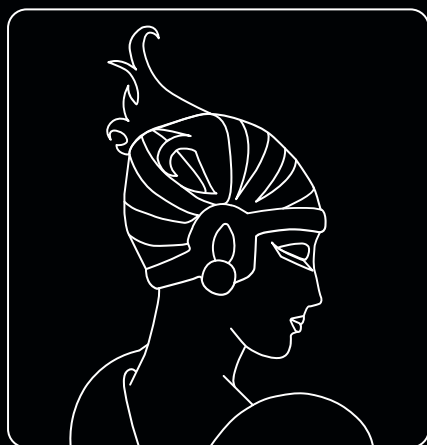
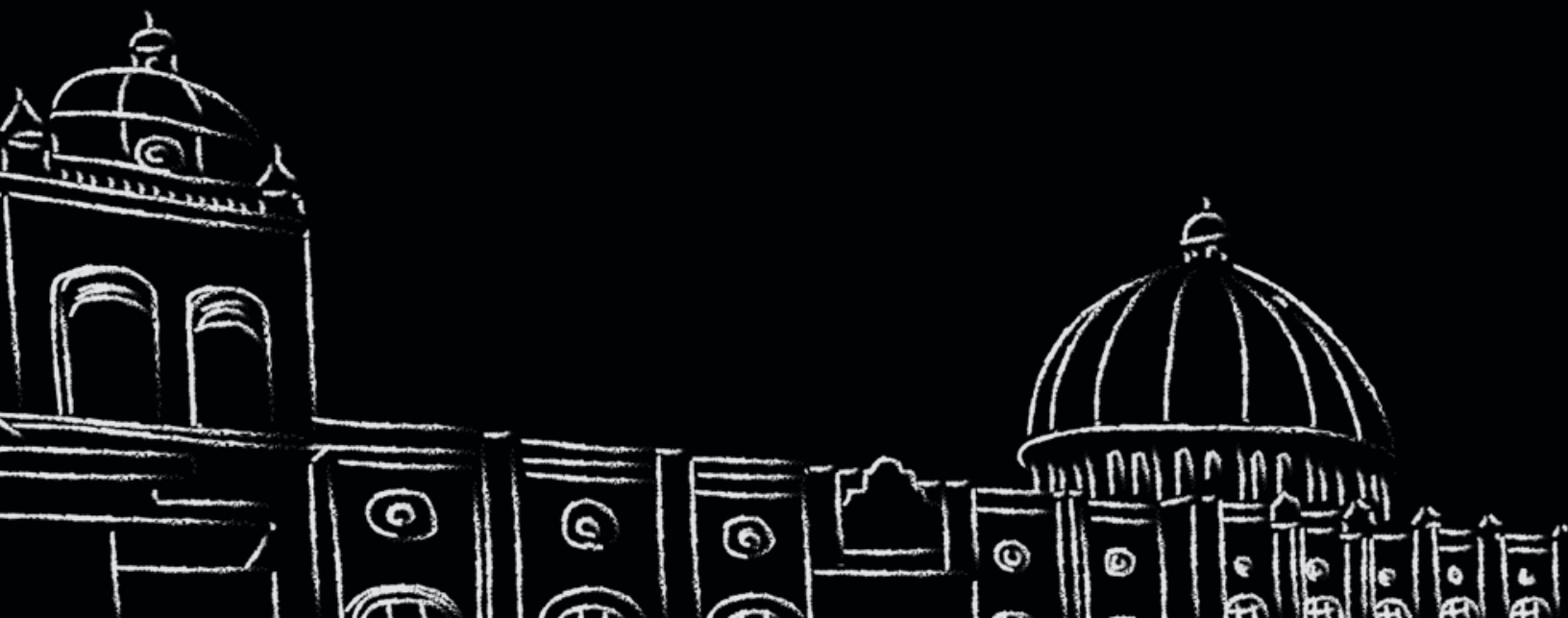




