



Av de la Empresa 3110 Int. 9, Col. Haciendas Santa Fe, C.P.31215 Chihuahua , Mexico



El Cedro Steakhouse nace en febrero de 2022, en Durango, fruto del sueño de un joven emprendedor en Santa María del Oro. Inspirado por su pasión por la gastronomía y los cortes de calidad, decidió abrir un restaurante que ofreciera una experiencia culinaria única en la región.

El cálido ambiente del restaurante, acogedor y elegante, decorado con detalles estilo western y toques modernos, crea el escenario perfecto para disfrutar de una comida excepcional.

El Cedro Steakhouse se destaca por su enfoque en los cortes de carne de primera calidad.

Hemos logrado establecer alianzas con proveedores locales y de otras ciudades para garantizar la frescura y la calidad de cada pieza servida en el restaurante.

Los cortes son cuidadosamente preparados para resaltar los sabores naturales de los productos en manos de nuestros Chefs Parrilleros.

Además de los exquisitos cortes, El Cedro Steakhouse ofrece una variedad de platillos y acompañamientos que complementan a la perfección cada plato.

La carta de vinos cuidadosamente seleccionada completa la experiencia gastronómica, ofreciendo opciones que realzan los sabores y crean armonía con los platos principales para que pueda vivir una experiencia gastronómica inolvidable.

El Cedro Steakhouse se ha convertido en un lugar de referencia para los amantes de la buena comida y el ambiente acogedor. El objetivo es siempre seguir innovando y buscando formas de sorprender a nuestros clientes, asegurándose de que cada visita sea una experiencia memorable.

ENTRADAS DEL CHEF

CARPACCIO DE PICAÑA 150 g \$ 350

150g de láminas de Picaña finamente seleccionada, macerada en salsa especial de la casa Ponzu artesanal, palomitas de alcaparras, jardín de chiles sin picante y queso desmoronado de cabra y arúgula, decoradas con brotes.

BETABEL QUESO DE CABRA 250 g \$ 280

Betabel al rescoldo, sobre cama de mouse de queso de cabra suave, extracto de clorofila y pistaches en trozos terminado con brotes de estación.

EMPANADA ARGENTINA 220 g (2 pz) \$ 210

Receta familiar del chef, Picaña cortada a cuchillo, rabo de cebolla cambray, tropezones de Chile, aceitunas y huevo. Envueltas en masa artesanal y fritas a profundidad en disco de arado.

PALETA DE ELOTE 3 pz \$ 195

Elole en tercios bañados en mayonesa de chipotle cubierto en Chile mirasol y queso Cotija servido en plato con extra de queso y aderezo.

ESQUITES CON TUÉTANO 400 g \$ 195

Granos de maíz precocido y ahumado servido en skillet caliente coronado con cuatro ruedas de tuétano cocido en parrilla y epazote finamente picado, con sus guarniciones clásicas.

TOSTADAS DE ATÚN (200 g) \$ 200

Pequeñas tostadas de harina, con atún fresco, marinado en salsa Ponzu de la casa, cebolla morada curtida, pepino, aguacate y un toque de ajonjolí negro

QUESOS FUNDIDOS

NATURAL 250g \$ 200

Queso artesanal de rancho, fundido en skillet, base de costra.

CHISTORRA \$ 280

Queso artesanal de rancho, 150g de chistorra, fundido en skillet coronada con cebolla caramelo.

CAMARONES \$ 280

Queso artesanal de rancho, fundido en skillet caliente, 150g de camarones al guajillo, coronado con cebolla caramelo.

PICAÑA \$ 290

Queso artesanal de rancho, 150g de Picaña guajillo, fundido en skillet caliente coronado con cebolla caramelo.

CHORIZO ARTESANAL \$ 250

Queso artesanal de rancho, 150g de chorizo Duranguense, fundido en skillet caliente, coronado con cebolla caramelo.



ENTRADAS DEL ASADOR

TUÉTANOS ASADOS 1Kg \$ 495

Tuétanos de canoa a la parrilla, con 250g tripa de res crocante, cilantro y cebolla morada. Acompañados por tortillas recién hechas.

