

1943

R E S T A U R A N T E

MENÚ

El servicio del restaurante concluirá al término de las carreras.
Se contará con 30 minutos para el desalojo de las instalaciones.



una experiencia
codere

ENTRADAS

Guacamole con chicharrón \$375

350 g de Guacamole de la casa, acompañado de queso asadero y chicharrón crocante.

Sopes de Arrachera (3 pzas) \$220

Mini sopes artesanales de masa blanca, servidos con 150 g de arrachera y decorados con lechuga, queso blanco y crema.

Orden quesadillas de papa (4 pzas) \$170

Quesadillas de papa acompañadas de lechuga, queso blanco, crema y salsa de la casa.

Chistorra con queso \$220

200 g de queso fundido acompañado de 100 g de chistorra y tortillas de harina.

Tacos 1943 (3 pzas) \$330

Mezcla de 120 g de tasajo de res, 120 g de chorizo a la parrilla, acompañado de frijoles y salsa de chicharrón.

Plato de quesos y carnes frías \$610

Selección de quesos importados (Queso de Cabra, Gruyere y Camenbert) acompañado de selección de carnes frías (Jamón de Pavo, Lomo Canadiense y Salami) y fresa, uva, arandano, nuez y pretzel.

Tacos de arrachera (3 pzas.) \$390

270 g de arrachera marinada montada sobre tortillas de maíz, acompañada de chiles toreados y guacamole.

Tacos patrón de Rib Eye (3 pzas) \$460

250 g de Rib Eye calidad prime con tortilla de harina, acompañado de salsa ponzu, chiles toreados y guacamole.

Pescadillas de cazón Mazatlán (4 pzas) \$245

Pescadillas estilo Mazatlán acompañadas de pico de gallo y salsa negra tipo oaxaqueña.

Plato Botanero \$360

Mix de antojitos mexicanos hechos de masa azul.

Papa Brava \$180

330 g de papa cambray sazónada con paprika, chile de árbol seco y pimienta limón.



SOPAS Y PASTAS



Fideo seco \$165

Fideo pelo de ángel acompañado de salsa de frijol, queso y crema, decorado con un abanico de aguacate y chile pasilla.

Sopa de tortilla \$190

400 ml de sopa de tortilla, juliana de tortilla, cubos de queso panela, crocante de chile pasilla, aguacate y crema de rancho.

Caldo Loco \$170

Consomé de pollo con cubitos de pechuga de pollo y arroz blanco; guarnición de cilantro, cebolla, chile picado, chile chipotle, aguacate y cubitos de queso panela.

Fetuccini carbonara \$250

Tradicional pasta con tocino, crema, queso, albahaca y un toque de la casa.

Spagueti con camarones al chipotle \$395

Pasta salteada en man tequilla bañada en salsa cremada con un toque de chile chipotle y 200 g de camarones.



Birria al Chocolate \$355

130 g de jugosa carne de Res marinada al chocolate y cocinada a fuego lento, sazonada con una selecta mezcla de chiles secos.

Pozole rojo estilo Jalisco \$355

Pozole Rojo con 130 g de jugosa pierna de cerdo, acompañado de chicharrón, aguacate, lechuga, tostadas y crema.

CARNES Y AVES

Chamorro confitado pza de 1 k \$530

Chamorro de cerdo acompañado de mini sopos con frijol, lechuga, queso blanco, crema y guacamole.

Pechuga asada \$330

280 g de pechuga de pollo asada con un toque de aceite de oliva, acompañada de ensalada de verdura mixta y arroz.

Pechuga Parmesana \$380

280 g de crujiente pechuga de pollo empanizada bañada con salsa pomodoro al gratin, acompañada de papa francesa.

Arrachera 1943 \$450

340 g de arrachera a la parrilla, acompañada con 1 pza. de chile momia, papa francesa y guacamole.

Costillas BBQ \$480

850 g de costillas de cerdo bañadas en salsa BBQ, acompañadas con elote dulce y papa francesa.

Tampiqueña de res \$400

290 g de filete de res acompañado de guacamole, rajas poblanas, arroz y una dobladita de mole poblano.



Rib eye \$680

360 g de Rib Eye importado calidad prime acompañado de papa brava, 1 pza. de chile momia y guacamole.

