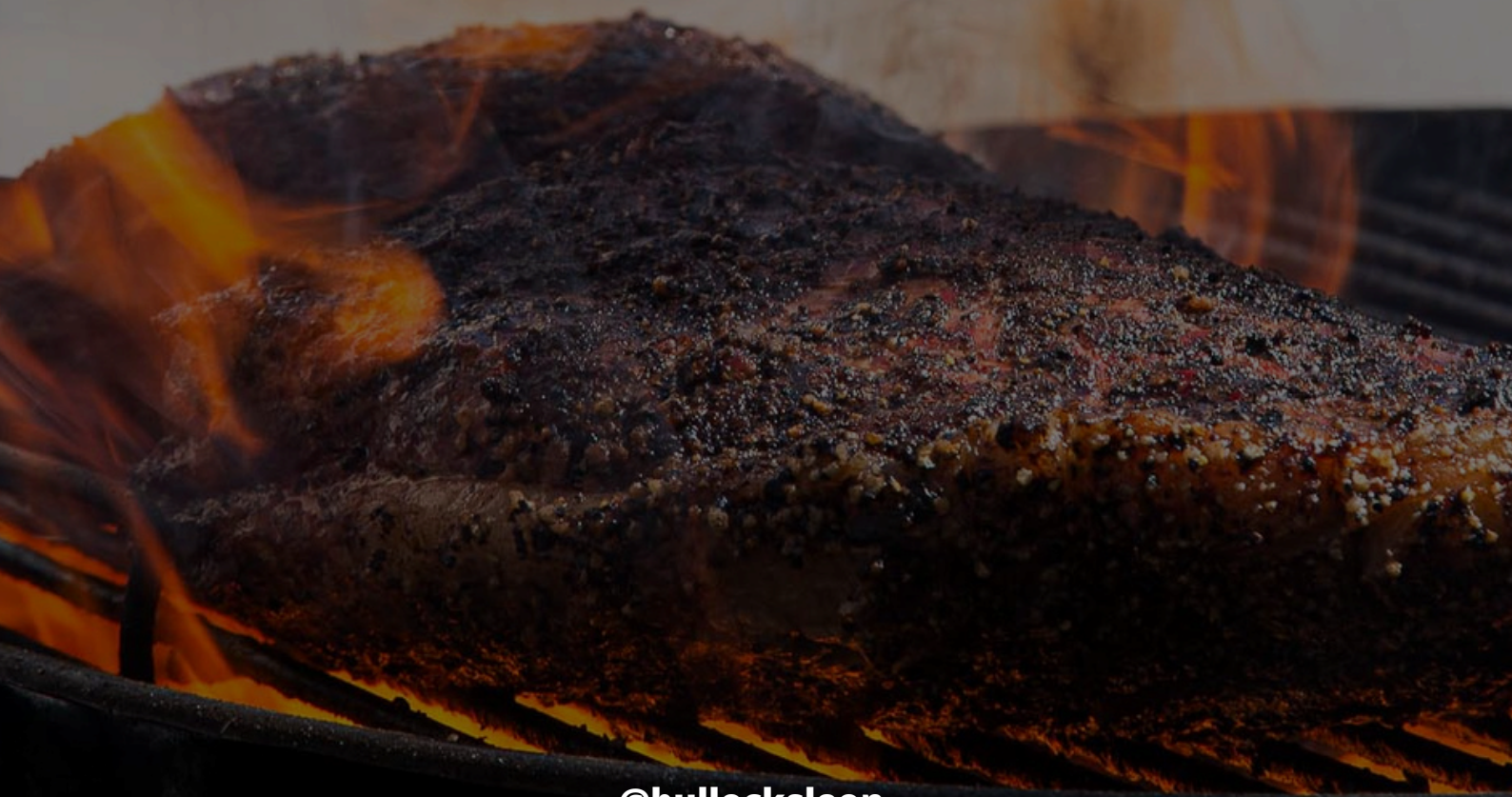




BULLOCKS



SEAFOOD & GRILL



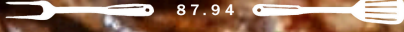
@bullocksleon



• Agujas Norteñas al Aguachile •



BULLOCKS



87.94

SEAFOOD & GRILL



ENTRADAS



Recomendación del Chef



Alimento Crudo

Caldito de camarón
(230ml) \$75 / (500ml) \$119
+\$49 agrega ramen

Cecina (65g) \$189
Acompañada de guacamole hecho al momento
y totopos

Ensalada \$69
Lechuga, jitomate, pepino, cebolla morada, y
aguacate

Guacamole c/ totopos \$109
Guacamole hecho al momento

Camarones botana (200g) \$119



• Shots •



Agujas norteñas al aguachile (300g) \$175 🔥

Queso fundido natural (220g) \$105

Queso fundido c/ chistorra (220g / 120gr) \$139

Queso fundido c/ arrachera (220g / 120g) \$159

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

Camarones empanizados (8pzs) \$129
Acompañado con dip de pepino
con chile serrano.