# LA DOÑA

STEAK HOUSE





# LA DOÑA

STEAK HOUSE

## WHISKY

|                             | Trago<br>1.5 oz | Trago<br>Doble<br>3 oz |
|-----------------------------|-----------------|------------------------|
| Chivas Regal 12 años Chivas | \$7             | \$13                   |
| Regal Extra 13 años Chivas  | \$7             | \$13                   |
| Regal Ultis Chivas Regal 18 | \$25            | \$49                   |
| años Old Parr Monkey        | \$13            | \$25                   |
| Shoulder Jameson Irish      | \$8             | \$15                   |
| Whisky Johnnie Walker       | \$8             | \$15                   |
| Black Label Johnnie Walker  | \$7             | \$13                   |
| Gold Label Johnnie Walker   | \$8             | \$15                   |
| Blue Label                  | \$11            | \$21                   |
|                             | \$35            | \$69                   |

## BOURBON WHISKY

|                  |      |      |
|------------------|------|------|
| Woodford Reserve | \$10 | \$19 |
| Wild Turkey      | \$8  | \$15 |
| Jack Daniel's    | \$6  | \$11 |

## SINGLE MALTS

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
| The Glenlivet Founder's   | \$10 | \$19 |
| The Glenlivet 12 años     | \$10 | \$19 |
| The Glenlivet 15 años     | \$11 | \$21 |
| The Glenlivet 18 años     | \$12 | \$23 |
| Macallan Fine Oak 12 años | \$13 | \$25 |
| Aberlour 12 años          | \$11 | \$21 |
| Glenfiddich 12 años       | \$14 | \$27 |
| Singleton 12              | \$11 | \$21 |

## TEQUILA

|                         | Trago<br>1.5 oz | Trago<br>Doble<br>3 oz |
|-------------------------|-----------------|------------------------|
| Herradura Blanco        | \$10            | \$19                   |
| Herradura Repodaso      | \$10            | \$19                   |
| Herradura Ultra         | \$11            | \$21                   |
| Tierra Noble Cristalino | \$8             | \$15                   |
| Don Julio 70            | \$13            | \$25                   |
| Don Julio Reposado      | \$11            | \$21                   |
| Clase Azul Plata        | \$23            | \$45                   |
| Clase Azul Reposado     | \$27            | \$53                   |
| Maestro Dobel Reposado  | \$11            | \$21                   |
| 1800 Cristalino         | \$11            | \$21                   |
| Patron Silver           | \$11            | \$21                   |
| Patron Añejo            | \$11            | \$21                   |
| Mayorazgo Cristalino    | \$6             | \$11                   |
| Mayorazgo Reposado      | \$6             | \$11                   |

## VODKA

|              | Trago<br>1.5 oz | Trago<br>Doble<br>3 oz |
|--------------|-----------------|------------------------|
| Finlandia    | \$6             | \$11                   |
| Stolichnaya  | \$7             | \$11                   |
| Grey Goose   | \$8             | \$15                   |
| Beluga       | \$7             | \$13                   |
| Titos        | \$7             | \$13                   |
| Absolut      | \$6             | \$11                   |
| Absolut Elyx | \$8             | \$15                   |