Alambre de Arrachera \$420

150 g de arrachera a la parrilla, acompañada de un mix de pimientos, cebolla morada, 1 pza. de chile momia, nopal baby, guacamole, queso panela y frijoles refritos.

Alambre de Pollo \$420

150 g de pollo a la parrilla, acompañada de un mix de pimientos, cebolla morada, 1 pza. de chile momia, nopal baby, guacamole, queso panela y frijoles refritos.

Alambre Mar y Tierra \$480

75 g de arrachera y 75 g de camarones a la parrilla, acompañada de un mix de pimientos, cebolla morada, 1 pza. de chile momia, nopal baby, guacamole, queso panela y frijoles refritos.

Importante: Los gramaje de los alimentos son en crudo.

El término de las carnes es responsabilidad del cliente. Nuestros precios incluyen IVA.

ENSALADAS



Ensalada César \$270

Fresca lechuga, crutones, queso parmesano y aderezo César.

Ensalada César con pollo \$315

Elaborada de manera tradicional acompañada con 150 g de fajitas de pollo.

Ensalada del bosque \$340

Deliciosa espinaca orgánica, acompañada de frutos del bosque, queso de cabra, aderezada con miel y mostaza.

Ensalada con Pasta Italiana \$300

Arugula acompañada con pasta fusi, queso parmesano, jitomate cherry, aceituna negra y aceite de oliva.

ENCHILADAS



Suizas \$250

Tortillas de maíz rellenas de 80 g de tinga de pollo bañadas en salsa suiza, gratinadas con queso gouda y rodajas de cebolla morada.

Enmoladas \$280

Tradicionales enmoladas de la casa rellenas de 80g de pollo, decoradas con queso blanco, crema y rodajas cebolla morada.

DEL MAR

Aguachile negro \$395

360 g de Ccamarón marinado tradicionalmente y montado sobre chile negro, cebolla morada, pepino y chile manzano.

Tacos Gobernador \$398

Tacos de tortilla de harina con 330 g de camarón capeado, acompañado de aderezo de mayonesa y chipotle con ensalada de col y cebolla encurtida.

Coctel de camarón \$370

El clásico en salsa coctelera, acompañado con cebolla morada, aguacate, pepino, cilantro y 310g de camarón.

Carpaccio de Salmón Ahumado \$429

Carpaccio con 160g de láminas de salmón ahumado acompañado de pan melba, cebolla morada, aceite de oliva, jugo de limón y espolvoreado con clara y yema.

Pave de salmón \$490

250 g de Pave de Salmón marinado con romero, acompañado de arroz, jitomate, perejil, pepino, cebolla morada, espárragos y verduras al vapor.



ENTREPANES

Hamburguesa prime \$290

180 g de Hamburguesa prime hecha en casa acompañada con tocino y aros de cebolla.

Hamburguesa Tex-Mex \$340

180 g de Hamburguesa Prime hecha en casa acompañada con queso amarillo, aros de cebolla fritos, tocino, guacamole, lechuga, jitomate y papa francesa.

Torta de Pierna \$250

La tradicional Torta "JOCKEY CLUB" con 100 g de pierna horneada a fuego lento, acompañada de mayonesa, frijol, aguacate, jitomate, chiles encurtidos de la casa y papa francesa.

EXTRAS

- Queso panela 30 g \$55
- Queso rayado 30 g \$55
- Queso gouda 30 g \$55
- Queso botanero 30 g \$55
- Guacamole 60 g \$75
- Aguacate 60 g \$55
- Crema 60 ml \$55
- Tortilla maíz (5 pzas) \$40
- Tortilla de harina (5pzas) \$40
- Tostadas de maíz (3 pzas) \$30
- Papa al horno (1 pza) \$55
- Verduras al vapor 100 g \$55
- Pechuga de pollo 80 g \$85
- Arrachera 80 g \$95
- Aderezo miel/mostaza 60 ml \$55
- Aderezo César 60 ml \$55
- Aderezo mil islas 60 ml \$55
- Chile momia (1 pza) \$75
- Sope botanero (1 pza) \$75
- Papa francesa 50 g \$85
- Elote dulce 50 g \$55
- Tocino ahumado 40 g \$55
- Chiles toreados 40 g \$55
- Nutela 60 ml \$55
- Cajeta 60 ml \$55
- Lechera 60 ml \$55



POSTRES

Crepas 1943 \$190

Crepas hechas en casa rellenas de un mix de frutas (fresa, manzana y platano), nuez y dulce a elegir.

