

NUESTROS POSTRES ARTESANALES

Beignets al estilo new orleans

Delicioso buñuelo típico de Louissiana relleno de crema pastelera sabor chocolate, bañado de azúcar glass y acompañado de un rico gelatto de la casa \$157

BANANA FOSTER

Plátano caramelizado flameado con Brandy hasta tu mesa, acompañado de gelatto y nuez en trozos \$138

GALETA CON CHISPAS DE CHOCOLATE

Galleta artesanal rellena de chispas de chocolate y nuez en trozos, horneada en casa. Acompañala con gelatto a tu elección \$138

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Barra esponjosa de chocolate rellena, espolvoreada con azúcar glass, horneada y preparada con gelatto a tu elección \$170

BUÑUELO DE MANZANA

Canasta rellena de manzana caramelizada y hojaldre bañado con caramelo derretido y acompañada de gelatto de la casa \$170

MOSTACHÓN DE CHOCOLATE

Bigotón de Tlaquepaque, delicioso hojaldre relleno de plátano de temporada y su riquísimo chocolate Nutella, con frutos rojos, bañado con azúcar glass y chocolate líquido \$197



Calle Morelos #6

Col. San Pedro Tlaquepaque Centro CP: 45500 Tlaquepaque, Jal.

 Nola Grill

 nolagrill.mx



NEW MENU

CALIDAD PREMIUM

SNACKS

- HOJALDRADAS**
De camarón, chorizo o pulpo. Elige un ingrediente para degustarlas o saboreálas solas con sus ricos aderezos chipotle y cilantro \$58
- PAPAS GAJO AL CAJÚN**
250 gramos de papas con nuestra receta secreta estilo Cajún hecha al momento.
Elige tu nivel de picor 1, 2 o 3 \$65
- ELOTE AL CAJÚN**
Deliciosos y jugosos elotes dulces cocidos al natural con mantequilla y bañado con salsa especial estilo Cajún.
Elige el nivel de pico 1, 2 o 3 \$77
- PAPAS A LA FRANCESA**
Acompañadas de nuestra mayonesa artesanal de chorizo con un topping de cebollín \$98

Aguachiles

Los de la casa para tu panza

- AGUACHILE NOIA**
Camarones frescos marinados en una salsa de cerveza con una combinación de sabores acidito y dulce que enamorará a tu paladar \$255
- AGUACHILE TATEMADO**
Fabulosa combinación de marinado en cítricos, picante en aceite y ajonjolí, con salsa de tomatillo tatemado \$255
- AGUACHILE AQUAMAN**
Mar y tierra en un sólo plato que dejará tu paladar con ganas de más. Combinación de camarón fresco y corte de rib eye, fileteado en una rica salsa tatemada \$320
- Los de tradición para la afición
- AGUACHILE ROJO** \$255
- AGUACHILE VERDE** \$255
- AGUACHILE NEGRO** \$255

LA NOSTRA PASTA

- Fetuccini Alfredo**
Pasta fetuccini a base de salsa cremosa espolvoreada con nuestro queso parmesano fresco y un toque de vino blanco \$165
- Espaguetti al ragù (Boloñesa)**
Nuestro ragù que todos quieren a base de una deliciosa salsa italiana de tomate, carne molida de res, especias y un toque de vino tinto \$179
- FETUCCINI di Mare (Mariscos)**
Exquisita salsa, pomodoro, acompañada de mejillón, almeja, camarones y pulpo, salteados y flameados con vino blanco y queso parmesano fresco \$249

ENTRADAS

- QUESO FUNDIDO**
Deliciosa combinación de 3 quesos fundidos al momento. Puedes acompañarlo con chorizo o champiñón \$160
- PANEA ASADA**
Asada con un toque de olivo, acompañada de un topping de pomodoro y frescos cherries, servida con pan artesanal hecho en casa \$167
- CHICHARRÓN DE VACÍO**
Frito al momento y crocante al morderlo, marinado con una mezcla especial de salsas negras. Puedes acompañar con un extra de guacamole \$206
- CHICHARRÓN OCTOPUS**
Tentáculos fritos de octopus fresco. Acompañalo con salsa de molcajete y un extra de guacamole \$187
- GUACAMOLE**
Oro verde, preparado al momento y listo para acompañar o botanear por sí solo \$115
- AGUACHILE DE RIB EYE**
Aguachile artesanal especito y acidito, hecho a base de tomatillo milpero tatemado, y con un topping de poro frito \$216
- AROS DE CALMAR**
Calamar fresco hecho en aros capeados con tempura fritos \$150
- TACOS OCTOPUS AND SHIRMP**
Tradicional taquito con tortilla de harina/maíz, acompañado con una rica costra de quesos frescos, octopus y camarón al ajillo con un rico topping de poro \$155