## RON

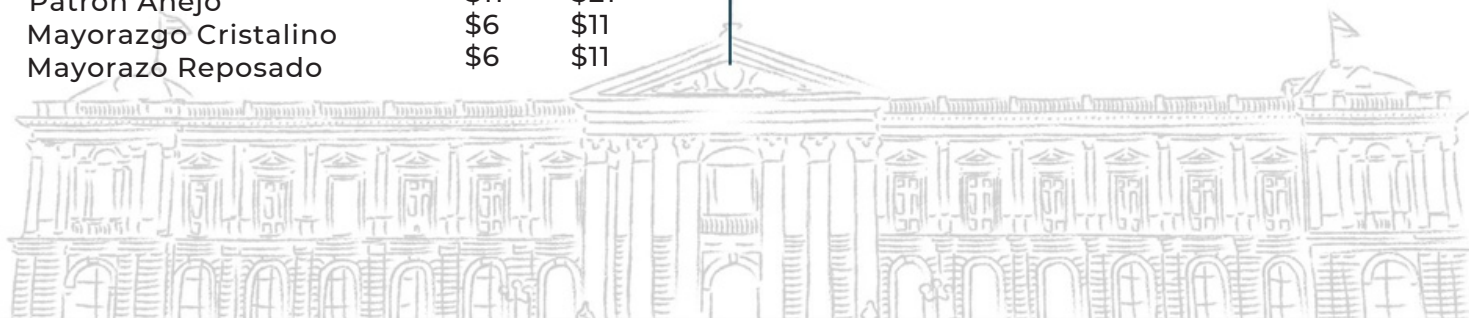
|                           | Trago<br>1.5 oz | Trago<br>Doble<br>3 oz |
|---------------------------|-----------------|------------------------|
| Abuelo 7 Años             | \$19            | \$35                   |
| Zacapa 23 Años            | \$6             | \$11                   |
| Zacapa XO                 | \$10            | \$19                   |
| Cihuatán 8 Años           | \$21            | \$41                   |
| Cihuatán 12 Años          | \$8             | \$15                   |
| Barceló Imperial          | \$9             | \$17                   |
| Barceló Imperial Onyx     | \$6             | \$11                   |
| Barcelo Imperial Porto    | \$6             | \$15                   |
| Barcelo Imperial Maple    | \$8             | \$13                   |
| Barcelo Imperial Mizunara | \$7             | \$13                   |
| Bacardi Oakheart          | \$7             | \$21                   |
|                           | \$11            | \$11                   |
|                           | \$6             |                        |

## GIN

|                | Trago<br>1.5 oz | Trago<br>Doble<br>3 oz |
|----------------|-----------------|------------------------|
| Hendrick's     |                 |                        |
| Bombay         |                 |                        |
| Star of Bombay | \$1             | \$1                    |
| The Botanist   | 0               | 9                      |
| Beefeater      | \$6             | \$11                   |
| Beefeater 24   | \$1             | \$1                    |
| London N°1     | 0               | 9                      |
|                | \$6             | \$11                   |
|                | \$6             | \$11                   |
|                | \$8             | \$15                   |
|                | \$11            | \$21                   |

## MEZCAL

|                             | Trago<br>1.5 oz | Trago<br>Doble<br>3 oz |
|-----------------------------|-----------------|------------------------|
| Alipús San Luis del Río     | \$9             | \$17                   |
| 400 Conejos                 | \$11            | \$21                   |
| Los Danzantes Espadín Joven | \$9             | \$17                   |
| Los Danzantes Reposado      | \$12            | \$23                   |
| Bruxo X\$8                  |                 | \$15                   |



# CERVEZAS



# LA DOÑA

STEAK HOUSE

## COCKTAILS - \$7.95

### NACIONALES

|          |        |
|----------|--------|
| Pilsener | \$3.25 |
| Suprema  | \$3.25 |

### INTERNACIONALES

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Stella Artois         | \$3.95 |
| Michelob Ultra        | \$3.95 |
| Heineken              | \$3.95 |
| Corona                | \$3.95 |
| Quilmes               | \$3.95 |
| Estrella Galicia 0.0% | \$3.95 |

### DRAFT ARTESANALES

|                      | 12oz   | Litre   |
|----------------------|--------|---------|
| La Doña (Golden Ale) | \$5.75 | \$12.95 |
| IPA (6.5%)           | \$5.75 | \$12.95 |
| Premium Lager (5.0%) | \$5.75 | \$12.95 |
| Red Ale (5.0%)       | \$5.75 | \$12.95 |
| Flight (4 Unidades)  | 4oz    | \$14.94 |

## SIGNATURE COCKTAILS - \$9.95

### SAUCO BREEZE

*Saint Germain y Licor de Melón, Prosecco, Blueberries y Recio de Cardamomo ~ Fruity n' Sparkling.*

### DOÑA CONSUELO

*Ginebra y Saint Germain, con Agua de Pepino fresca y Sour Mix para balancear ~ Refreshing.*

### DIABLICO

*Mezcal con Homemade Syrup de Tamarindo, Licor de Chile Ancho y doble filtrado ~ Sweet n' Spicy.*

