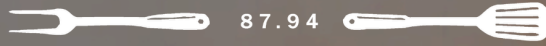
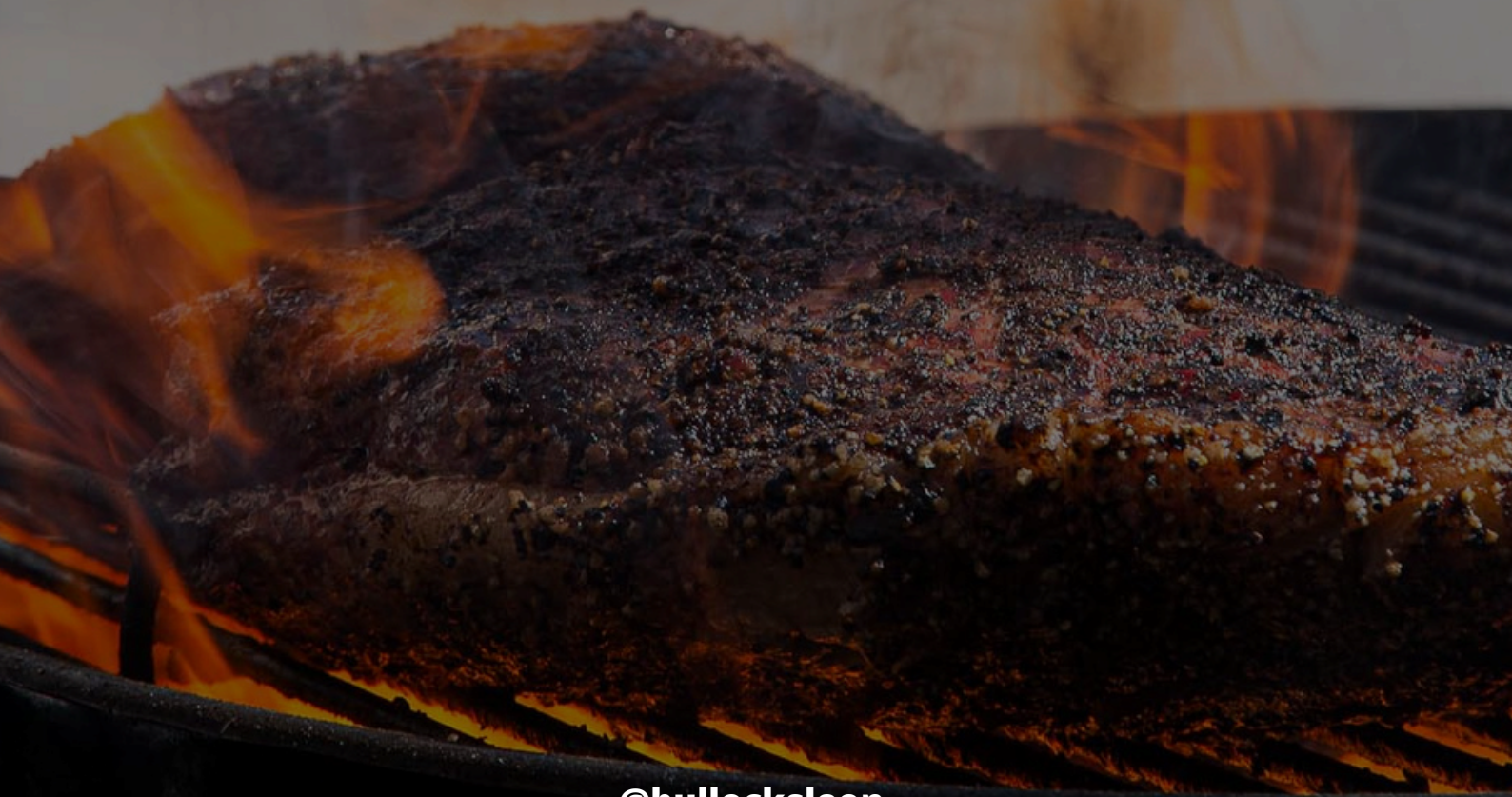




