

LA ROMA CONDESA *Soul* AVANDARO JURIQUELLA

— RESTAURANTES —
✳

ENTRADAS

MACABRONNI \$222

Mac and cheese de 3 quesos con cubos de tocino (370 gr).

TACOS DE CRUMBLE DE COLIFLOR \$150

Cuatro piezas en tortilla de maíz, con guacamole, crumble de coliflor rostizada con nuez de la india y toque de chipotle, cebolla morada, arugula baby y jitomate Cherry (268 gr)

BOWL SPICY RAMEN \$225

Montaña de ramen picante estilo coreano con cilantro fresco, alioli de srirasha y chicharrón de jalapeño, acompañado de 150 gr de pechuga de pollo empanizada con panko y hierbas aromáticas. (275 gr)

ESQUITES CON RIB EYE \$246

Granos de elote blanco salteados con epazote y mantequilla, mezclados con rib eye finamente picado y mayonesa de tocino, manzano y habanero, acompañados de tortillas tatemadas. (370 gr)

SUPER BACON FRIES \$222

Papas a la francesa con tiras de tocino horneado, cubos de tocino a la plancha, cubos de pork belly dorado, bañadas en mesa con fondue (284 gr)

TACOS DE PORK BELLY \$150

Cuatro piezas en tortilla de maíz, guacamole, cubos de pork belly dorado, cebolla morada, salsa martajada de pimiento amarillo, habanero y manzano, decorados con cilantro y chicharrón de jalapeño. (258 gr)

TACOS DE FONDUE \$240

Tres piezas en tortilla de maíz, mayonesa de habanero, poro frito, lechuga, 150 gr de rib eye, fondue servido en mesa, acompañados de chiles y cebolla toreada. (346 gr)

ENSALADAS

CRUNCHY CHICKEN \$182

Tiras de pechuga de pollo con costra de panko y hierbas aromáticas, montada sobre colección de lechugas, jitomate Cherry y aderezo miel mostaza. (267 gr)

ENSALADA CÉSAR SOUL \$210

Nuestra versión de ensalada César con la actitud Soul. Lechuga romana tatemada al grill, aderezo de alcachofa, tocino en cubos y tiras, queso parmesano al gusto y pollo al grill. (456 gr)

EXTRAS

FONDUE \$ 98

TOCINO \$ 65

HUEVO \$ 19

AGUACATE \$ 34

CARNE EXTRA \$ 80

PIÑA EXTRA \$ 30

TOCINO SHELBY \$ 65

PAPAS A LA FRANCESA \$ 80

PECHUGA DE POLLO EXTRA \$ 70

EXTRA DE ACEITE DE TRUFA \$ 30

REBANADA DE QUESO MENONITA \$ 20

REBANADA DE QUESO AMERICANO \$ 19

@soullaroma

@souljuriquilla

@soulavandaro

@soulcondesawinebar



LA ROMA CONDESA



AVANDARO JURIQUELLA

NUEVOS PLATILLOS

SOUL GRILL

\$420

New York a la parrilla, con glasse de cerveza charro, acompañado de papas hojuela, chiles y cebolla toreada. (321 gr)

CHICHARRÓN DE RIB EYE

\$120

Arugula baby, guacamole, chicharrón de rib eye, jitomate Cherry y aros de cebolla morada, acompañado de tortillas tatemadas. (322 gr)

SPICY RAMEN VOLCANO BURGER

\$260

Deliciosa montaña de ramen picante al estilo coreano, montada sobre una pechuga de pollo empanizada con costra de panko o sobre una pieza de carne de res, mayonesa natural, lechuga, cebolla encurtida, cilantro fresco y chicharrón de jalapeño. (354 gr)



MENÚ INFANTIL

BABY SOUL

\$213

Mayonesa natural, carne de 100 gr, queso cheddar gratinado y 120gr de papas a la frenacesa. (324 gr)

CRUNCHY CHICKEN KIDS

\$175

Pechuga empanizada 150 gr, acompañada de papas a la francesaa y ensalada (120 gr)

@soullaroma

@souljuriquilla

@soulavandaro

@soulcondesawinebar



BEST SELLERS BURGERS

SAUBER

\$315

Mayonesa natural, espinaca, jitomate, carne de res fondue servido en mesa, terminada con tiras de tocino horneado. (504 gr)

SMOKEY

\$267

Mayonesa natural, jitomate, carne de res de al grill con nuestra salsa BBQ, queso provolone a la plancha y tocino horneado. (516 gr)

SHELBY

\$278

Mayonesa de chiles toreados, cebolla morada, dos carnes de res cada una gratinada con queso cheddar, terminada con tocino corte grueso glaseado y toque de romero picado. Las papas incluyen aceite de trufa. (503 gr)

SOUL

\$275

Mayonesa de habanero, lechuga francesa, jitomate, cebolla, carne de res y mucho tocino crocante. (459 gr)



LA ROMA CONDESA *Soul* AVANDARO JURIQUELLA



SMASHED

HAMBURGUESAS DE CARNE DE RES "SMASHED" 100G (PRESIONADAS) SOBRE LA PLANCHA LOGRANDO UNA TEXTURA Y UN SABOR ÚNICOS.