Fresas con crema \$195

Fresas bañadas con crema.

Arroz con Leche \$160

Flan de Caramelo (1pza. individual) \$160

Pastel de chocolate (1pza. individual) \$185

Cheesse cake (1pza. individual) \$185



BEBIDAS

1943

R E S T A U R A N T E



una experiencia
codere

Bebidas sin alcohol

Agua natural 600ml	\$60
Pepsi 355ml	\$60
Pepsi Light 355ml	\$60
Pepsi Black 355 ml	\$60
Mirinda 355ml	\$60
7 Up 355ml	\$60
Squirt 355ml	\$60
Manzanita Sol 355ml	\$60
Sangría Casera 355ml	\$60
Agua mineral Garci Crespo 275ml	\$55
Ginger Ale 237ml	\$60
Agua Quina 237ml	\$60
Jugo de piña 300ml	\$60
Jugo de uva 300ml	\$60
Jugo de naranja 300ml	\$60
Jugo de tomate 300ml	\$60
Jugo arándano 300ml	\$60

Café y Té

Té de limón	\$50
Té de manzanilla	\$50
Té de hierbabuena	\$50
Té negro	\$50
Café lungo descafeinado	\$65
Café ristreto	\$65

Coctelería sin alcohol

Mineral preparada	\$80
Limonada natural 300ml	\$80
Limonada mineral 300ml	\$80
Naranjada mineral 300ml	\$80
Naranjada natural 300ml	\$80
Piñada 300ml	\$87
Clamato natural 300ml	\$80
Conga 300ml	\$80

Coctelería con alcohol

Sangría Natural 300 ml	\$140
Chinchón Campechano	\$150
Alfonso XIII	\$145
Carajillo	\$220
Apperol	\$220
St. Germain	\$220
Mojitos varios	\$220
Margaritas varias	\$230
Mezcalitas varias	\$280
Negroni	\$220
Piedra	\$220
Piña Colada	\$220
Gin varios	\$250

Cervezas

Corona 355ml	\$90
Negra Modelo 355ml	\$90
Victoria 355ml	\$90
Modelo Especial 355ml	\$90
Corona Light 355ml	\$90
Stella Artois 355ml	\$97
Michelob Ultra 355ml	\$97

Modificador solo para cervezas

Clamato	\$45
Cubano	\$25
Michelado	\$25

Rones

	Tragos 2oz
Matusalem Platino	\$180
Matusalem Clásico	\$180
Bacardí Blanco	\$180
Bacardí Añejo	\$180
Appleton Estate	\$190
Zacapa 23 Años	\$280
Captain Morgan Spiced Rum	\$180

Tequilas

	Tragos 2oz
Maestro Dobel Diamante	\$270
Cuervo Tradicional	\$180
Centenario Plata	\$180
1800 Añejo	\$250
Don Julio Blanco	\$230
Don Julio Reposado	\$250
Herradura Reposado	\$230
Centenario Reposado	\$180
1800 Blanco	\$230
1800 Reposado	\$250
Don Julio 70	\$320
Reserva de La Familia	\$560
Herradura Blanco	\$230
Herradura Añejo	\$290
Don Julio 1942	\$720

Cognac

	Tragos 2oz
Martel V.S.O.P.	\$350
Hennessy V.S.O.P.	\$395
Hennessy X.O.	\$950

Vodka

	Tragos 2oz
Smirnoff	\$180
Stolichnaya	\$180
Grey Gosse	\$270
Absolut Azul	\$180

Whisky

	Tragos 2oz
Buchannans 12 Años	\$260
Johnnie Walker Et. Negra	\$270
Johnnie Walker Et. Roja	\$180
Johnnie Walker Et. Azul	\$1.320
J.b.	\$180
Buchanans 18	\$450
Chivas 12	\$250
Johnie Walker Gold Label	\$400
Johnie Walker Green Label	\$490
Johnie Walker Double Black	\$320
Bulleit Bourbon	\$220

Licores y cremas

	Tragos 2oz
Licor 43	\$230
Chinchón Seco	\$160
Amaretto Disarono	\$160
Baileys	\$210
Anis Cadenas	\$160
Sambuca Negro	\$180
Anís Chinchón Dulce	\$160