CHICHARRÓN GUACAMOLE 370 g \$ 300

Pecho de puerco macerado en leche a la chapa con chimichurri sobre guacamole bandera decorado con buque de cilantro.

SARTENEADA 400g \$ 380

Tiras de picaña de alta calidad, chiles morrones baby, cabezas de cebolla cambray, tomates Cherry y papas cambray a la sartén de hierro.

JALAPEÑOS POPPER'S 4 pz. \$ 180

Chiles jalapeños a las brasas, rellenos de queso asadero y chorizo artesanal, Envuelto en tocino y empanizado.

LORENZAS EL CEDRO 2 pz. \$ 200

Tostada de maíz ribeteadas a las brasas, queso asadero artesanal, finas rebanadas de picaña al término, cebolla caramelizada, cilantro y rábano finamente picado.

CHORIZO ARGENTINO 250g \$ 275

Asado a la parrilla, servido en cama de cebolla asada y decorado con Chile jalapeño y cebollas cambray.

PALETAS DE CHISTORRA 250g \$ 285

Dos ruedas de chistorra a la parrilla servidas en cama de cebollas, chiles toreados y costra de quesos.

NACHOS EL CEDRO 450g \$ 295

Tortillas fritas bañadas en queso cheddar con dip de guacamole bandera, coronado con 100g de arrachera asada.

CHAMPIÑONES AL GUAJILLO 250g \$ 250

Cocinados a gran temperatura, en chapa con mantequilla añejada en guajillo

PEQUEÑOS VAQUEROS

CHEESE BURGUER (120g) \$ 150

Carne de hamburguesa cubierta de queso americano aderezada con mayonesa y cátsup, acompañada de papas fritas.

DEDOS DE QUESO (120g) \$ 150

3 tiras de queso mozzarella empanizadas, crocantes y deliciosas, acompañadas de papas fritas.

BONELESS 200g \$ 150

Pechuga de pollo empanizada, jugosa y crujiente, bañados en salsa bbq, ó naturales, acompañados de papas fritas.



MOLCAJETES

EL CEDRO  

200g de camarones zarandeados, 150g de pulpo al guajillo, 200g de picaña fajeada y 200g de arrachera a la parrilla sobre base de salsa de chile poblano, coronada con nopales asados, queso a la parrilla, chiles, cebollas asadas y aguacate.

SAN ISIDRO RANCH 

550g de arrachera cortado en tiras, 4 chorizos Argentinos a la parrilla, salsa de chile poblano, coronada con nopales asados, queso a la parrilla, chiles, cebollas asadas y aguacate.

QUESO EN PIEDRA

280g de queso sellado a la chapa sobre salsa martajada, chiles, tomates Cherry, cebollas asadas, decorado con pico de gallo y cilantro picado.

\$ 850

\$ 780

\$ 250



ESPECIALES DEL MAR

ALMA NEGRA DE CAMARÓN 

200g de camarón en cama de pepinos en lajas cubierto por salsa macerada de alma negra, cebollas y jengibre. Decorado con cilantro fresco finamente picado.

\$ 385

CORAZÓN DE ATÚN 

Cubos de atún, aguacate, julianas de cebolla morada, cilantro y chile en lajas finas macerado, en salsa de la casa, en cama de pepinos decorada con brotes de estación

\$ 395

SALMÓN MIEL HABANERO 

Salmón a la parrilla, de picor suave y delicado, verduras moldeadas en base de hoja de elote, bañado en miel de habanero.

\$ 395

PULPO ZARANDEADO 

Pulpo cocido en su jugo y puesto en zaranda a las brasas servida sobre papas y elotes a la mantequilla de guajillo, decorada con hojas frescas de cilantro.

\$ 435

AGUACHILE DE CAMARÓN 

250g de camarón crudo en salsa verde de serrano, pepino, cebolla morada aguacate y cilantro.