• Camarones botana •



Shot de Ostión ó Camarón \$35

Shot de Pulpo \$45

Orden de shots (4pzs) \$169

Salsas de la casa y clamato.

BULLOCKS
SEAFOOD & GRILL

Alimentos preparados al momento.

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

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

> todos nuestros precios incluyen IVA <



BULLOCKS

87.94

SEAFOOD & GRILL



• Aguachile Verde •

AGUACHILES!



Recomendación del Chef



Alimento Crudo



Plato marisquero (300g) \$359 / 1/2 orden (200g) \$279

• Camarón crudo y cocido con pulpo y marlín.

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

+\$32 Queso crema

Aguachile verde  

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

Aguachile rojo  

Aguachile con salsas rojas, aguacate, cebolla morada y pepino.

Aguachile negro  

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

Tostada (150g) \$175 / Orden (220g) \$265

+\$32 Queso crema, +\$55 Pulpo

• Proteínas •

- camarón crudo
- camarón cocido
- marlín
- +\$29 ostiones
- +\$55 pulpo



Vinagreta

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

Tostada (150g) \$199 / Orden (220g) \$289

+\$32 Queso crema, +\$55 Pulpo

Tosti - Bullocks (100gr) \$119  

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




BULLOCKS
87.94
SEAFOOD & GRILL



• Vinagreta •

Alimentos preparados al momento.

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

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

> todos nuestros precios incluyen IVA <



BULLOCKS

87.94

SEAFOOD & GRILL



• Cóctel de la Casa •

CÓCTELES



Recomendación del Chef

Chico (100g) \$125 / Mediano (160g) \$185 / Grande (250g) \$269

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

De la Casa

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

Tradicional

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

CEVICHES

Camarón

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

Tostada (120g) \$155 / Orden (200g) \$245

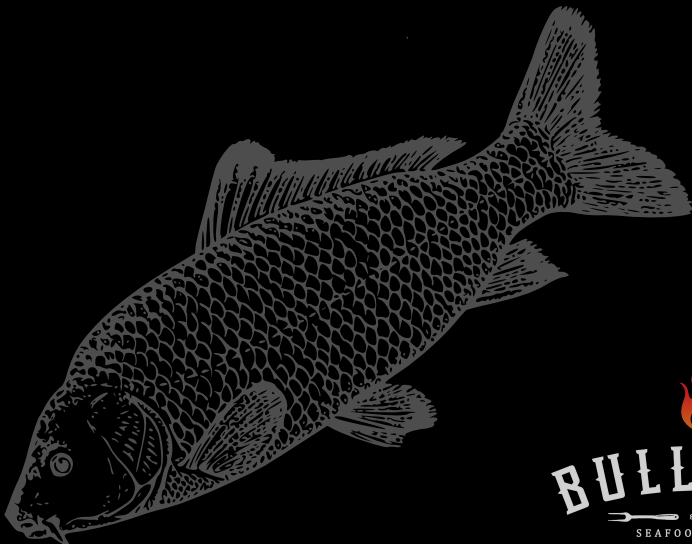
+\$55 agrega pulpo



Arrachera

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

Tostada (120g) \$185 / Orden (200g) \$275



• Ceviche de Arrachera •


BULLOCKS
87.94
SEAFOOD & GRILL

Alimentos preparados al momento.

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

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

> todos nuestros precios incluyen IVA <




• Rib Eye Tradicional •



CORTES

! Sujeto a disponibilidad

 Recomendación del Chef
 Tiempo de espera 18 min aprox

-  • **Rib Eye (460g) \$399**
-  • **New York (460g) \$399**
-   • **Porterhouse \$1 x gramo !**
-   • **Cowboy \$1 x gramo !**

Selecciona tu preparación:

Corte al aguachile

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 de Rib Eye

Guacamole hecho al momento y salsa de la casa.

