



ALIMENTOS Y BEBIDAS



DA CLICK EN LA SECCIÓN QUE
DESEAS VISITAR

DESAYUNOS

ENTRADAS

PARA EMPEZAR

SUSHI

PIZZAS

LO FUERTE

SANDWICHES

LO DULCE

BEBIDAS

DESTILADOS

GOLF

BAHÍAS

Precio por hora. NO por persona

9 am a 5:59 pm **\$345**
6 pm al cierre **\$520**

Nota: si la cuenta abarca tiempo en ambos horarios, el ticket mostrará un cargo por el tiempo en cada horario.

COVER MINIGOLF

Precio por acceso a las instalaciones del minigolf, tiempo ilimitado dentro del horario del establecimiento.

Cover	\$190
Fierro dañado o perdido	\$500
Putter dañado o perdido	\$500
Pelota extraviada (minigolf)	\$50

REGLAMENTO

- 1.- No nos hacemos responsables por daños totales o parciales en los vehículos dentro del estacionamiento.
- 2.- Par 1 no se hace responsable por objetos desatendidos dentro de nuestras instalaciones (incluyendo estacionamiento)
- 3.- Está prohibido el ingreso a Par 1 con cualquier tipo de alimentos y bebidas.
- 4.- El tiempo de golf (Bahía) inicia al tomar la mesa y arranca automáticamente. Nuestro sistema es el único parámetro válido para calcular el costo.
- 5.- El tiempo de juego en bahías se cerrará únicamente al momento de solicitar la cuenta. Por ningún motivo se podrá pausar el tiempo.
- 6.- Al cerrar el tiempo de juego se retirarán las pelotas y equipos prestados.
- 7.- Si se rompe un bastón de golf se cobrará una cuota de recuperación arriba señalada.
- 8.- Si por negligencia se rompe o daña algún equipo de rastreo, el responsable deberá pagar la totalidad del costo del equipo.
- 9.- No se servirá ninguna bebida después de la hora del cierre.
- 10.- Está prohibido permanecer en las instalaciones de Par 1 después de la hora del cierre.
- 11.- Los niños menores de 12 años no podrán estar solos en el área de golfito y bahías, por su seguridad siempre deberán estar supervisados por un adulto.
- 12.- Quedan totalmente prohibidos los tiros de fantasía, por seguridad de las personas y los equipos.
- 13.- Par 1 se reserva el derecho de suspender el servicio a las personas que no respeten las reglas anteriores.

IMPORTANTE

La participación en esta practica de golf es bajo la responsabilidad de cada comensal. El establecimiento no se hace responsable por accidentes, lesiones o daños que pudieran ocurrir durante su estancia.

DESAYUNOS

EXCLUSIVAMENTE DE 9AM A 12PM

CHILAQUILES ROJOS O VERDES	\$138
Con huevo (1 pza)	\$160
Con pollo (80 grs)	\$215
Con cecina (60 grs)	\$215



HOT CAKES (2 pzas)	\$135
HUEVOS CON CHORIZO (2 pzas)	\$108
HUEVOS A LA MEXICANA (2 pzas)	\$97
HUEVOS CON JAMÓN (2 pzas)	\$98
HUEVOS CON TOCINO (2 pzas)	\$140
HUEVOS DIVORCIADOS (2pzas)	\$117
HUEVOS RANCHEROS (2 pzas)	\$113
HUEVOS ESTRELLADOS (2 pzas)	\$89
HUEVOS REVUELTOS (2 pzas)	\$89
MOLLETES NATURALES (2 pzas)	\$140
Con cecina (120 grs)	\$248
Con chorizo (120 grs)	\$220
Mixtos	\$238
OMELET DE CHORIZO Y QUESO (2 pzas)	\$120
PAN TOSTADO (3 pzas)	\$70
PAQUETE EJECUTIVO*	\$430

- Incluye:
- 3 hrs de golf (sólo se podrá aplica en el horario establecido y no son acumulables
 - Café (sólo un refill)
 - Jugo (naranja o toronja)
 - Huevos (con jamón, chorizo o a la mexicana) o chilaquiles verdes o rojos (con pollo o huevo.

*Aplica para una persona. Si hay acompañante(s) tendran que consumir su desayuno a la carta.

ENTRADAS

SALCHI PAPAS (120 grs) (250 grs)	\$180
Crujientes papas acompañadas de salchichas fritas bañadas con queso liquido, mostaza y cátsup.	
PAPAS LEMON PEPPER (250 grs)	\$138
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (6 PZAS)	\$190



PAPAS A LA FRANCESA (250 grs)	\$128
ORDEN DE GUACAMOLE (120 grs)	\$127
NACHOS PAR 1 (430 grs)	\$230
Deliciosos totopos bañados con salsa de frijol, queso, pico de gallo y chili	
PAPAS BRAVAS (250 grs)	\$245
Crujientes papas bañadas en pimentón picante, acompañadas de alioli y salsa brava.	

PARA EMPEZAR

SOPA DE TORTILLA (189 ml)	\$110
Acompañada con queso panela, chicharrón, aguacate y crema	
SPAGUETTI AL BURRO O POMODORO (200 grs)	\$139
Pasta bañada en salsa de mantequilla o la clásica salsa pomodoro (jitomate), acompañada de pan y parmesano.	
Con pollo (80 grs)	\$189
Con camarón (70 grs)	\$214
ENSALADA DE NOPALES	\$130
Mezcla de nopales, queso panela fresco y jitomate rojo	

SUSHI

ATÚN (220 grs)	\$198
Rollo envuelto en láminas de pepino relleno de atún con salsa tártara aliñado con un reducción de vinagre balsámico.	
CAMARÓN (220 grs)	\$195
Rollo relleno de salsa tártara y camarón empanizado con panko, cubierto de aguacate y un toque de sésamo negro. Se acompaña con salsa de soya.	
SALMÓN (220 grs)	\$198
Rollo relleno de salmón, queso crema, pepino y un toque de sésamo negro, acompañado de aderezo mayonesa con chipotle y salsa de soya de la casa	

PIZZAS

Todas nuestras pizzas están elaboradas con masa hecha en casa.

