrilla, salsa marinara, queso gouda, mozzarella, pierna ahumada. tomate cherry y cebolla caramelizada
- **MEAT LOVER** **\$285**
Nuestro flat bread hecho artesanalmente y cocido a la parrilla, salsa marinara, mix de queso gouda y mozzarella arrachera a la parrilla. toques de cebolla roja y aguacate una delicia acompañados con salsa molcajetead, salsa verde.

TACOS (Orden 3 pzs)

- **ARRACHERA** **\$285**
Deliciosa y jugosa arrachera, cebollas cambray, aguacate cilantro y confeti de papa, con tortilla de maíz acompañados con salsa molcajetead, salsa verde, pico de gallo y chile serranos toreados
- **BROCHETA** **\$195**
Exquisitas brochetas de pechuga de pollo a la parrilla marinadas con nuestra receta secreta, cebolla, pimienta, jitomate, tortilla de harina, tocino frijol y aguacate con brotes de cilantro fresco, acompañados con salsa molcajetead, salsa vede y crema de ajo una delicia

POSTRES

- **BROWNIE CON HELADO** **\$145**
Brownie hecho en casa servido con cremosas bolas de helado de vainilla y crujientes galletas preparadas con la receta de la abuela.

MIXOLOGÍA DE LA CASA \$165



ROJO LIKE

Ginebra, frambuesa, hierbabuena, jugo de limón, agua tónica y cardamomo.



MI REY

Mezcal, Ancho Reyes, jugo de limón, pepino, jarabe natural, ginger ale y sal de tortilla tatemada.



BLACK TIKI

Ginebra, jugo de limón, jugo de piña, jarabe de jengibre, carbón activado y agua tónica.



MEZCAL MULE

Mezcal, jugo de limón, jarabe de jengibre, ginger ale, cerveza de jengibre hecha en casa y cardamomo.



MEZCALITA MARACUYÁ

Mezcal, Ancho Reyes Rojo, jugo de limón, pepino y sal de chapulines.



CANTARINDO

Tequila, jugo de limón, jugo de naranja, jarabe de tamarindo, jugo de piña, sprite y chile.



MAL BICHO

Bebida cítrica y picante con mezcal, licor de chile ancho, jugo de limón, puré de piña con chipotle, hierbabuena y ginger ale. Servida en una Moscow Mug.



AZUL & BLUES

Vodka, curacao azul, jugo de limón, pepino, crema de coco y sprite.



MAMBO LIKE

Bebida refrescante y cítrica con tequila reposado, Controy, naranja, toronja, limón, refresco de toronja y chile piquín.

CÓCTELES

APEROL SPRITZ \$180

Aperol, Cinzano Prosecco, Agua mineralizada.

PIÑA COLADA \$125

Ron, crema de coco, jugo de piña.

DAIQUIRÍ \$125

(Fresa, limón, mango y Tamarindo)

Ron, jugo de limón, jarabe natural.

SHOTS DE LA CASA

CRY BABY \$85

Mezcal, maracuya, chamoy, Jugo de limón, escarchado con sal de chapulín.

EL FRESA \$85

Vodka, fresa, jugo de limón, chamoy.

BABY MANGO \$85

Vodka, jugo de limón, mango, chamoy.

MICK JAGGER \$120

Hpnotiq, Jägermeister.

ROCKSTAR \$100

Jack Daniels, Amaretto.



PAQUETES PARA GRUPOS

Cubetazo de 6 (NACIONAL*)	\$330
Cubetazo de 6 (PREMIUM*)	\$360
Cubetazo de 12 Nacional	\$655
Mega Cubo Nacional de 24	\$1,200

CERVEZAS

*NACIONAL \$60

Tecate Light, Indio, XX Lager, XX Ambar, Tecate Roja.

*PARA MEZCLAR \$35

Ojo Rojo, Chelada / Michelada, Michelada de Sabor / Bandera

**PREMIUM \$65

Heineken, Bohemia Clara, Bohemia Oscura, Amstel Ultra, XX Ultra Lager

SIN ALCOHOL \$60

Heineken 0.0

MICHELIKE \$75 C/U

• MICHELIKE CHELADA

• MICHELIKE CLÁSICA

• MICHELIKE FRESA

• MICHELIKE MANGOLLADA

• MICHELIKE OJO ROJO

• MICHELIKE TAMARINDO

VODKA

	COPA	BOTELLA
• Smirnoff	\$90	\$1,250
• Smirnoff Tamarindo	\$90	\$1,350
• Absolut Azul	\$95	\$1,250
• Stolichnaya	\$110	\$1,550
• Grey Goose	\$160	\$2,400

WHISKY

• Johnnie Walker Blue	\$14,100
• Johnnie Walker Gold	\$220 \$3,600
• Johnnie Walker Green Label	\$4,800
• Johnnie Walker Black Label	\$170 \$2,900
• Johnnie Walker Double Black	\$185 \$3,250
• Red Label	\$105 \$1,450
• Buchanan's 12	\$165 \$2,750
• Buchanan's Master	\$175 \$3,200
• Buchanan's 18	\$265 \$4,900
• Buchanan's Two Souls	\$165 \$2,750
• Macallan 12	\$250 \$4,150
• Macallan 15	\$6,600
• Glenfiddich	\$165 \$3,050
• J&B	\$90 \$1,300
• Chivas Regal 12	\$160 \$2,400
• Jack Daniel's	\$125 \$1,750