Tabla mar y tierra \$1,249 (+- 4 pax)

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

+ \$35 Orden de Quesadillas (3pzas)



• a la mantequilla •

COCINA CALIENTE



Pulpo zarandeado (440g) \$449

Pulpo zarandeado acompañado con camarones zarandeados y papas gajo.

Camarones zarandeados (8pzs) \$199

Arrachera (250g) \$219

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

Pescado frito (pieza / mojarra) \$189

Ensalada, papas a la francesa, tortillas y salsa.

Filete de pescado (empanizado o empapelado) \$159

Ensalada, papas a la francesa, tortillas y salsa. •Con verduras

Camarones empanizados (8pzs) \$199

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

Taco gobernador \$89

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



Alimentos preparados al momento. Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente.

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

> todos nuestros precios incluyen IVA <



BULLOCKS

87.94

SEAFOOD & GRILL



• Hamburguesa de Pulled Pork •

HAMBURGUESAS



Recomendación del Chef

Clásica de Res \$95 / Doble \$129

150gr de carne, lechuga, jitomate, cebolla morada, jalapeños, pepinillos, queso amarillo y mayonesa.

BBQ de Res \$95 / Doble \$129

150gr de carne, aros de cebolla, salsa BBQ, pepinillos, queso amarillo y mayonesa.



Pulled Pork (100gr) \$125 / Doble (200gr) \$179

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

Mexa \$149

150gr de arrachera, guacamole hecho al momento, queso asadero, cebolla asada, salsa negra y mayonesa.

Ingredientes extras: +\$35 pulled pork (100gr), +\$25 carne de res (150gr), +\$20 guacamole +\$15 aros de cebolla (3pz), queso asadero ó tocino (50gr) +\$10 queso nachos ó queso amarillo.

Todas nuestras hamburguesas van acompañadas con media orden de papas a la francesa.
Haz tus papas gajo +\$20

SNACKS

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

🕒 Alitas (500g / hasta 2 salsas) \$169

Nachos \$159

Queso amarillo, jitomate, cebolla, jalapeño y pulled pork (100gr).

Aros de cebolla (8 pzas) \$69

Dedos de queso (8 pzas) \$89

Dinonuggets con papas (6 pzas /100g) \$79

Pizza personal \$99

Hawaiana ó peperoni.

Papas a la francesa (200g) \$69 / Papas con queso \$79 / Papas búfalo \$89

Papas gajo \$89 (200g)

Papas Bullocks (200g / 120g) \$109

Papas con queso amarillo, pulled pork y BBQ.

Salsas:

- Hot lemon pepper
- Mango habanero
- Búfalo
- Hot BBQ
- BBQ
- Lemon pepper



🕒 Tiempo de espera 18 min aprox



Alimentos preparados al momento.

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

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

> todos nuestro precios incluyen IVA <

POSTRES

- Affogato \$69
- Brownie con Helado \$69
- Volcán de chocolate c/helado \$69
- Cheese Cake \$69
- Flan Napolitano \$49
- Helado \$49
(vainilla, fresa ó chocolate)
- Nieve de limón \$49



• Brownie con Helado •

BEBIDAS

- Malteada \$79 (Vainilla, fresa ó chocolate)
- Ginger Birra Wild \$109
- Agua Mineral \$35 (Topochico)
- Agua Mineral \$55 (Perrier)
- Agua Tónica \$35
- Agua natural \$25
- Refrescos \$35
- Limonada \$89 (1 L)
- Naranjada \$89 (1 L)
- Rusa mineral \$35 (Limon, sal y tajín)
- Jugos del Valle \$35
- Arizona \$45
- Electrolit \$52
- Boost \$89
- Café americano (230ml) \$49
- Café de temporada (230ml) \$59
- Capuchino (230ml) \$59
- Cold Brew (355ml) \$69
- Reverso (250ml) \$59
- Moka (250ml) \$59
- Espresso (40ml) \$42 / Doble \$52
- Café tonic (250ml) \$59
- Iced latte (250ml) \$59
- Orange coffee (250ml) \$59

N
NESPRESSO



BULLOCKS
SEAFOOD & GRILL

Alimentos y bebidas preparados al momento.

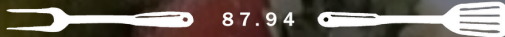
Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente.

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

> todos nuestros precios incluyen IVA <



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