\$ 375

ENSALADAS

ENSALADA DE SANDÍA Y VERDOLAGA

Frescos cubos de sandía y frutos rojos mezclados en Mix de lechugas y verdolagas con reducción de vainilla, aceto dulce y lajas de parmesano.

\$ 250

ENSALADA FRUTOS ROJOS

Mix de lechugas, frutos rojos de estación, queso feta, nuez caramelizada, almendra rebanada y reducción de balsámico de frutos rojos de la casa

\$ 250

ENSALADA GRILL

Lechuga orejona macerada en aderezo real de mostaza quemada a la parrilla, tomates Cherry confitados en chimichurri y queso parmesano.

\$ 250

ENSALADA SANTA FÉ  

Mix de lechugas, aderezadas con aceite de oliva, aderezo de aguacate, con tiras de betabel y chayote deshidratado, queso provolone ahumado y chester rallado, coronado con pollo o picaña a la parrilla y flor de aguacate.

\$ 250



HAMBURGUESAS

(ENVUELTAS EN PAN BRIOCHE, ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS)

RODEO (380g)



Tres capas de carne (hamburguesa, sirloin y Arrachera) Tres quesos (asadero, Cheddar y americano) coronado con tocino y cebolla caramelizada en reducción de salsa de frambuesa al chipotle.

\$ 395 CUERNOS CHUECOS (180g)



Carne de res, Queso asadero, tocino, salchicha asada, aderezo de frambuesa y chipotle, Aguacate y aderezo de la casa.

\$ 265

RÍO BRAVO (200g)



Camarones coronados y envueltos de tocino, relleno de queso asadero, aguacate, lechuga italiana y aderezo spicy cilantro.

\$ 295 TEXANA (180g)



Carne de res, tocino, Queso cheddar, BBQ y Aderezo de la Casa.

\$ 245

EL CEDRO (200g)



Carne de res, extra cheddar, extra-tocino, salsa BBQ, Aro de cebolla, Piña a la canela, aguacate, tomate, lechuga italiana, cebolla caramelo, Aderezo de la casa y coronado con pepinillo baby.

\$ 295 FORAJIDA (180g)



Carne de res, queso americano, Lechuga italiana, Cebolla caramelizada, tomate , pepinillos y aderezo de la casa.

\$ 225

PRADERA (180g)



Pechuga de pollo Crunch, Queso ahumado, estilo Kentucky y cátsup umami de la casa, Coll morada aderezada mayonesa de pepinillos.

\$ 235



TACOS

GOBERNADOR (200g)



(2 pz)

Camarones a la mantequilla con queso de rancho, pico de gallo en tortilla de costra de queso .

\$ 240 ARRACHERA (200g)



(2 pz)

Tiras de arrachera a la parrilla en tortilla de rancho, pico de gallo cebolla caramelizada y en frijoles de olla .

\$ 220

PICAÑA (200g)



(2 pz)

Hecha a la parrilla de brasas, tortilla ribeteada, piña asada, cebolla caramelizada y costra de queso de rancho.

\$ 220 SIRLOIN (200g)



(2 pz)

Hecha a la parrilla de brasas, tortilla ribeteada , cebolla caramelizada con costra de queso de rancho y guacamole fresco

\$ 220

COSTILLA CARGADA (200g)



(2 pz)

2 tiras de costilla cebolla cambray y chile relleno con chorizo.

\$ 200 PULPO (200g)



(2 pz)

Pulpo al guajillo, tortilla ribeteada en costra de queso, col y cebolla morada, mayonesa de habanero y guacamole

\$ 240

POLLO A LA PARRILLA (200 g)



(2 pz)

\$200

Pechuga de pollo cortada en tiras con cebolla morada y pimientos asados



PASTAS

FETUCHINI BURRATA OLIO

\$ 250

Pasta hecha a mano, mantequilla, tomates cherry frescos, tocino, cremolata de pistaches. Terminada con queso provolone ahumado

FETUCHINI CREMA POBLANA

\$ 200

Pasta hecha a mano, crema de chiles poblanos, tatemados a la parrilla y crema de rancho. Terminada con queso parmesano.

