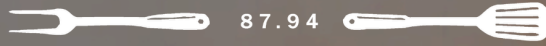
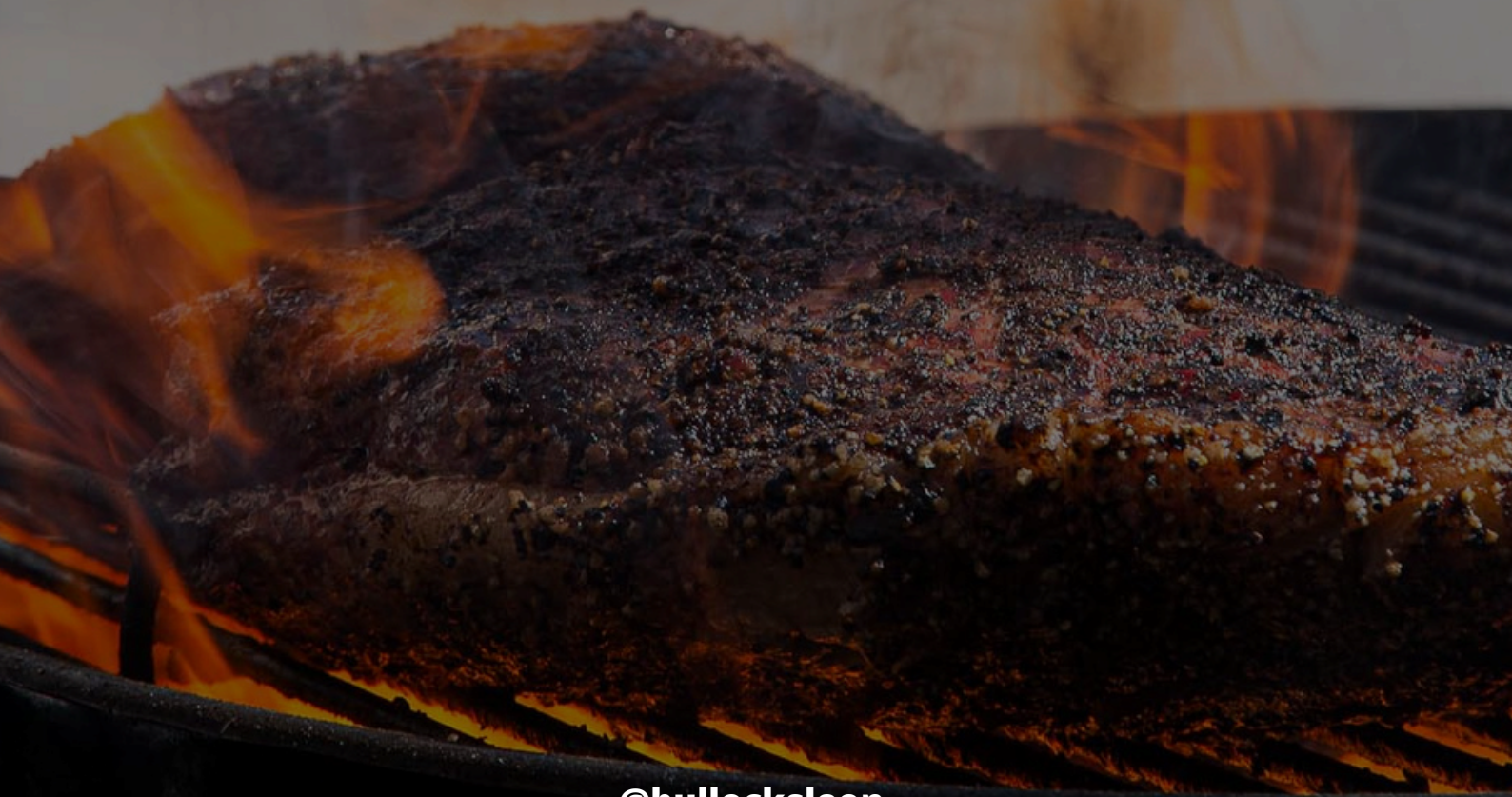




