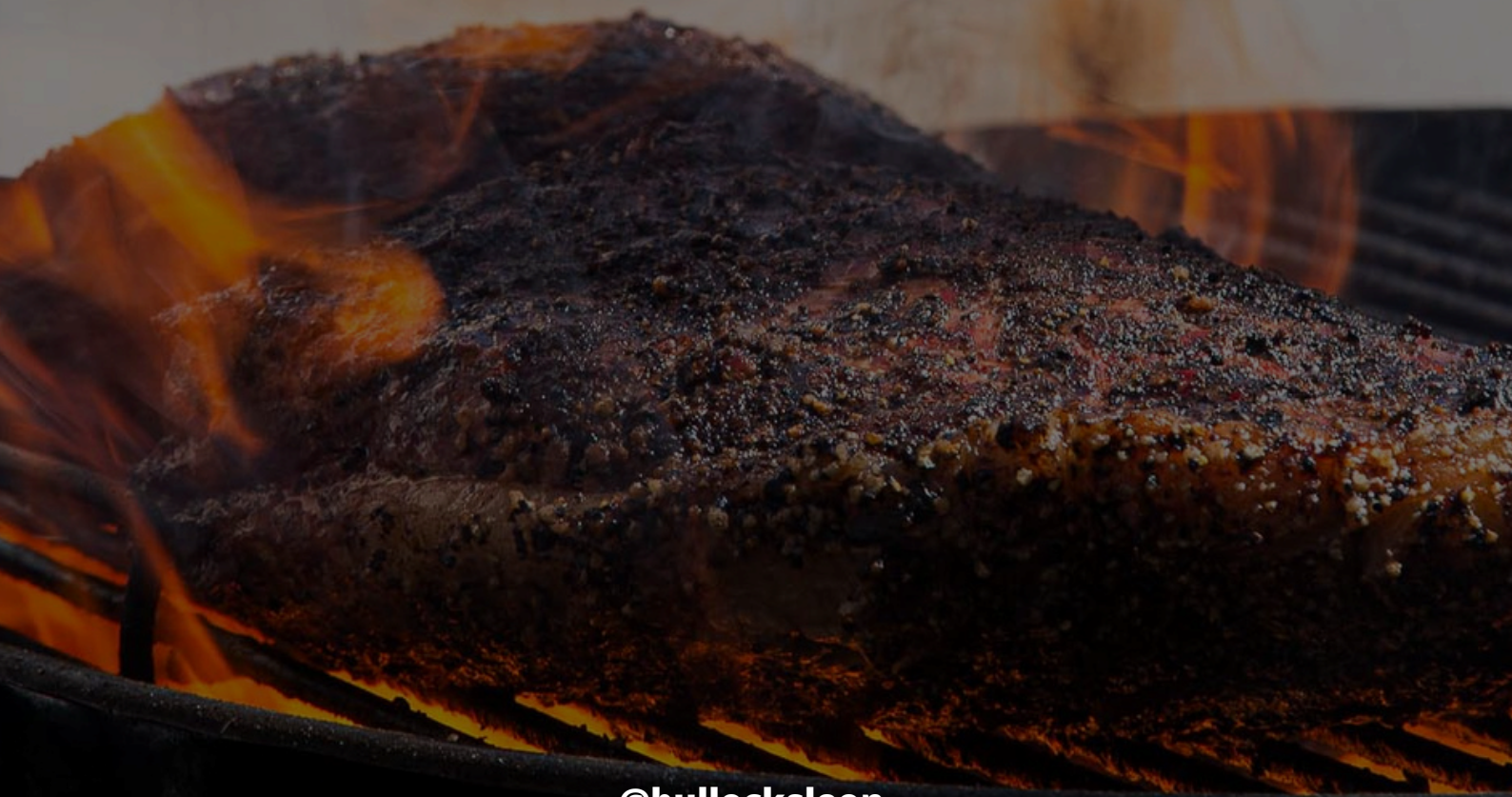




BULLOCKS



SEAFOOD & GRILL



@bullocksleon

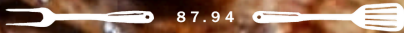




• Aguas Nortes al Aguachile •



BULLOCKS



87.94

SEAFOOD & GRILL

ENTRADAS



Recomendación del Chef



Alimento Crudo

Taco gobernador (75g) camarón \$99 / pulpo \$109

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

Cecina (65g) \$199

Acompañada de guacamole hecho al momento y totopos

Ensalada con pollo \$139

Pechuga de pollo a las finas hierbas con lechuga, jitomate, pepino, cebolla morada, aguacate y aderezos de la casa.