FETUCHINI ALFREDO CON CAMARÓN

\$ 300

Pasta artesanal al dente, bañada en una sedosa salsa Alfredo elaborada con mantequilla, crema y parmesano fresco. Acompañada de camarones salteados al vino blanco y un toque de ajo confitado.



SALSAS DE LA CASA



CEBÚ



BEEFMASTER



ANGUS



LIMOUSIN



LONGHORN



HEREFORD



BRAVO DE LIDIA

AQUÍ

COMEMOS

CARNE

NUESTROS CORTES

“Todos nuestros cortes incluyen una porción de puré de la casa, cebolla asada o chimichurri , chile toreado y una guarnición a elegir.”

RESERVA DEL CORRAL
(CALIDAD PRIME CON PROCESO DE MADURACIÓN EN FRÍO)

- * RIB EYE ROLL 350g.....\$ 895

* RIB EYE LIP ON 350g.....\$ 655

* PORTER HOUSE 420g.....\$ 595

* NEW YORK 300g.....\$ 455

* CABRERÍA 280g.....\$ 405
- * SIRLOIN CENTER 350g.....\$ 495

* DENVER 300g.....\$ 545

* AGUJA NORTEÑA 250g.....\$ 395

* PICAÑA 350g.....\$ 495

* PICAÑA 1000g.....\$1295

CORTES POR GRAMO

- * TOMAHAWK PRIME.....\$ 2.0
- * COWBOY PRIME.....\$ 2.0
- * TOMAHAWK AÑEJO.....\$ 1.7
- * COWBOY AÑEJO.....\$ 1.7

RECOMIENDA EL CHEF

- * PORTER HOUSE 800g.....\$ 1100
- * RIB EYE 650g.....\$ 1250
- * RIB EYE AÑEJO 350g.....\$ 695
- * COWBOY AÑEJO 500g.....\$ 995
- * AGUACHILE DE RIB EYE 250g.\$ 455

CASTILLA (CALIDAD HIGH CHOICE)

- * PORTER HOUSE 420 g

\$ 455
- * RIB EYE LIP ON 250 g

\$ 405
- * ARRACHERA 350 g

\$375



PARRILLADAS
600 g

“La proteína se sirve en skillet caliente en cama de cebolla asada y tortilla de maíz recién hecha”

- * MAR Y TIERRA.....\$ 695

* CAMARÓN\$ 685

* SIRLOIN.....\$ 665

* ARRACHERA.....\$ 645

* COSTILLA.....\$ 635

* FAJITAS DE POLLO.....\$ 585
- FRIJOLES CHARROS

• PURÉ DE PAPA

• PAPA HORNO

• QUESO FUNDIDO

• FRIJOLES REFritos

• ELOTES ASADOS

• AROS DE CEBOLLA

• CHISTORRA
- SALCHICHA ASADA

• CHORIZO ARGENTINO

• ESPÁRRAGOS

• PAPAS FRITAS

• RAJAS CON CREMA

• JALAPEÑO POPPER'S

• GUACAMOLE

• QUESADILLA

GUARNICIÓN EXTRA \$95

SALSAS DE LA CASA

CEBÚ

BEEFMASTER

ANGUS

LIMOUSIN

LONGHORN

HEREFORD

BRAVO DE LIDIA



POSTRES

DESTRUCTURADO DE MANZANA

\$ 210

Manzana de cocción a la parrilla, con miel de habanero y azúcar de caña, cubierta con helado de vainilla, tierra de crumble de naranja y dulce de leche.

PANQUEQUE HUMO

\$ 210

Panqueque de naranja, relleno de frutas de estación y crema de queso, quemado en mesa con helado de vainilla.

TIRAMISÚ

\$ 210

Receta tradicional italiana, delicado y cremoso, ideal para sobremesa.

ZANAHORIA CON CARAMELO SALADO

\$ 210

Pastel artesanal de casa, elaborado con basta nuez y zanahoria orgánica, cubierta con betún de queso Philadelphia.