# BULLOCKS



SEAFOOD & GRILL



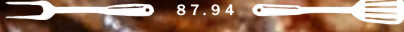
@bullocksleon



• Agujas Norteñas al Aguachile •



# BULLOCKS



87.94

SEAFOOD & GRILL



# ENTRADAS



Recomendación del Chef



Alimento Crudo

**Caldito de camarón**  
(230ml) \$85 / (500ml) \$129  
+\$49 agrega ramen

**Cecina (65g) \$199**  
Acompañada de guacamole hecho al momento  
y totopos

**Ensalada \$79**  
Lechuga, jitomate, pepino, cebolla morada  
y aguacate y condimentos

**Guacamole c/ totopos \$129**  
Guacamole hecho al momento

**Camarones botana (200g) \$129**



• Shots •



**Agujas norteñas al aguachile (300g) \$189** 🔥

**Queso fundido natural (220g) \$115**

**Queso fundido c/ chistorra (220g / 120gr) \$149**

**Queso fundido c/ arrachera (220g / 120g) \$169**

**Aceitunas Bullocks \$89**  
+\$55 agrega pulpo / +\$49 agrega camarón

**Camarones empanizados (8pzs) \$139**  
Acompañado con dip de pepino  
con chile serrano.



• Camarones botana •



**Shot de Ostión y/ó Camarón \$105**  
**Shot de Pulpo ó combinado \$135**

Salsas de la casa y clamato (177ml)



**BULLOCKS**

87-94  
SEAFOOD & GRILL

Alimentos preparados al momento. El gramaje es de la proteína en crudo.

Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente.

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

> todos nuestros precios son en MXN incluyen IVA <

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.

# AGUACHILES



Recomendación del Chef



Alimento Crudo



**Plato marisquero (300g) \$369 / 1/2 orden (200g) \$289**

- Camarón crudo y cocido con pulpo y marlín.

Aguacate, pepino, cebolla morada, pimienta y salsas negras de la casa con chile serrano.

**+\$45 Queso crema preparado**

**Aguachile verde**  

Aguachile con salsa de chile serrano, aguacate, cebolla morada y pepino.

**Aguachile rojo**   

Aguachile con salsas rojas, aguacate, cebolla morada y pepino con chile serrano y habanero.

**Aguachile negro**  

Aguachile con salsas negras, aguacate, cebolla morada y pepino con chile serrano.

**Tostada (150g) \$185 / Orden (220g) \$275**

**+\$45 Queso crema preparado**



**Vinagreta**

Aguachile acompañado de jitomate, balsámico, pepino, cebolla morada y aguacate.

**Tostada (150g) \$219 / Orden (220g) \$299**

**+\$45 Queso crema preparado**

**Tosti - Bullocks (100gr) \$139**  

Tostitos (verdes ó morados) en aguachile negro con camarón crudo, aguacate, pepino, jicama, cebolla morada y cacahuates.



  
**BULLOCKS**  
87.94  
SEAFOOD & GRILL

Alimentos preparados al momento. El gramaje es de la proteína en crudo.

Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente.

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

> todos nuestros precios son en MXN incluyen IVA <

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.

# CÓCTELES



Recomendación del Chef

**Chico (100g) \$135 / Mediano (160g) \$195 / Grande (250g) \$279**

**+\$55 agrega pulpo  
+\$29 agrega ostiones**

## De la Casa

Camarón cocido, salsas negras, clamato, chamoy, Tajín, aguacate, cebolla morada, cilantro y jitomate.

## Tradicional

Camarón cocido, catsup, aguacate, cebolla morada, cilantro y jitomate.

# CEVICHE

## Camarón

Camarón cocido, aguacate, cebolla morada, cilantro, jitomate y tajín.