Guacamole c/ totopos \$129

Guacamole hecho al momento

Camarones botana (200g) \$129

Aceitunas Bullocks \$89

+\$55 agrega pulpo / +\$49 agrega camarón

Queso fundido natural (220g) \$115

Queso fundido c/ chistorra (220g / 120gr) \$149

Queso fundido c/ arrachera (220g / 120g) \$169



Agujas norteñas al aguachile (300g) \$189

Camarones empanizados (8pzs) \$139

Acompañado con dip de pepino con chile serrano.



Shot de Ostión y/o Camarón \$105

Shot de Pulpo ó combinado \$135

Salsas de la casa y clamato (177ml)

Caldito de camarón

(230ml) \$85 / (500ml) \$129

+\$49 agrega ramen



• Shots •



• Camarones botana •

BULLOCKS
87-94
SEAFOOD & GRILL

Alimentos preparados al momento. El gramaje es de la proteína en crudo.

Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente. - Favor de notificar cualquier tipo de alergia antes de ordenar. -

Precios sujetos a cambio sin previo aviso. > todos nuestros precios son en MXN incluyen IVA <

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.

'AGUACHILES'



Recomendación del Chef



Alimento Crudo



Plato marisquero (350g) \$379 / 1/2 orden (200g) \$299  

- Camarón crudo y cocido, pulpo, atún en cubos y marlin.

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.

• Proteínas •

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

Tostada (150g) \$185 / Orden (220g) \$275

+\$45 Queso crema preparado



Vinagreta

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

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

+\$45 Queso crema preparado

Tosti - Bullocks (100gr) \$139  

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

• Vinagreta •




BULLOCKS
87.94
SEAFOOD & GRILL

Alimentos preparados al momento. El gramaje es de la proteína en crudo.

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

Precios sujetos a cambio sin previo aviso. > todos nuestros precios son en MXN incluyen IVA < - Favor de notificar cualquier tipo de alergia antes de ordenar. -

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.

CÓCTELES



Recomendación del Chef

Chico (100g) \$135 / Mediano (160g) \$195 / Grande (250g) \$279

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

Bullocks

Camarón cocido, salsas negras, 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 limón y tajín.

Tostada (120g) \$165 / Orden (200g) \$255

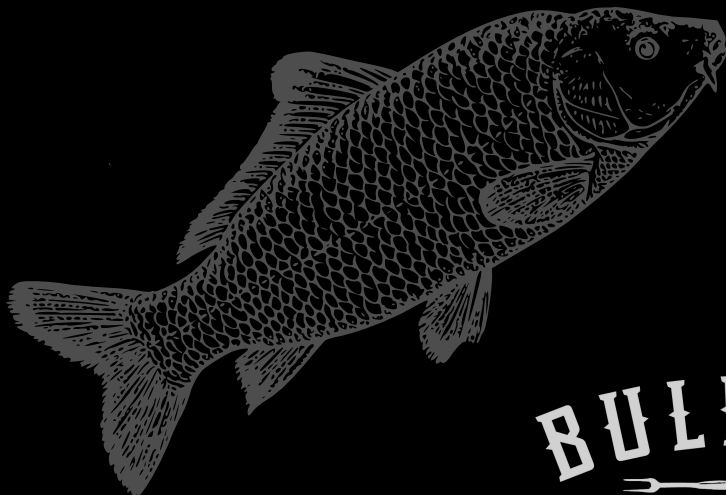
+\$55 agrega pulpo



Arrachera

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

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



BULLOCKS
87.94
SEAFOOD & GRILL



• Ceviche de Arrachera •

Alimentos preparados al momento. El gramaje es de la proteína en crudo.

Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente. - Favor de notificar cualquier tipo de alergia antes de ordenar. -

Precios sujetos a cambio sin previo aviso. > todos nuestros precios son en MXN incluyen IVA <

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.



• Rib Eye Tradicional •

CORTES



Recomendación del Chef



Tiempo de espera 18 min aprox



• Rib Eye (450g) \$449



• New York (450g) \$449



• Vacío (450g) \$449

+ \$35 Orden de Quesadillas (3pzas)

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

Guacamole hecho al momento con totopos.



• a la mantequilla •

COCINA CALIENTE



Pulpo zarandeado (440g) \$449

Pulpo zarandeado acompañado con camarones zarandeados y papas gajo 🔥

Camarones zarandeados (8pzs con papas gajo 🔥) \$229

Salmón zarandeado (320g) \$290

Ensalada y papas gajo 🔥



BBQ babyback ribs (próximamente) \$

Milanesa de pollo empanizada (220g) \$199

Ensalada, papas a la francesa, tortillas y salsa.