BACON \$162

Mayonesa de habanero, carne smashed sobre cebolla caramelizada a la plancha, queso cheddar y cubos de tocino dorado. (220 gr)

LA DEL CARRITO \$169

Mayonesa de habanero, carne smashed sobre cebolla caramelizada a la plancha, queso cheddar, cubos de tocino dorado y piña glaseada. (250 gr.)

CHEDDAR \$162

Mayonesa de habanero, carne smashed sobre cebolla caramelizada a la plancha y queso cheddar. (205 gr)



HOTDOGS

PHILLY RIB EYE \$230

El clásico de la ciudad de Philadelphia con el toque Soul. Pan baguette, rib eye a la plancha con queso menonita, cebolla y chiles toreados. (351 gr.)

EL MAC AND CHEESE \$215

Pan baguette, salchicha Frankfurt de res, mac and cheese y cubos de tocino dorado. (483 gr.)

SOUL CHEESE AND BACON \$198

Pan baguette, salchicha Frankfurt de res envuelta en tocino y queso menonita, terminada con cubos de tocino dorado. (352 gr)

VEGGIES ARE COOL

TACOS DE CRUMBLE DE COLIFLOR \$150

Cuatro piezas en tortilla de maíz, con guacamole, crumble de coliflor rostizada con nuez de la india y toque de chipotle, cebolla morada, arugula baby y jitomate Cherry. (268 gr.)

CRUNCHY BUFFALO WINGLESS \$151

Nuestras "alitas" en versión veggie. Crujientes floretes de coliflor con costra de panko y peperoncino, salsa picante estilo Buffalo, cilantro y ajonjolí negro. (267 gr.)

VEGGIE PLÁTANO \$198

Bollo vegano, mayonesa vegana, espinaca, jitomate, hamburguesa de plátano macho con costra de quinoa y abanico de aguacate con ajonjolí negro. (408 gr)



BACON LOVERS BURGERS CARNE DE RES Y TOCINO 200 GR.

BACON JAM \$255

Mayonesa de habanero, arugula baby, jitomate, carne bacon lovers, queso menonita, mermelada de tocino acompañada de papas a la francesa (512 gr)

GTO \$267

Aderezo galápagos, pepinillos, carne bacon lovers, queso cheddar gratinado, tres tiras de tocino a la plancha acompañada de papas a la francesa (468 gr)

@soullaroma

@souljuriquilla

@soulavandaro

@soulcondesawinebar



BURGERS

*Acompañadas de papas a la francesa



SAUBER

\$ 315

Mayonesa natural, espinaca, jitomate, carne de res, fondue servido en mesa, terminada con tiras de tocino horneado. (504 gr)



SHELBY

\$ 278

Dos carnes de res con queso cheddar gratinado, mayonesa de chiles toreados y tocino corte grueso glaseado. (503 gr)



SOUL

\$ 275

Mayonesa de habanero, lechuga francesa, jitomate, cebolla, carne de res y mucho tocino crocante. (459 gr)



AMERICAN CLASSIC

\$ 237

Mayonesa natural, lechuga francesa, jitomate, cebolla, carne de res de 180 gr, queso cheddar y pepinillos. (463 gr)



SMOKEY

\$ 267

Mayonesa natural, jitomate, carne de res al grill con nuestra salsa BBQ, queso provolone a la plancha y tocino horneado. (516 gr)



CRUNCHY CHICKEN

\$ 242

Mayonesa natural, lechuga francesa, jitomate, cebolla, pechuga de pollo (150 gr) con costra de panko, hierbas aromáticas y guacamole. (455 gr)



4X4

\$ 278

Mayonesa natural, lechuga francesa, jitomate, carne de res rellena con queso menonita pasada por el grill con guacamole y cubos de pork belly horneado. (535 gr)



ALL GRILLED

\$ 250

Todo al grill, mayonesa natural, lechuga francesa, jitomate, cebolla, carne de res rellena con queso menonita y aguacate. (500 gr)



HOT ROD HABANERO

\$ 269

Mayonesa de habanero, carne de res gratinada con queso menonita, salsa martajada (molcajeteada) de chile habanero, pimienta amarillo, toque de ajo y aceite de oliva, terminada con crocantes de chile habanero frito. (437 gr.)