### MAUI

*Ron Oscuro con Piña fresca y Sirope de Jengibre, finalizando con gotas de Angostura ~ Fruity.*

## AGUA

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Evian 500ml             |        |
| San Pellegrino 500ml    | \$5.95 |
| Zentro 750ml            | \$5.95 |
| Zentro Gasificada 750ml | \$3.95 |
|                         | \$3.95 |

### SODAS NATURALES CARBONATADAS

|                  |        |
|------------------|--------|
| Jengibre y Menta | \$4.95 |
|------------------|--------|

### VODKA

*Moscow Mule  
Vodka Martini  
Bloody Mary  
Cosmopolitan*

### WHISKY

*Manhattan  
Boulevardier  
Whisky Sour  
Old Fashioned*

### GIN

*Gin Tonic  
Tom Collins  
Negroni  
Dry Martini  
Dirty Martini*

### RON

*Mojito  
Daiquiri  
Perfect Serve  
Caipirissima  
Piña Colada*

### TEQUILA

*Margarita  
Muleta  
Paloma  
Tequila Sunrise*

### WINE N' BUBBLES

*Sangria  
Tinto de Verano  
Bellini  
Mimosa  
Aperol Spritz  
Midori Spritz  
Saint Germain Spritz*

### LIQUEUR

*Caipirinha  
Cañajilla  
Pisco Sour  
Amaretto Sour  
Long Island Ice Tea  
Martini (Expresso Apple)*

## MOCKTAILS - \$4.95

### PEPO

*Sandía fresca, Sour Mix y gotas de Tabasco  
~ Refreshing.*

### SARIL

*Teronja, Limón, Infusión de Saril y Miel de Agave  
para balancear, Rim de Chiles ~ Spicy n' Citric.*

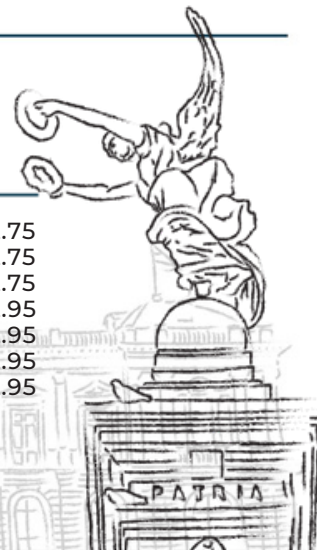
### VIRGEN

*Maracuyá Fresca, Crema de Coco y Naranja,  
Rim de Coco Rallado ~ Refreshing n' Dense.*

## BEBIDAS SIN LICOR

### Sodas

|                  |        |
|------------------|--------|
| Limonada         | \$2.75 |
| Naranjada        | \$2.75 |
| Limonada de Coco | \$2.75 |
| Limonada Rosé    | \$2.95 |
| Jugo de Maracuya | \$2.95 |
| Jugo de Jamaica  | \$2.95 |
|                  | \$2.95 |





# ENTRADAS FRIAS

## CARPACCIO DE RES \$14.95

Finos cortes de lomo de aguja, shaves de queso manchego, alioli de mostaza Dijon, alcaparras, hojas de arúgula, chips de ajo y palitos de pan.

## CARPACCIO DE SALMÓN \$15.95

Finos cortes de salmón chileno, shaves de queso parmesano Grana Padano, vinagreta oriental de ponzu y miel, manzana verde, crocante de cebolla, ajonjolí de dos colores, brotes de girasol y chips de malanga.

## CARPACCIO DE ZUCCHINI \$11.95

Asado a la parrilla, shaves de queso pecorino, vinagreta cítrica perfumada con albahaca, almendras tostadas en lascas, hojas de perejil con miel trufada, crema de balsámico y palitos de pan.

## TIRADITO DE ATÚN \$15.95

Puré de aguacate, mandarina importada, ajonjolí negro, rodajas de jalapeño, butter ponzu de chipotle con miel y chips de malanga.

## CEVICHE PERUANO DE CAMARON \$15.95

Leche de tigre de ají limo, aguacate, crocante de cebolla y chips de malanga.