BULLOCKS



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 \$119

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 ó Camarón \$105

Shot de Pulpo \$135

Salsas de la casa y clamato (177ml)


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 <

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, +\$55 Pulpo



Vinagreta

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

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

+\$45 Queso crema preparado, +\$55 Pulpo

Tosti - Bullocks (100gr) \$129  

Tostitos (verdes ó morados) en aguachile negro con camarón crudo, aguacate, 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 <

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

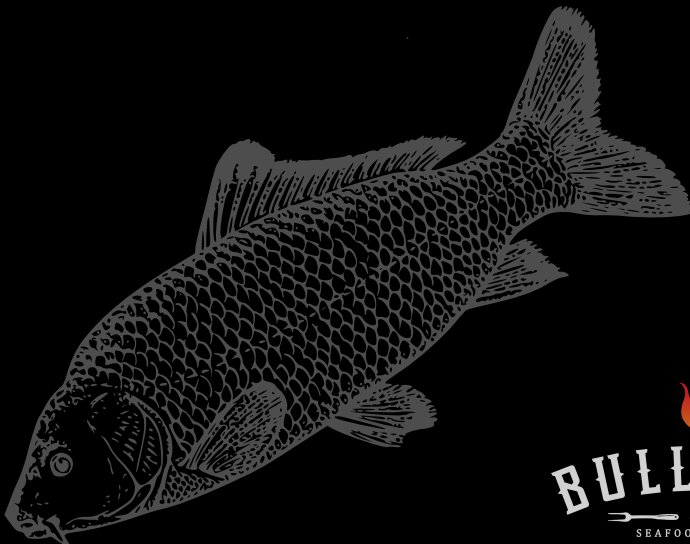
+\$55 agrega pulpo



Arrachera

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

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



• 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

 Recomendación del Chef
 Tiempo de espera 18 min aprox

-  • Rib Eye (460g) \$449 • New York (460g) \$449

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.



• a la mantequilla •

-   **Tabla mar y tierra \$1,259**

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

+ \$35 Orden de Quesadillas (3pzas)

COCINA CALIENTE

-   **Pulpo zarandeado (440g) \$459**

Pulpo zarandeado acompañado con camarones zarandeados y papas gajo 

Camarones zarandeados (8pzs) \$209

Arrachera (250g) \$229

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

Milanesa de pollo (empanizada, 200g) \$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.

*Con ensalada
•Con verduras

Camarones empanizados (8pzs) \$209

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

Taco gobernador \$99

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



BULLOCKS

87.94

SEAFOOD & GRILL



• Hamburguesa de Pulled Pork •

HAMBURGUESAS



Recomendación del Chef

Clásica de Res \$105 / Doble \$139

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

BBQ de Res \$105 / Doble \$139

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



Pulled Pork (100gr) \$135 / Doble (200gr) \$189

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

Mexa \$159

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

Ingredientes extras: +\$45 pulled pork (100gr), +\$35 carne de res (150gr), +\$59 guacamole (4oz) +\$25 aros de cebolla (3pz) ó queso asadero ó tocino (50gr) 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 (100gr).

Aros de cebolla (8 pzas) \$79

Dedos de queso (8 pzas) \$99

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

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

Papas gajo \$89 (200g) 🔥

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

Papas Bullocks (200g / 120g) \$119

Papas con pulled pork, queso amarillo y salsa BQ.

Salsas:

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



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 \$79
- Brownie c/helado \$79
- Volcán de chocolate c/helado \$79
- Cheese Cake \$79
- Flan Napolitano \$59
- Duraznos en almíbar \$59
- Nieve de limón \$59
- Helado \$59 (vainilla, fresa ó chocolate)



BEBIDAS

- Malteada \$89 (Vainilla, fresa ó chocolate)
- Ginger Birra Wild \$109
- Agua Mineral \$42
- Agua Mineral \$55 (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
87.04
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