CHESSE CAKE VASCO

\$ 210

Cocido a baja temperatura para la cremosidad justa y deliciosa

MOSTACHÓN DE FRUTOS ROJOS

\$ 210

Merengue de galleta, nuez, crema y vainilla cubierta de frutos rojos.

PREGUNTA POR EL PASTEL DEL DÍA.

\$ 210



BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Agua Natural 500ml.....	\$ 30
Agua Natural Evian 500ml.....	\$ 95
Agua Mineral Topo Chico 355ml.....	\$ 45
Agua Mineral Perrier 333ml.....	\$ 75

REFRESCOS

355ML

Coca - Cola.....	\$ 45
Coca - Cola ligh.....	\$ 45
Coca - Cola Cero.....	\$ 45
Sprite.....	\$ 45
Fanta naranja.....	\$ 45
Manzana.....	\$ 45

BEBIDAS REFRESCANTES

Naranjada 900ml.....	\$ 95
Piñada 900ml.....	\$ 95
Fresada 900ml.....	\$ 95
Conga 900ml.....	\$ 95
Menta maracuya 900ml.....	\$ 95

CAFÉ

Café americano.....	\$ 60
Café expreso.....	\$ 50
Café cappucino.....	\$ 80

APERITIVOS

45 ML

Aperol.....	\$ 85
Campari.....	\$ 85
Vermouth.....	\$ 85
Cinzano Rosso.....	\$ 85

COCTELES DE AUTOR

Carajillo Yellowstone.....	\$ 180
(Crema de Sotol, licor 43 y expreso de café)	
Expreso Hollywood.....	\$ 180
(licor de whiskey con miel, jarabe de canela dulce y un shot de expreso)	
Apple Gunner.....	\$ 180
(Sotol Hacienda de Chihuahua, con mermelada de manzana, jarabe de canela y jugo de piña)	

LIMONADAS

355ml 900ml

Limonada Natural.....	\$ 50	\$ 75
Limonada Mineral.....	\$ 60	\$ 90
Limonada fresa.....	\$ 65	\$ 95
Limonada mango.....	\$ 65	\$ 95
Limonada maracuya.....	\$ 65	\$ 95
Limonada frutos rojos.....	\$ 65	\$ 95

CERVEZA

EL CEDRO LAGER.....	\$ 95
Tecate Roja.....	\$ 55
Tecate Light.....	\$ 55
XX Ámbar.....	\$ 55
XX Lager.....	\$ 55
Indio Premier.....	\$ 55
Carta Blanca.....	\$ 55
Heineken.....	\$ 55
Bohemia Obscura.....	\$ 65
Bohemia Clásica.....	\$ 65
Bohemia Cristal.....	\$ 65
Miller High Life.....	\$ 65
Bohemia Obscura.....	\$ 65
Amster Ultra.....	\$ 65
Heineken Silver.....	\$ 65

DIGESTIVOS

45 ML

Chinchón Dulce.....	\$ 85
Chinchón Seco.....	\$ 85
Fernet.....	\$ 95
Strega.....	\$ 90
Frangelico.....	\$ 90
Licor 43.....	\$ 90
Bailey's.....	\$ 85
Disaronno Amaretto.....	\$ 90
Kahlúa.....	\$ 70

Irlanda Bajo el Sol.....	\$ 180
(Whiskey de la casa, mango, maracuyá y limón)	
Jamaica Secretariat.....	\$ 180
(Mezcal de la casa, limón, miel de agave y jamaica natural)	
Tiki Fresh.....	\$ 180
(Vodka, Captain Morgan, frutos rojos y jugo de arándano con limón)	

MIXOLOGÍA

CLÁSICOS MEXICANOS \$ 150

Margarita Clásica.

(Tequila, licor de naranja y jugo fresco de limón)

Paloma Tradicional.

(Tequila, toronja y un toque de soda refrescante)

Carajillo.

(Licor 43 y Espresso; el digestivo más sofisticado)

Charro Negro.

(Tequila, refresco de cola y limón)

Vampiro.