## CEVICHE AL OLIVO DE PESCADO \$12.95

Leche de tigre vegetal, aceitunas Kalamata, chile rojo, chile verde, cilantro, aceite de oliva y tajadas de plátano verde.

Extra de aguacate \$2.95



# ENTRADAS CALIENTES

## PROVOLETA ARGENTINA \$14.95

Fundida en sartén de hierro forjado, terminada con tomates deshidratados, pesto y tortillas recién hechas..

*Extra de chorizo argentino \$4.95  
Extra de champiñones al ajillo \$4.95*

## FRIJOL Y GUACAMOL \$8.95

Servido con tortillas recién hechas.

*Extra de queso asado \$4.95*

## CHORICERO ARGENTINO \$14.95

A la parrilla, servido con frijoles refritos, guacamol, cebollitas confitadas y tortillas recién hechas.

## CHORIPAN LA DOÑA \$9.95

Servido con chimichurri.

## SOPA DE HUMITAS \$7.95

Receta emblemática Argentina terminada con queso de cabra.

## SOPA DE TOMATE

## ROSTIZADOS \$6.95

Hecha en el horno, terminada con crotones y pesto hecho en casa.

## EMPANADA \$5.95

De queso o criolla, servida con chimichurri.

## CHICHARRONES DE PUYAZO \$16.95

Servidos con guacamol y cebollitas confitadas, acompañados de tortillas recién hechas.

# ENSALADAS

## CÉSAR \$7.95

Lechuga romana con crotones, aderezo hecho en casa y queso parmesano Grana Padano.

*Extra pollo \$3.00*

## LA DOÑA \$9.95

Mix de lechugas con aderezo cítrico oriental, maní garrañado, arándanos, queso de cabra ibérico y manzana verde.

*Extra pollo \$3.00*

*Extra de lomo de aguja \$6.95*

# DE NUESTRA PARRILLA



AZUL

ROJO

MEDIO

3/4

BIEN COCIDA



**LA DOÑA**  
STEAK HOUSE



# LA DOÑA

STEAK HOUSE





# DE NUESTRA PARRILLA

(Todos nuestros cortes vienen realizados con nuestra salsa parrillera especial. Si prefiere que la salsa se le sirva por separado, no dude en informarlo al mesero.)

**CHURRASCO 8oz** \$21.95

**CHURRASCO 12oz** \$28.95

**PUYAZO CULOTTE 8oz** \$25.95

**PUYAZO CULOTTE 12oz** \$28.95

**LOMO DE AGUJA 8oz** \$19.95

Elige entre nuestro corte La Doña o trozo entero (15 minutos de espera).

**LOMO DE AGUJA 12oz** \$25.95

Elige entre nuestro corte La Doña o trozo entero (15 minutos de espera).

**ENTRAÑA 8oz** \$27.95

**ENTRAÑA 12oz** \$33.95

**RIBEYE 16oz** \$36.95

**STEAK JALAPEÑO 8oz** \$21.95

Acompañado de nuestra crema de jalapeño y ajo rostizado. Elige entre nuestro corte La Doña o trozo entero (15 minutos de espera).

**FILET MIGNON 8oz** \$24.95

Terminado con nuestra salsa cremosa de hongos. Elige entre nuestro corte La Doña o trozo entero (15 minutos de espera).

**ASADO TIPICO DE**

**LOMO DE AGUJA** \$20.95

Corte churrasco, servido con frijoles refritos, guacamol, chorizo argentino, plátanos fritos y queso.

**STEAK A LA PIMIENTA 8oz** \$23.95

Terminado con nuestra salsa cremosa de pimienta negra y jugo de carne. Elige entre nuestro corte La Doña o trozo entero (15 minutos de espera).

Todos nuestros cortes incluyen cebollitas confitadas y una guarnición a elegir. Incluye pan con ajo o pan con mantequilla o tortillas recién hechas (2).



# DE NUESTRA PARRILLA

(Todos nuestros cortes vienen realizados con nuestra salsa parrillera especial. Si prefiere que la salsa se le sirva por separado, no dude en informarlo al mesero.)