BEBIDAS

RON

	COPA	BOTELLA
Captain Morgan	\$95	\$1,250
• Ron Zacapa 23	\$165	\$3,200
• Ron Zacapa Ambar	\$125	
• Matusalem Clásico	\$105	\$1,450
• Matusalem 18	\$125	\$2,150
• Matusalem 23	\$180	\$3,300
• Havana 7 años	\$120	\$1,750
Bacardí Blanco, Bacardí Añejo	\$95	\$1,250
• Bacardí Reserva 8 años	\$120	\$1,450
• Appleton Estate	\$110	\$1,250
• Flor de Caña 4 Extra Dry	\$89	\$1,250
• Flor de Caña 7 años	\$110	\$1,600

MEZCAL

• 400 Conejos	\$115	\$1,850
• Mezcal Unión Joven	\$120	\$2,100
• Mezcal Unión Viejo	\$140	\$2,350
• Mezcal Ojo de Tigre	\$129	\$1,800
• Mezcal Sacalágrimas	\$105	\$1,450

TEQUILA

• Don Julio Reposado	\$139	\$2,300
• Don Julio Blanco	\$125	\$2,200
• Don Julio 70	\$160	\$2,950
• Herradura Reposado	\$125	\$2,100
• Cazadores Reposado	\$110	\$1,250
• José Cuervo Tradicional Reposado	\$105	\$1,450
• Jimador reposado	\$95	\$1,450
• Maestro Dobel Diamante	\$140	\$2,550
• Tequila 1800 Cristalino	\$140	\$2,600
• Don Ramón Punta Diamante	\$89	\$1,200
• Don Ramón Platinum Plata	\$129	\$2,100
• Tequila Gran Malo Tamarindo	\$95	\$1,200

BRANDY / GINEBRA

	COPA	BOTELLA
• Brandy Torres 10	\$99	\$1,400
• Hendrick's	\$155	\$2,900
• Tanqueray	\$125	\$2,000
• Bombay Sapphire	\$125	\$1,900

LICORES

• Licor 43	\$105	\$1,800
• Baileys	\$110	\$1,380
• Hpnotiq	\$150	\$2,600
• Jagermeister	\$120	\$1,750
• Amareto Disaronno	\$99	

MOCKTAILS

RED TEMPLE \$90

Puré natural de frutos rojos, jugo de limón, jarabe natural, cardamomo y sprite.

AMAZONAS \$90

Maracuya, jugo de limón, ginger ale, sal de chapulines hecha en casa y lima limón.

BORA BORA \$90

Pepino, jugo de limón, jarabe de jengibre, jugo de piña y sprite.

REFRESCOS

FAMILIA COCA-COLA \$50

Coca-Cola, toronja, Mundet, Sprite, agua mineral y agua purificada.

Agua Quina Schweppes \$50

Ginger Ale Schweppes \$50

Perrier \$85

Agua Fiji \$115

JUGOS

Té, limonada, limonada mineral, naranjada, naranjada mineral, uva, piña, horchata, tomate, mango, manzana, toronja y limonada de fresa. \$70

Arándano. \$70

CAFÉS

CAPUCCINO \$60

AMERICANO \$45

EXPRESSO \$45

CARAJILLOS

CARAJILLO \$150

Licor 43, Café espresso

CARAJILLO BESO \$150

Baileys, Licor 43, Café espresso

VINOS

	COPA	BOTELLA	CHAMPAGNE
• Casa Madero 3v	\$1,350		• Dom Perignon Vintage \$13,600
• Rosado Sutter Home	\$105	\$850	• Moët Chandon Brut Imperial ... \$3,500
• Michel Torino Malbec	\$105	\$850	• Moët Chadon Ice Imperial \$4,300
• Michel Torino Cabernet Sauvignon	\$105	\$850	• Moët Chandon Rosé Imperial \$4,100
			• Moët Néctar Imperial \$3,600

SÍGUENOS



likebar.com.mx

MIXOLOGÍA DE AUTOR

BY RANDY QUINTAL

MEZCALITAS

Mango maracuyá \$220

Tamarindo habanero \$220

Jamaica canela

Pitahaya \$220

Frutos rojos \$220

GUAVA ELECTRIC

Vodka de guayaba \$220
(Smirnoff guava), naranja y
mix cítrico.

SCOTTISH YELLOW

Whisky de piña \$220
(Buchanan's pineapple), maracuyá
y coco.

SPICY LOVE

Vodka de tamarindo \$220
(Smirnoff X1),
naranja y piña con
un toque picante.

PURPLE FIZZ

Ginebra Bombay, \$220
zarzamora y mix cítrico.

PINK CHATA

Rumchata con \$220
coco y piña.



CARAJILLO CLÁSICO \$180
Licor 43 y café
espresso.

CARAJILLO BLUES \$220
Rumchata, Licor 43
y espresso.

CARAJILLO MAMEY \$220
Baileys, mamey y
espresso.

OAXAQUILLO \$220
Mezcal, licor de café,
canela y espresso.