Brandy

	Tragos 2oz
Terry Centenario	\$180
Torres 10	\$180

Ginebra

	Tragos 2oz
Beefeater	\$200
Tanqueray	\$200
Ginebra Bombay	\$200

Mezcal

	Tragos 2oz
Alipus San Juan	\$280
400 Conejos Joven	\$250

Jarras

Jarra Clericot 2 L	\$470
--------------------	-------

Todos nuestros tragos se sirven con 2 onzas. Evite el exceso.
Todos nuestros precios ya incluyen I.V.A



Botellas Vinos Blancos

Marq Ris 750ml	\$1,100
Blan de Blans La Cetto 750ml	\$700
Concha y Toro 750ml	\$600

Vinos Blancos Botellines

L.a. Cetto Blanc de Blancs 187ml	\$190
----------------------------------	-------

Botellas Vinos Tintos

Casa Madero 3v	\$1,500
Maria Tinto 750ml	\$2,100
Merlot Monte Xanic	\$1,900
Carmen Merlot 750ml	\$780
Concha y Toro 750ml	\$600
Cune Crianza	\$950
Pesquera Crianza 750 ml	\$2,700
Marques De Riscal	\$2,100

Vinos Tintos Botellines

La Cetto Cabernet Sauv 187 ml	\$190
Sangre de Toro 187 ml	\$210
Cune Crianza 187 ml	\$240

Vino Espumoso

Champagne Moët & Chandon	\$3,900
--------------------------	---------

Rones

Matusalem Platino 750ml	\$1,750
Matusalem Clásico 750ml	\$1,750
Bacardí Blanco 700ml	\$1,750
Bacardí Añejo 750ml	\$1,750
Appleton Estate 750ml	\$1,750
Zacapa 23 Años 750ml	\$2,850
Captain Morgan Spiced Rum 750ml	\$1,750

Tequilas

Maestro Dobel Diamante	\$3,200
Cuervo Tradicional 695ml	\$1,750
Centenario Plata 700ml	\$1,750
1800 Añejo 700ml	\$2,850
Don Julio Blanco 750ml	\$2,600
Don Julio Reposado 750ml	\$2,800
Herradura Reposado 700ml	\$2,800
Centenario Reposado 700ml	\$2,200
1800 Blanco 700ml	\$2,600
1800 Reposado 700ml	\$2,700
Don Julio 70 700ml	\$3,750
Reserva De La Familia 750ml	\$5,000
Herradura Blanco 700ml	\$2,600
Don Julio 1942	\$7,644

Whisky

Buchannans 12 Años 750ml	\$2,800
Johnnie Walker Et. Negra 750ml	\$2,800
Johnnie Walker Et.roja 700ml	\$1,750
Johnnie Walker Et. Azul 750ml	\$14,579
Buchanans 18 750ml	\$5,200
Johnnie Walker Gold Label 750ml	\$4,044
Johnnie Walker Green Label 750ml	\$3,826
Johnnie Walker Double Black 750ml	\$3,400

Botella

Vodka

Smirnoff 750ml	\$1,750
Stolichnaya 750ml	\$1,750
Grey Goose 750ml	\$2,800
Absolut Azul 750ml	\$1,750

Cognac

Martel V.S.O.P 750ml	\$3,800
Hennessy V.S.O.P 750ml	\$4,200
Hennessy X.O 750ml	\$11,350

Brandy

Torres 10 700ml	\$1,750
-----------------	---------

Ginebra

Beafeater 750ml	\$1,800
Tanqueray 750ml	\$2,000
Ginebra Bombay 750ml	\$2,000

Mezcal

Alipus San Juan 400 Conejos Joven	\$2,900
	\$2,500

Marlboro Rojos

Marlboro Blancos	\$180
------------------	-------

Venta de bebidas alcohólicas solo con el consumo de alimentos por persona (No aplica órdenes extras).
Prohibida la venta de bebidas alcohólicas y/o cigarros a menores de edad.
Descuentos no aplica con otras promociones y/o fechas tácticas (los descuentos no son acumulables y aplica un descuento por mesa y no aplica en cuentas separadas)
Precios sujetos a cambios en fechas tácticas.