LA ROMA CONDESA *Soul* AVANDARO JURQUILLA



REFRESCOS

AGUA DEL DÍA 473ML	\$60
COCA COLA / LIGHT 355ML	\$55
COCA COLA ZERO 355ML	\$55
SPRITE / LIGHT 355ML	\$55
SIDRAL / LIGHT 355ML	\$55
FANTA 355ML	\$55
FRESCA 355ML	\$55
CIEL LATA 355ML	\$55
AGUA SANTA MARIA 355ML	\$40
TOPO CHICO 355ML	\$60

CAFÉ & TÉ

AMERICANO	\$65
CAPUCCINO	\$70
LATTE	\$75
ESPRESSO	\$60
AFOGATO	\$90
Carga de espresso con una bola de helado de vainilla artesanal.	
TÉ	\$65

POSTRES

BNB	\$118
Brownie de chocolate, Nutella, cubos de tocino dorado y helado de vainilla artesanal. (238 gr)	
LEMON CAKE	\$146
Postre de limón amarillo con betún de mantequilla al romero, acompañado de limón eureka. (186 gr)	
PUFFERS OREO	\$149
Galleta oreo frita, helado de vainilla artesanal, azúcar glass, acompañadas de dulce de leche y lechera. (261 gr)	

MALTEADAS

FERRERO	\$150
VAINILLA	\$140

CERVEZAS

CRU CRU 355ML	\$135
VICTORIA 355ML	\$75
PACÍFICO 355ML	\$75
CORONA 355ML	\$75
LEÓN 355ML	\$75
ULTRA 355ML	\$75
STELLA 330ML	\$85
CHARRO PILSNER 355ML	\$135
CHARRO AMBAR 355ML	\$135
MODELO ESPECIAL 355ML	\$80
NEGRA MODELO 355ML	\$80

COCTELERÍA

TINTO DE VERANO	\$135
Vino tinto con refresco de lima 420 ml	
GINGER SOUL	\$135
Refresco de lima, vino blanco y dos bolas de sorbete de jengibre 355 ml	
SANGRÍA	\$135
Jarabe natural, limón, agua mineral y vino tinto. 420 ml	

VINOS TINTOS

COPA 150ML BOTELLA 750ML

INDIGO EYES PINOT NOIR (2020). Napa Valley, California, USA	BOTELLA \$740	COPA \$185
ALTOTINTO SELECCIÓN (2020). Valle de Santo Tomás, B.C., México. Uvas: Cabernet Sauvignon, Nebbiolo y Petit Verdot. 9 meses en barrica.	BOTELLA \$900	COPA \$205
CASA MADERO 3V (2021). Valle de Parras, Coahuila, México. Uvas: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot. 12 meses de barrica.	BOTELLA \$980	COPA \$210
TERRAZAS MALBEC (2021). Mendoza, Argentina	BOTELLA \$920	COPA \$230
BALOYÁN MERLOT (2019). Valle de Guadalupe, B.C., México. 36 meses de barrica.	BOTELLA \$985	COPA \$250
SURCO ROJO (2021). Valle de San Vicente, B.C., México. Uvas: Cabernet Sauvignon y Nebbiolo. 8 meses de barrica.	BOTELLA \$920	COPA \$200
ALTOTINTO NEBBIOLO Ensenada, 15 meses en barrica	BOTELLA \$980	COPA \$230

VINOS ROSADOS

LÁGRIMAS TEMPRANILLO (2022). Valle de San Vicente, B.C., México.	BOTELLA \$800	COPA \$180
JOSH RÓSE (2021). California, USA. Uvas: Barbera, Moscato y Syrah	BOTELLA \$870	COPA \$205
VINALTURA ROSADO Valle de Colón, QRO. Varietal Tempranillo, Syrah	BOTELLA \$895	COPA \$205

VINOS BLANCOS

LÁGRIMAS VERDEJO (2021). Valle de San Vicente, B.C., México.	BOTELLA \$800	COPA \$180
VINALTURA BLANCO BAJIO Valle de Colón, QRO. Varietal: Chenin Blanc	BOTELLA \$965	COPA \$225
TERRAPURA CHARDONNAY Valle de curicó Chile, Uva; chardonnay	BOTELLA \$685	COPA \$185