(Tequila, sangrita, toronja y especias mexicanas)



PREMIUM & ELEGANTES \$ 180

Martini Clásico.

(Gin o vodka con Vermouth seco, estilo refinado)

Negroni.

(Gin, Campari y Vermouth rojo; amargo y sofisticado)

Old Fashioned.

(Whisky, azúcar y bitters, servido con piel de naranja)

Whisky Sour.

(Whisky, limón fresco y espuma ligera)

Manhattan.

(Whisky, Vermouth dulce y Bitters)

INTERNACIONALES FAVORITOS \$ 150

Piña Colada.

(Ron, piña y crema de coco, cremosa y tropical)

Mojito.

(Ron, hierbabuena fresca, limón y soda)

Cuba Libre.

(Ron, refresco de cola y un toque de limón)

Daiquiri.

(Ron, jugo de limón y azúcar)

Caipiriña.

(Cachaça, lima y azúcar; la joya de Brasil)



TENDENCIAS \$ 180

Vodka Tonic.

(Vodka Sprite - Refrescante y versátil.)

Tequila Sunrise.

(Tequila, naranja y granadina)

Gin Tonic.

(Gin, agua tónica y cítricos)

Mimosa.

(Espumoso con jugo de naranja)

Aperol Spritz.

(Aperol, espumoso y soda)

TEQUILAS

	COPA 45 ML	BOTELLA
1800 Cristalino-----	\$ 135	\$ 1,860
1800 Añejo-----	\$ 130	\$ 1,800
1800 Reposado-----	\$ 100	\$ 1,370
Don Julio 70-----	\$ 165	\$ 2,230
Don Julio Añejo-----	\$ 190	\$ 2,570
Don Julio Reposado-----	\$ 130	\$ 1,790
Maestro Dobel diamante--	\$ 120	\$ 1,600
Maestro Dobel Blanco-----	\$ 110	\$ 1,500
Maestro Dobel Reposado-	\$ 115	\$ 1,540
Patrón Reposado-----	\$ 130	\$ 1,780
Patrón Silver-----	\$ 95	\$ 1,250
José Cuervo Reposado----	\$ 80	\$ 850

MEZCALES

	COPA 45 ML	BOTELLA
400 Conejos joven-----	\$ 100	\$ 1,200
Amores Joven-----	\$ 110	\$ 1,430
Amores Reposado-----	\$ 115	\$ 1,560
Creyente Joven Espadín-----	\$ 100	\$ 1,360
Contraluz Reposado Cristalino-----	\$ 130	\$ 1,800
Montelobos Joven Espadín-----	\$ 110	\$ 1,320
Ojo de tigre Joven Espadín Tobalá--	\$ 115	\$ 1,740
Unión Uno-----	\$ 105	\$ 1,320



WHISKEY

	45 ML	BOTELLA
Buchanan's 12-----	\$ 110	\$ 1,390
Buchanan's 18-----	\$ 230	\$ 3,060
Buchanan's Master-----	\$ 130	\$ 1,760
Glenfiddich 12-----	\$ 200	\$ 2,750
Glenlivet 12-----	\$ 225	\$ 3,000
Glenmorangie 10-----	\$ 215	\$ 2,890
Jack Daniel's-----	\$ 85	\$ 850
Johnnie Walker Black-----	\$ 110	\$ 1,100
Johnnie Walker Green-----	\$ 380	\$ 4,500
Johnnie Walker Blue-----	\$ 1000	\$ 12,500
Makers Mark-----	\$ 120	\$ 1,590
Old Parr-----	\$ 110	\$ 1,390
The Macallan 18 Double Cask---	\$ 1300	\$ 18,000
The Macallan 12 Double Cask---	\$ 400	\$ 4,400

COGNAC

	45 ML	BOTELLA
Hennessy VSOP-----	\$ 280	\$ 3,750
Hennessy XO-----	\$1,050	\$ 14,000
Martell VSOP-----	\$ 200	\$ 2,760
Remy Martin VSOP-----	\$ 200	\$ 2,720