- TACO DE CAMARÓN EN TORTILLA DE JÍCAMA**
Delicioso taquito de tortilla de jícama para la dieta, acompañado de camarones en corte mariposa mezclados con amaranto y coco, bañados con una rica salsa de petróleo y aderezo artesanal de chipotle \$108
- TACO DE CHICHA CON MARLIN**
Deliciosa combinación mar y tierra (marlin y chicharrón) cobijados con tortilla frita y con un topping de cebolla morada, pepino y aderezo artesanal de cilantro \$108
- TIRADITO DE ATÚN AL CACAHUATE**
Rico atún fresco sobre salsa de crema de cacahuete combinado con un abanico de aguacate y cilantro frito \$149
- TIRADITO DE ATÚN A LA CERVEZA**
Atún borracha marinado en una salsa de cerveza artesanal, reposado sobre una deliciosa cama de puré de cebolla \$149
- TIRADITO DE ATÚN AL CAMARÓN**
Atún fresco fileteado sobre paté de camarón con un topping de jícama, pepino y cebollita morada encurtida \$149
- CREMA DE ALMEJA**
Crema de almeja chirila hecha al momento con un toque de tocino y papa cremada. Acompañada de pan con ajo artesanal \$165



Somos especialistas del Cajun

OUR SALADS

- ENSALADA SEAFOOD**
Fresca mezcla de lechugas acompañadas de mariscos de la casa: pulpo, camarón, kiwi, mango de temporada y fresas. Bañada con un aderezo de frutos con reducción de vinagre balsámico \$239
- ENSALADA CÉSAR**
Mezcla de lechugas espolvoreada con queso parmesano, crutones y aderezo especial estilo César \$160

- CAMARONES Y MEJILONES AL CAJÚN**
La tradición de Nola Grill en un sólo tazón. Deliciosa combinación de hierbas y especias trituradas que dan como resultado nuestra especial salsa Cajún.
1 K9 - \$699 1/2-K9. \$385 1/4 K9 - \$228

A elegir nivel de picor: 1 - 2 - 3

RES AL TINTO

Corte en medallón bañado en salsa de reducción de vino tinto, acompañado con vegetales salteados y puré \$359

SALMÓN A LA MANTEQUILLA

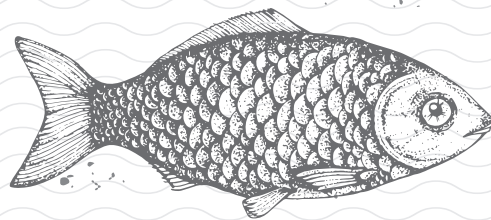
Lonja de salmón con infusión de hierbas aromáticas y su baño de mantequilla, acompañado con rico pan de la casa \$322

NUESTROS CORTES

	320 gr.	550 gr.
vacío (Thin Flank)	\$307	\$530
Rib eye (Lip on)	\$323	\$560
Picana (Sirloin cap)	\$285	\$490
NEW YORK (strip loin)	\$330	\$570
PRIME RIB	\$355	\$620

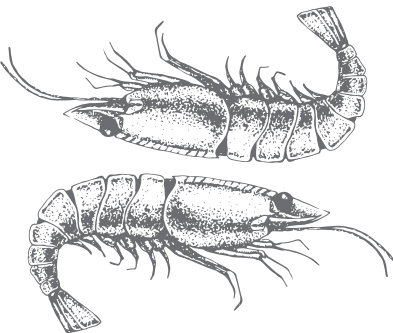
* Todos nuestros cortes incluyen elotes amarillos y verduras salteadas