Pechuga de pollo a las finas hierbas (220g) \$199

Ensalada, papas a la francesa, tortillas y salsa.

Arrachera (240g) \$219

Ensalada, papas a la francesa, tortillas y salsa.

Filete de pescado (empanizado* o empapelado) \$199

Papas a la francesa, tortillas y salsa.

Camarones empanizados (8pzs) \$209

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



*Con ensalada

•Con verduras

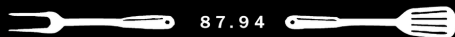
Alimentos preparados al momento. El gramaje es de la proteína en crudo. Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente.

- Favor de notificar cualquier tipo de alergia antes de ordenar. - Precios sujetos a cambio sin previo aviso. > todos nuestros precios son en MXN incluyen IVA <

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.



BULLOCKS



SEAFOOD & GRILL



• Hamburguesa de Pulled Pork •

HAMBURGUESAS



Recomendación del Chef

Clásica de Res (150g) \$109 / Doble (300g) \$139

Clásica de pollo (130g) \$120 / Doble (260g) \$154

Lechuga, jitomate, cebolla morada, jalapeños, pepinillos, queso amarillo y mayonesa.

BBQ de Res (150g) \$109 / Doble (300g) \$139

BBQ de pollo (130g) \$120 / Doble (260g) \$154

Aros de cebolla, salsa BBQ, pepinillos, queso amarillo y mayonesa.



Pulled Pork (130g) \$135 / Doble (260g) \$189

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

Bullocks de arrachera (130g) \$169 / Doble \$199 (260g)

Bullocks de pollo (130g) \$174 / Doble \$214 (260g)

Guacamole hecho al momento, queso asadero, cebolla asada, salsa negra y mayonesa.

La bongles (130g) \$165

Boneless bañados en tu salsa preferida, jitomate, lechuga, aderezo con pepinillos, mantequilla y mayonesa.

Ingredientes extras: +\$45 pulled pork (130g) ó carne de pollo (100g), +\$35 carne de res (150g), +\$59 guacamole (4oz) +\$25 aros de cebolla (3pz) ó queso asadero ó tocino (50g) ó queso nachos (2oz) ó queso amarillo (2pzs).

Todas nuestras hamburguesas y hotdogs van acompañadas con media orden (100g) de papas a la francesa.

Haz tus papas gajo 🔥 +\$49

SNACKS



Tiempo de espera 18 min aprox



La Bellita 🍖 (120g) \$119 (Hotdog con salchicha de res, jitomate, cebolla morada, jalapeños y mayonesa)

El Perron (275g) \$179 (Hotdog con salchicha de res, arrachera, guacamole, queso blanco, salsa negra y mayonesa)

El Babo (275g) \$179 (Hotdog con salchicha de res, pulled pork, queso amarillo, bbq y mayonesa.)

Boneless (450g / hasta 2 salsas) \$199

Alitas (500g / hasta 2 salsas) \$179

Nachos \$169

Queso amarillo, jitomate, cebolla, jalapeño y pulled pork (130g).

Aros de cebolla (8 pzas) \$79

Dedos de queso (8 pzas) \$99

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

Papas gajo \$99 (200g) 🔥

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

Papas Bullocks (200g / 130g) \$119

Papas con pulled pork, queso amarillo y salsa BBQ.

Papas a la francesa (200g) \$79 / Papas con queso \$89 / Papas búfalo \$99

Salsas:

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



Aderezos:

- Ranch
- Blue cheese

Alimentos preparados al momento. El gramaje es de la proteína en crudo. Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y su consumo es responsabilidad del cliente.

- Favor de notificar cualquier tipo de alergia antes de ordenar. - Precios sujetos a cambio sin previo aviso. > todos nuestros precios son en MXN incluyen IVA <

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.

POSTRES

- Affogato \$89**
- Brownie c/helado \$89**
- Volcán de chocolate c/helado \$89**
- Muffin \$69**
- Pan de elote \$89**
- Duraznos en almíbar \$59**
- Nieve de limón \$59**
- Helado \$59** (Vainilla, fresa ó chocolate)



BEBIDAS

- Malteada \$89** (Vainilla, fresa ó chocolate)
- Mocktails Schweppes \$59**
- Ginger Birra Wild \$109**
- Agua Mineral \$42**
- Agua Mineral \$62** (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**
- 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**





**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