## ASADO TIPICO DE PUYAZO CULOTTE \$26.95

Servido con frijoles refritos, guacamol, chorizo argentino, plátanos fritos y queso.

## PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA \$16.95

## MIXTO DE 16oz (LOMO DE AGUJA Y PUYAZO) \$28.95 CAMARONES JUMBO \$33.95

Al ajillo o a la parrilla.

## PESCA DEL DIA 8oz \$22.95

Al ajillo o a la parrilla.

## MAR Y TIERRA CON LOMO DE AGUJA \$32.95

Elige entre nuestro corte La Doña o trozo entero (15 minutos de espera).

## MAR Y TIERRA CON PUYAZO CULOTTE \$34.95

## MAR Y TIERRA CON ENTRAÑA \$37.95

## LA BURGER \$15.95

8 onzas de carnes Premium servida con queso amarillo, pepinillos, tomate, cebolla, lechuga, terminada con nuestra salsa de la casa y papas fritas.

## LA BURGER DON MANUEL \$19.95

8 onzas de carnes Premium servida con queso amarillo, pepinillos, tomate, cebolla crujiente, lechuga y tocino, terminada con nuestra salsa de la casa y papas fritas.

Todos nuestros cortes incluyen cebollitas confitadas y una guarnición a elegir. Incluye pan con ajo o pan con mantequilla o tortillas recién hechas (2).



# INFANTILES

## INFANTIL DE LOMITO \$9.95

4 onzas de lomo de aguja a la parrilla acompañado de papas gajo fritas.

## INFANTIL DE POLLO \$8.95

4 onzas de pechuga de pollo a la parrilla acompañado de papas gajo fritas.

Incluyen una bola de helado de cookies and cream.

# GUARNICIONES

## ARROZ VERDE \$4.95

Hecho con espinaca y cilantro, terminado con semillas de calabaza tostadas.

## VEGETALES ASADOS \$4.95

Berenjena, zanahoria, chile pimiento y zucchini.

## FRIJOLAS REFritos \$4.95

Terminados con un chip de malanga.

## GUACAMOL \$4.95

Aceite de oliva, jugo de limón y cebolla morada.

## PAPAS GAJO \$4.95

Fritas y rebozadas en nuestro mix secreto de La Doña.

## PAPAS DAUPHINOISE \$4.95

Hechas con nuestra crema de ajo rostizado y queso parmesano Grana Padano.

## AROS DE CEBOLLA \$4.95

Rebozados en cerveza oscura y pan japonés.

## ENSALADA LA DOÑA \$4.95

Mix de lechugas con aderezo cítrico oriental, maní garrapiñado, arándanos, queso de cabra ibérico y manzana verde.

## CEBOLLITAS CONFITADAS \$4.95

Cocinadas lentamente a la parrilla, terminadas con mantequilla clarificada y sal rosada.

## LOADED POTATO \$5.95

Terminada con tocino crujiente, cebollin y queso cheddar.

## PREMIUM MAC & CHEESE \$5.95

Terminado con nuestra salsa cremosa de queso cheddar anejo y crumble de la casa.



# EXTRAS

TORTILLAS (3) \$1.95

PAN CON AJO \$1.95

PAN CON MANTEQUILLA \$1.95

SALSA CREMOSA DE HONGOS \$4.95

EXTRA DE SALSA DE PIMIENTA \$4.95

CREMA DE JALAPEÑO  
CON AJO ROSTIZADO \$4.95

CHIPS DE MALANGA \$2.25

PALITOS DE PAN \$2.25

TAJADA DE PLATANO VERDE \$2.25

QUESO ASADO \$4.95

# POSTRES

TARTA VASCA A LA NARANJA \$8.95

Terminada con salsa de naranja Valencia

FLAN DE QUESO ARGENTINO \$7.95

Elaborado con queso ligero, base de caramelo tradicional  
terminado con dulce de leche.

PASTEL DE CHOCOLATE \$7.95

Para un final perfecto y delicioso.



LA DOÑA  
STEAK HOUSE