DEL MAR A TU PALADAR



- FISH AND FRÍES**
Dedos de pescado crocantes fritos acompañados de alguno de nuestros aderezos artesanales: honey mustard, cilantro o chipotle. Incluye guarnición de ensalada fresca y papas a la francesa \$184
- CAMARONES EMPANIZADOS**
Camarones empanizados en corte mariposa, cubiertos de un crocante empanizado frito. Incluye guarnición de ensalada fresca y puré de papa cremoso junto con salsa dulce de la casa a base de mango \$275
- Tacos de atún al pastor (3 pzas.)**
Trozos de atún fresco bañado en salsa de pastor sobre tortilla de maíz, con un topping de ensalada de cilantro salpimentado y piña asada al grill \$285

NUESTROS SECRETOS



salmón almendrado en salsa menier

Lonja de salmón cubierta de almendras fileteadas y bañada en una deliciosa reducción de vino blanco. \$335

COIAS DE LANGOSTA

Fantástica langosta cocinada al gusto. Recuerda que el orden de los sabores no afecta tu experiencia.
Al grill - Al Cajún - A la mantequilla \$990

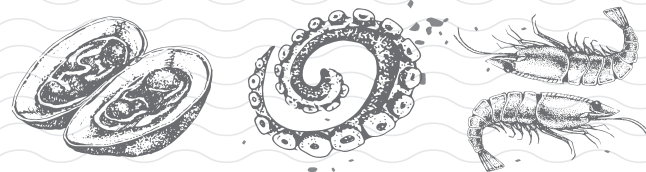
salmón encostrado con salsa Thai

Lonja de salmón cubiera de una costra de nuez, cacahuete y almendras. Acompañado de una reducción de salsa oriental \$368

EXTRAS

PROTEÍNAS		VEGETALES	
Salmón 60 gr.	\$65	Aguacate	\$80
Sirloin 60 gr.	\$50	Papa cocida	\$65
Camarón 60 gr.	\$45	Elote cocido	\$77
Pollo 60 gr.	\$35	Puré de papa	\$79
Pulpo 60 gr.	\$60	Verduras salteadas	\$99
		Espárragos	\$120

OFF THE GRILL



- PORK RIBS**
Riquísimo costillar asado al grill, bañadas con salsa BBQ, preparado al momento y hecho en casa. A elegir nivel de picor 1, 2 o 3. Incluye guarnición de puré de papa y elotes amarillos \$305
- OCTOPUS ZARANDEADO**
Octopus zarandeado con nuestra receta especial que te hará pedir más, en compañía de papas cambray salteadas y espárragos \$315
- PESCADO ZARANDEADO**
El que no necesita presentación pero sí el mejor de la Perla Tapatía. Pescado preparado con adobo secreto que pica rico, acompañado de papas cambray y espárragos salteados \$441
- CAMARONES ZARANDEADO**
Camarones al Cajún hecho zarandeado, acompañados con limón real y aderezo de la casa \$228

APERITIVOS

MIXOLOGÍA DE LA CASA

Recomendados para panela, fundido, zarandeado, hamburguesas y pastor

PANCHO	200 ml.	\$185
MELCOTÓN AL GRIL	355 ml.	\$185
FLOR DE LIZ	250 ml.	\$197
MAREA ROJA	355 ml.	\$197
GUAYABITO DE LA GUERA	200 ml.	\$197

LOS CLÁSICOS DE LA MIXOLOGÍA

Recomendados para tiraditos, aguachiles, zarandeados, pastas

APEROL SPRITZ	200 ml.	\$155	355 ml.	\$197
NEGRONI	100 ml.	\$191	200 ml.	\$363
MARGARITA	250 ml.	\$145	455 ml.	\$185
DAIQUIRI	250 ml.	\$159	455 ml.	\$189

APERITIVOS POR COPA O BOTELLA

	Botella	Copa
APEROL	700 ml. \$1,200	\$125
CAMPARI	750 ml. \$1,456	\$140
CONTROY	1 lt. \$675	\$49
CARPANO DRY	1 lt. \$1,678	\$120
CARPANO ROSSO	1 lt. \$1,678	\$120
CARPANO BIANCO	1 lt. \$1,678	\$120
ECOR ANCHO REYES	750 ml. \$1,312	\$125
FERNET DOLCI	750 ml. \$695	\$67
FERNET BRANCA	750 ml. \$1,806	\$175