**Tostada (120g) \$165 / Orden (200g) \$255**

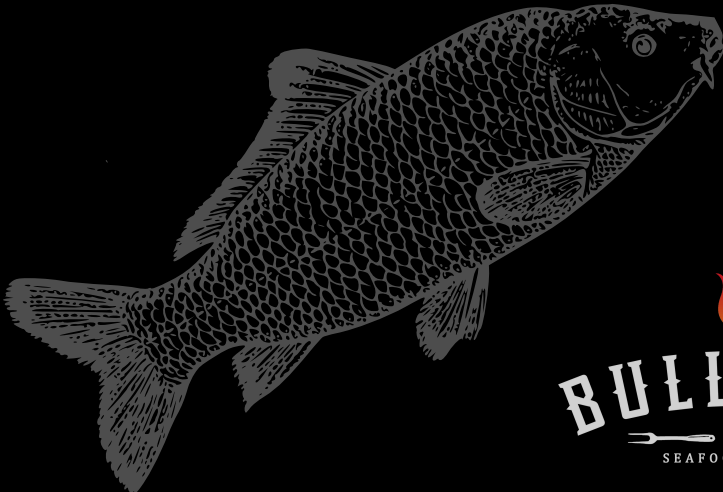
**+\$55 agrega pulpo**



## Arrachera

Arrachera a la parrilla, aguacate, chile serrano, cebolla morada, cilantro y salsas negras.

**Tostada (120g) \$195 / Orden (200g) \$285**



**BULLOCKS**  
87.94  
SEAFOOD & GRILL



• Ceviche de Arrachera •

Alimentos preparados al momento. El gramaje es de la proteína en crudo.  
Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente.

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

> todos nuestros precios son en MXN incluyen IVA <

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.



• Rib Eye Tradicional •

# CORTES



Recomendación del Chef

⌚ Tiempo de espera 18 min aprox

⌚ • **Rib Eye (450g) \$449**

• **New York (450g) \$449**

Selecciona tu preparación:

**Corte al aguachile**

+ \$35 Orden de Quesadillas (3pzas)

Salsa de aguachile de la casa, cebolla morada y aguacate.

**Corte tradicional**

Guacamole hecho al momento y salsa de la casa.

**Corte a la mantequilla**

Mantequilla, ajo y romero acompañado de ensalada.

**Chicharrón**

Guacamole hecho al momento con totopos.

⌚ ⌚ **Tabla mar y tierra \$1,259**

Pulpo zarandeado, camarones zarandeados, corte Rib Eye ó New York, papas gajo 🔥 chistorra, espárragos, chiles y cebolla asada.



• a la mantequilla •

# COCINA CALIENTE



⌚ **Pulpo zarandeado (440g) \$459**

Pulpo zarandeado acompañado con camarones zarandeados y papas gajo 🔥

**Camarones zarandeados (8pzs) \$209**

**Arrachera (220g) \$229**

Guacamole hecho al momento, papas a la francesa, tortillas y salsa.

**Milanesa de pollo empanizada (220g) \$199**

Ensalada, papas a la francesa, tortillas y salsa.

**Pechuga de pollo a las finas hierbas (220g) \$199**

Ensalada, papas a la francesa, tortillas y salsa.

**Pescado frito (pieza / mojarra) \$199**

Ensalada, papas a la francesa, tortillas y salsa.

**Filete de pescado (empanizado\* o empapelado) \$169**

Papas a la francesa, tortillas y salsa.

**Camarones empanizados (8pzs) \$209**

Ensalada, papas a la francesa, tortillas, dip de pepino con chile serrano.

**Taco gobernador (75g) \$109**

Camarones en salsa de tomate y chile poblano, queso asadero, cebolla morada, cilantro y aguacate.



\*Con ensalada  
•Con verduras

Alimentos preparados al momento. El gramaje es de la proteína en crudo. Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente.

Precios sujetos a cambio sin previo aviso. > todos nuestros precios son en MXN incluyen IVA <  
Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.



# BULLOCKS

87.94

SEAFOOD & GRILL



• Hamburguesa de Pulled Pork •

# HAMBURGUESAS



Recomendación del Chef

**Clásica de Res (150g) \$105 / Doble (300g) \$139**

**Clásica de pollo (130g) \$120 / Doble (260g) \$154**

Lechuga, jitomate, cebolla morada, jalapeños, pepinillos, queso amarillo y mayonesa.

**BBQ de Res (150g) \$105 / Doble (300g) \$139**

**BBQ de pollo (130g) \$120 / Doble (260g) \$154**

Aros de cebolla, salsa BBQ, pepinillos, queso amarillo y mayonesa.