BRANDY

	45 ML	BOTELLA
Torres 10-----	\$ 85	\$ 850
Torres 15-----	\$ 120	\$ 1,550
Torres 20-----	\$ 220	\$ 2,980
Azteca de Oro-----	\$ 80	\$ 800

GINEBRA

	45 ML	BOTELLA
Beefeater-----	\$ 85	\$ 1,000
Bombay Sapphire-----	\$ 90	\$ 1,020
Diega-----	\$ 75	\$ 1,000
Hendrick's-----	\$ 170	\$ 2,260
Roku Gin Suntory-----	\$ 115	\$ 1,570
Tanqueray-----	\$ 100	\$ 1,350
Tanqueray Ten-----	\$ 175	\$ 2,380

RON

	45 ML	BOTELLA
Bacardi Carta Blanca-----	\$ 80	\$ 800
Flor de Caña Centenario-----	\$150	\$ 2,000
Zacapa 23-----	\$ 220	\$ 2,930
Zacapa Ámbar 12-----	\$ 110	\$ 1,400

VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
Blanquisimo (MÉX)-----	\$ 180	\$ 750
Lagar de Cervera (ESP)-----		\$ 1,100
Zonia (CH)-----	\$ 300	\$ 1,350
Tony Chardonnay (CH)-----	\$ 300	\$ 1,350

VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
Eulalia (CH)-----	\$ 245	\$ 980
Macario (CH)-----		\$ 990
Megacero (CH)-----		\$ 1,550
Anxelin Shiraz (CH)-----		\$ 920
Anxelin Cabernet (CH)-----		\$ 920
Cavall 3 (CH)-----		\$ 850
Cavall 5 (CH)-----		\$ 1,100
Catena Alta (ARG)-----		\$ 2,600
Catena Alta Malbec (ARG)-----		\$ 1,050
Finca Resalso (ESP)-----		\$ 980
Matarromera Crianza (ESP)-----		\$ 1,350
Luz Millar (ESP)-----	\$ 190	\$ 900
Madero 3V (COH)-----		\$ 1,100
Monte Xanic Merlot (MEX)-----	\$ 275	\$ 1,100
Monte Xanic Cab/Merlot (MEX)-----		\$ 1,200

VINOS ROSADOS

	COPA	BOTELLA
Madero V. (COH)-----		\$ 800
Beringer MV White Z. (USA)-----	\$ 170	\$ 750
EL CEDRO (MÉX)-----	\$ 250	\$ 1,200
Bornos (ESP)-----	\$ 190	\$ 750
Matarromera Crianza Beringer-----		\$ 2450

VINOS ESPUMOSOS

	BOTELLA
Moet Ice (FRA)-----	\$ 3,900
Moet Néctar (FRA)-----	\$ 3,100
Moet Brut Imperial (FRA)-----	\$ 2,900



HABLEMOS DE TÉRMINOS...



ROJO Ó INGLÉS

Corte Sellado por ambos lados a fuego alto, capa bien cocida y centro crudo.

MEDIO INGLÉS O ROJO

Corte Sellado de ambos lados a fuego alto, color café claro en sus orillas y rojo en su centro.

MEDIO

Para muchos el término ideal, bien sellado pero con un centro rosa, que no pierde jugosidad.

TRES CUARTOS

La jugosidad del corte empieza a reducir mientras el centro se torna café claro.

BIEN COCIDO

Corte sumamente reducido de su jugo con una cocción completa en su centro y orillas.

· Nuestros Cortes son de excelente calidad con ganado 100% Mexicano y Engordado con alimento natural.

· Los Pesos de nuestros productos son en base a proteína en crudo.

· El consumo de productos en crudo y lo que esto implica es responsabilidad del comensal

Nuestros productos cuentan con las siguientes certificaciones:



Nuestras Certificaciones de Calidad, aseguran el más estricto control de Procesos que GARANTIZAN la inocuidad de nuestros productos.



 Av de la Empresa 3110 Int. 9, Col. Haciendas Santa Fe, C.P.31215 Chihuahua , Mexico
 elcedrosteakhouse@gmail.com 6144380236 