DIGESTIVOS

ECOR 43

Licor de frutas de Mediterráneo miel

700 ml. \$174

GIFFARD DE SAUCO

Infusión de flores de sauco

700 ml. \$195

ANIS MICO

Licor de anís

1 lt. \$79

DOLCI

Licor de café

1 lt. \$25

Baileys

Crema de whiskey

700 ml. \$145

Hypnotic

Jugo de frutas tropicales

700 ml. \$215

Flamingo de durazno

Licor de durazno

1 lt. \$32

MIXOLOGÍA DE LA CASA

Recomendados en atún, salmón aguachiles, cortes, cajún, pastas, hamburguesas.

ATARDECER DE NUEVA ORLEANS	355 ml.	\$178
TEQUILA DEL ARTESANO	355 ml.	\$185
FRUTOS DEL BOSQUE	455 ml.	\$210
FLOR DE NARANJA	455 ml.	\$210
CAZUELA DEL CACHE	455 ml.	\$185
CÁNTARO DEL CACHE	455 ml.	\$135

LOS CLÁSICOS DE LA MIXOLOGÍA

Recomendados en aguachiles, hamburguesas, ensaladas, cortes.

MOJITO	355 ml. \$140	200 ml. \$70
PIÑA COLADA	455 ml. \$170	300 ml. \$125
MOSCOW MULE	355 ml. \$165	200 ml. \$80

VINOS

VINO ROSSO (TINTO)

Recomendado en cortes, ensaladas, panela, pasta alfredo

	Botella	Copa
Nicchio	750 ml. \$762	
Lambrusco Salamina - Italia		
Punto Final	750 ml. \$943	\$216
2021. Organic Malbec - Argentina		

VINO BIANCO (BLANCO)

Recomendado en cortes, ensaladas, zarandeados, pastas

	Botella	Copa
Et Amorosa	750 ml. \$988	
0% alcohol / Glera - Italia		
Gran Passione	750 ml. \$934	\$216
Glera blanquette - Italia		
Twin Islands	750 ml. \$1,075	\$247
Sauvignon Blanc - New Zeland		
Porta 6 verde	750 ml. \$607	\$140
Laurerio, tragadura, arinto de bucelas - Portugal		

VINO ROSATO (ROSADO)

Recomendado en salmón, pastas, volcán de chocolate

	Botella	Copa
PUNTO FINAL	750 ml. \$952	\$195
2022 - Malbec - Argentina		

WHISKY

Recomendado con salmón, hamburguesas, zarandeados cortes, ensaladas

	Botella	Copa
RED LABEL	700 ml. \$1,293	\$135
JACK DANIEL'S	700 ml. \$1,603	\$167
JAMESON	750 ml. \$1,480	\$142
JIM BEAM	700 ml. \$1,118	\$117

BRANDY

Recomendado en quesos, volcán de chocolate, banana foster

TORRES 10	700 ml. \$1205	\$126
------------------	----------------	-------

COGNAC

Recomendado en ensaladas, salmón, atún, crema de almeja, zarandeados

HENNESSY	700 ml. \$4,477	\$468
-----------------	-----------------	-------

MEZCALES

Recomendado con cortes, salmón, pastas, ensaladas y cajún

400 CONEJOS	750 ml. \$1,620	\$155
BRUXO	750 ml. \$2,127	\$203
AMARÁS CUPREATA	750 ml. \$2,547	\$245
OJO DE TIGRE	750 ml. \$2,173	\$208
MEZCAL VERDE	700 ml. \$1,600	\$167

GINEBRA

Recomendados con salmón, zarandeados, aguachiles, cajún, hamburguesas

DE JUANITA	750 ml. \$1,312	\$126
TANQUERAY	750 ml. \$1,804	\$173
LONDON	750 ml. \$1,655	\$159
WHITLEY NEIL	750 ml. \$2,345	\$225

