

A large, juicy steak is shown cooking on a flaming grill. The steak is heavily seasoned with a dark, granular rub. Bright orange and yellow flames are visible at the bottom, and smoke is rising from the grill. The background is dark and smoky.

@bullocksleon



• Agujas Norteñas al Aguachile •



# “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

## Guacamole c/ totopos \$119

Guacamole hecho al momento

## Camarones botana (200g) \$129



## 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.



## Shot de Ostión ó Camarón \$35

## Shot de Pulpo \$45

## Orden de shots (4pzs) \$169

Salsas de la casa y clamato.



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 <



• Shots •





**BULLOCKS**  
87.94  
SEAFOOD & GRILL



• Aguachile Verde •

# “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.

+\$35 Queso crema



### Aguachile verde 🔥

Aguachile con salsa de chile serrano, aguacate, cebolla morada y pepino.

### Aguachile rojo 🔥

Aguachile con salsas rojas, aguacate, cebolla morada y pepino.

### Aguachile negro 🔥

Aguachile con salsas negras, aguacate, cebolla morada y pepino.

### • Proteínas •

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

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

+\$35 Queso crema, +\$55 Pulpo



### Vinagreta

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

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

+\$35 Queso crema, +\$55 Pulpo

### Tosti - Bullocks (100gr) \$129



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



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 <





• Cóctel de la Casa •

# “CÓCTELES”



Recomendación del Chef

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

**+\$55 agrega pulpo**

**+\$29 agrega ostiones**

## De la Casa

**Camarón cocido, clamato, chamoy, Tajín, aguacate, cebolla morada, cilantro y jitomate.**

## Tradicional

**Camarón cocido, catsup, aguacate, cebolla morada, cilantro y jitomate.**

# “CENCHES”

## Camarón

**Camarón cocido, aguacate, cebolla morada, cilantro, jitomate y tajín.**

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

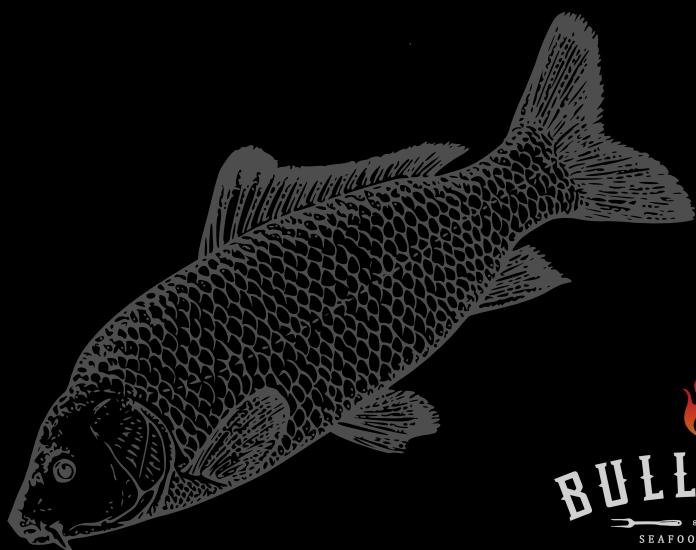
**+\$55 agrega pulpo**



## Arrachera

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

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



  
**BULLDOGS**  
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 •

Recomendación del Chef  
Tiempo de espera 18 min aprox

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

- **Porterhouse \$1 x gramo !**
- **Cowboy \$1 x gramo !**

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.

### Tabla mar y tierra \$1,259 (+- 4 pax)

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

+ \$35 Orden de Quesadillas (3pzas)



• a la mantequilla •

# COCINA CALIENTE

### Pulpo zarandeado (440g) \$459

Pulpo zarandeado acompañado con camarones zarandeados y papas gajo

### Camarones zarandeados (8pz) \$209

### Arrachera (250g) \$229

Guacamole hecho al momento, 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

Ensalada, papas a la francesa, tortillas y salsa.

• Con verduras

### Camarones empanizados (8pz) \$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



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: +\$35 pulled pork (100gr), +\$25 carne de res (150gr), +\$20 guacamole +\$15 aros de cebolla (3pz), queso asadero ó tocino (50gr), queso nachos ó queso amarillo.

Todas nuestras hamburguesas van acompañadas con media orden de papas a la francesa.  
Haz tus papas gajo +\$20

# SNACKS

## Boneless (350g / hasta 2 salsas) \$199

Salsas:

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

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

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

Papas con queso amarillo, pulled pork y BBQ.



Tiempo de espera 18 min aprox



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 <

# “POSTRES”

**Affogato \$79**

**Brownie con Helado \$79**

**Volcán de chocolate c/helado \$79**

**Cheese Cake \$79**

**Flan Napolitano \$59**

**Duraznos en almíbar \$59**

**Helado \$59**

**(vainilla, fresa ó chocolate)**

**Nieve de limón \$59**



# “BEBIDAS”

**Malteada \$89 (Vainilla, fresa ó chocolate)**

**Ginger Birra Wild \$109**

**Agua Mineral \$37**

**Agua Mineral \$55 (Perrier)**

**Agua Tónica \$37**

**Agua natural \$27**

**Refrescos \$37**

**Limonada \$89 (1 L)**

**Naranjada \$89 (1 L)**

**Rusa mineral \$37 (Limon, sal y tajín) Orange coffee (250ml) \$69**

**Jugos del Valle \$37**

**Arizona \$49**

**Electrolit \$52**

**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**

N  
NESPRESSO

BULLDOGS  
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 <





**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**