**Pulled Pork (130g) \$135 / Doble (260g) \$189**

Carne de cerdo ahumada a la leña durante 8 horas, preparada con salsa BBQ, pepinillos, mayonesa y ensalada de col morada.

**Bullocks de arrachera (130g) \$159 / Doble \$199 (260g)**

**Bullocks de pollo (130g) \$174 / Doble \$214 (260g)**

Guacamole hecho al momento, queso asadero, cebolla asada, salsa negra y mayonesa.

**Boneless (130g) \$165**

Boneless bañados en tu salsa preferida, jitomate, lechuga, aderezo con pepinillos, mantequilla y mayonesa.

**Ingredientes extras: +\$45 pulled pork (130g) ó carne de pollo (100g), +\$35 carne de res (150g), +\$59 guacamole (4oz) +\$25 aros de cebolla (3pz) ó queso asadero ó tocino (50g) ó queso nachos (2oz) ó queso amarillo (2pzs).**

Todas nuestras hamburguesas van acompañadas con media orden (100g) de papas a la francesa.

Haz tus papas gajo 🔥 +\$40

# SNACKS



Tiempo de espera 18 min aprox

**Boneless (350g / hasta 2 salsas) \$199**

**Alitas (500g / hasta 2 salsas) \$179**

**Nachos \$169**

Queso amarillo, jitomate, cebolla, jalapeño y pulled pork (130g).

**Aros de cebolla (8 pzas) \$79**

**Dedos de queso (8 pzas) \$99**

**Dinonuggets con papas (6 pzas /100g) \$89**

**Papas gajo \$99 (200g) 🔥**

Papas gajo bañadas en salsa de chile de árbol con base mantequilla.

**Papas Bullocks (200g / 130g) \$119**

Papas con pulled pork, queso amarillo y salsa BBQ.

**Papas a la francesa (200g) \$79 / Papas con queso \$89 / Papas búfalo \$99**

**Salsas:**

- Hot lemon pepper
- Mango habanero
- Búfalo
- Búfalo Ranch
- Hot BBQ
- BBQ
- Ajo parmesano
- Lemon pepper



**Aderezos:**

- Ranch
- Blue cheese



Alimentos preparados al momento. El gramaje es de la proteína en crudo. Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente.

Precios sujetos a cambio sin previo aviso. > todos nuestros precios son en MXN incluyen IVA <

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.

# POSTRES



- Affogato \$89
- Brownie c/helado \$89
- Volcán de chocolate c/helado \$89
- Muffin \$69
- Pan de elote \$89
- Duraznos en almíbar \$59
- Nieve de limón \$59
- Helado \$59 (Vainilla, fresa ó chocolate)



• Brownie con Helado •

# BEBIDAS

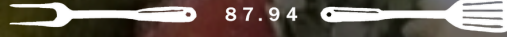
- Malteada \$89 (Vainilla, fresa ó chocolate)
- Ginger Birra Wild \$109
- Agua Mineral \$42
- Agua Mineral \$60 (Perrier)
- Agua Tónica \$42
- Agua natural \$32
- Refrescos \$42 (familia Coca-Cola)
- Limonada \$89 (1 L)
- Naranjada \$89 (1 L)
- Rusa mineral \$42 (Limon, sal y tajín)
- Agua de sabor \$69 (1 L)
- Jugos del Valle \$42
- Jumex XODA \$59
- Arizona \$49
- Electrolit \$62
- Boost \$89

- Café americano (230ml) \$59
- Café de temporada (230ml) \$69
- Capuchino (230ml) \$69
- Cold Brew (355ml) \$79
- Reverso (250ml) \$69
- Moka (250ml) \$69
- Espresso (40ml) \$52 / Doble \$62
- Café tonic (250ml) \$69
- Iced latte (250ml) \$69
- Orange coffee (250ml) \$69





# BULLOCKS



SEAFOOD & GRILL

**Misión de la Independencia esq. Misión San Gabriel,  
Col. Valle de las Torres,  
37204, León, Gto.**

**Miércoles a Domingo  
2:00 p.m. a 9:30p.m.**

**Pedidos y Servicio a Domicilio**

**(477) 228 7698** 

**(477) 645 4330** 

**@bullocksleon**