RON

Recomendados con cajún, aguachiles, hamburguesas, zarandeados

BACARDI BLANCO	750 ml. \$703	\$67
SAIOR JERRY	750 ml. \$1,655	\$173
FLOR DE CAÑA 4	750 ml. \$759	\$72
FLOR DE CAÑA 7	750 ml. \$1,281	\$123
FLOR DE CAÑA 12	750 ml. \$2,344	\$255

VODKA

Recomendado con salmón

SMIRNOFF	750 ml. \$734	\$70
-----------------	---------------	------

TEQUILAS

Recomendado para aguachiles, tiraditos, salmón, hamburguesas

	Botella	Copa
CENTENARIO PLATA	700 ml. \$953	\$100
TRADICIONAL PLATA	695 ml. \$1,005	\$105
HERRADURA PLATA	700 ml. \$2,066	\$216
PATRÓN SILVER	750 ml. \$2,058	\$198
7 LEGUAS BLANCO	700 ml. \$1,984	\$208
TEQUIEÑO BLANCO	750 ml. \$770	\$75
TIERRA NOBLE BLANCO	750 ml. \$2,013	\$193
MAESTRO DOBEL BLANCO	700 ml. \$1,810	\$190
1800 BLANCO	700 ml. \$1,588	\$166

Recomendado para octopus, zarandeados, cortes.

CENTENARIO REPOSADO	700 ml. \$960	\$100
MAESTRO DOBEL REPOSADO	700 ml. \$1,975	\$207
1800 REPOSADO	700 ml. \$1,755	\$185
HERRADURA REPOSADO	700 ml. \$2,115	\$210

Recomendado para pastas, cortes

HERRADURA AÑEJO	750 ml. \$3,340	\$320
------------------------	-----------------	-------

Recomendado para ensaladas, postres, cajún.

1800 CRISTALINO	700 ml. \$2,730	\$285
DON JULIO 70	700 ml. \$3,308	\$346
TIERRA NOBLE CRISTALINO	750 ml. \$2,556	\$245
MAYORAZZO CRISTALINO	750 ml. \$1,320	\$127
MAESTRO CRISTALINO	700 ml. \$2,417	\$253

APERITIVOS

GIN AND TONIC

Recomendado para zarandeados, salmón, cajún, aguachiles.

	200 ml.	455 ml.
AL NATURAL	\$125	\$165
CÍTRICOS	\$125	\$165
NARANJA	\$125	\$165
FRUTOS ROJOS	\$135	\$175
MARACUYÁ	\$140	\$180

SIN ALCOHOL / MOCKTAILS

Recomendados para hamburguesas, pastas y chicharrón

POMELO	455 ml. \$115
FRESADA	355 ml. \$115
PASION FRUIT	355 ml. \$140
LEMONADA MINERAL/NATURAL	355 ml. \$77
NARANJADA MINERAL/NATURAL	355 ml. \$77

CERVEZAS

MINERVA	\$125
HEINEKEN 0.0	\$75
INDIO	\$75
TECATE ROJA/TECATE LIGHT	\$75
CAGUAMITA CARTA BLANCA	\$75

PREMIUM BOHEMIA	\$85
MILLER HIGH LIFE	\$85
HEINEKEN / HEINEKEN SILVER	\$85
XX LAGER / XX AMBAR	\$85

CAGUAMAS	
CARTA BLANCA FAMILIAR	\$155
MILLER HIGH LIFE	\$155
HEINEKEN GRAN	\$155
CARTA BLANCA MEGA	\$175

EXTRAS

VASO MICHELADO	\$45
VASO RUSSO	\$45
SANGRITA	\$45
EXTRA DE LIMÓN	\$40
CIELO ROJO	\$85
CIAMATO PREPARADO	\$85

GASIFICADOS

coca-cola, coca-cola light, zero, sprite, fanta	\$60
Topo chico	\$60
Ginger Ale	\$60
Agua tónica	\$60
Topo chico grande	\$120

AGUA DE CÍTRICOS

Agua de piña con hierbabuena	\$60
Agua de pepino, limón y chia	\$60

CARAJILOS

CARAJILO (licor de 43, café)	\$147
CARAJILO TAPATIO (licor de café, leche condensada)	\$147
CARAJILO POBIANO (licor ancho Reyes, espresso)	\$185
CARAJILO NOLA (miel, naranja, espresso y agua mineral)	\$218