PIZZA MARGHERITA (11") Con jitomate, orégano y un toque de albahaca fresca.	\$255
PIZZA PEPPERONI (11") Con pepperoni aliñada con aceite de oliva	\$275
PIZZA HAWAIANA (11") Pizza hawaiana con piña asada de la casa	\$265



LO FUERTE

TACOS DE CHULETA PROVENZA (2 pzas) Chuleta de puerco al grill, marinada en hierbas de Provenza con un toque de ajo	\$190
HOT DOGS (2 pzas) Clásico hot dog con salchicha envuelta en tocino, acompañada de un frito de pimientos y cebolla aderezada con cátsup, mostaza americana y mayonesa de chipotle	\$185
TACOS DE CAMARÓN ESTILO BAJA (3 pzas) Camarones rebozados, pico de gallo, col morada y aderezo de mayones al chipotle	\$273
PEPITO DE ARRACHERA Bocata rellena de jugosa carne (150 grs) con lechuga y láminas de aguacate con guarnición de papas a la francesa	\$237
AGUACHILE Clásico aguachile rojo de camarón acompañado de pepino, cebolla morada y aguacate	\$245
ARRACHERA AL GRILL (300 grs) Jugoso corte de arrachera al grill, acompañado con guacamole, chiles toreados y papas a la francesa	\$338
HAMBURGUESA PAR 1 180 grs de carne de res, duxelle de champiñones, col morada, queso provolone. Acompañada con papas a la francesa	\$278
TACOS PLACEROS (4 pzas) Con cecina y longaniza, acompañados de chicharrón guisado en adobo de tres chiles	\$278
HAMBURGUESA TRADICIONAL Clásica hamburguesa de res (170 grs en crudo), acompañada de papas fritas	\$250

*Todos los gramajes están calculados en crudo

SÁNDWICHES

Todos nuestros sándwiches están preparados con exquisita chapata gourmet artesanal

RATATOUILLE Ratatouille de la casa bañado con una salsa de tomate aliñado con un toque de aceite de oliva	\$190
JAMÓN CON QUESO Jamón y queso, acompañada de lechuga, jitomate, aguacate, cebolla y un toque de salsa tártara	\$205
DE MILANESA Milanesa crujiente acompañada de aguacate, cebolla, lechuga bañada con un toque de aceite de olivo.	\$210
AL PESTO Pollo al grill bañado con un toque de pesto y germen de soya, calabaza, espinaca y aguacate.	\$230



LO DULCE

BROWNIE A LA MODE (160 grs) Jugoso corte de arrachera al grill, acompañado con guacamole, chiles toreados y papas a la francesa	\$148
CREPAS DE CAJETA	\$135

EXTRAS

AGUACATE	\$60	POLLO	\$75
LOGANIZA	\$30	QUESO LÍQUIDO	\$35
CAMARÓN	\$94	QUESO MIX	\$70
CECINA	\$95	FRIJOLES	\$15
HUEVO	\$17	FRUTOS ROJOS	\$30
JAMÓN	\$20	FRUTOS ROJOS BOTELLA	\$75
PANCETA	\$25	BOLA HELADO	\$50
PALOMITAS	\$50		

PROMOS

CARAJILLOS (2 pzas)	\$210
----------------------------	--------------

BEBIDAS

CERVEZA

XX - (355 ml)	\$78
Ámbar, Lager, Ultra (235ml)	
Bohemia - (355 ml)	
Pilsner (clara), Vienna (oscura),	\$78
Weizen (trigo, Cristal	
TECATE - (325 ml) Roja y Light	\$62
HEINEKEN / SILVER - (355 ml)	\$78
HEINEKEN CERO - (250 ml)	\$65
INDIO PREMIER - (355 ml)	\$78
AMSTEL ULTRA - (355 ml)	\$78
STRONGBOW - (330 ml)	\$78
Gold, Honey, Rose y Red	

MEZCLADORES PARA CERVEZA

CLAMATO	\$45
CHELADA	\$15
MICHELADA	\$35

BEBIDAS CALIENTES

TÉ (250 ml)	\$35
ESPRESSO (15ml)	\$70
CAFÉ AMERICANO (240 ml)	\$50
CAPUCHINO (250 ml)	\$75
LATTE (250 ml)	\$85
CHOCONEJO (250 ml)	\$140
CAPUCHINO ROMPOPE (250 ml)	\$100
CAPUCHINO CAJETA (250 ml)	\$90

COCTELES

ALFONSO XIII (2oz alcohol)	\$115
CARAJILLO (2oz alcohol)	\$170
MARGARITA LIMÓN (2oz alcohol)	\$148
MOJITO (2oz alcohol)	\$155
BLOODY MARY (2oz alcohol)	\$145
PIÑA COLADA (2oz alcohol)	\$145
ZOMBIE (2oz alcohol)	\$200
SANGRÍA (2oz alcohol)	\$175
JUNGLE BIRD (2.5oz alcohol)	\$210
NEGRONI (3oz alcohol)	\$230
MIMOSA (3oz alcohol)	\$115
APEROL SPRITZ (2oz alcohol)	\$230
MEZCALINA (2oz alcohol)	\$225



BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA, NARANJADA

Vaso (350 ml)	\$65
Jarra (1 Lt)	\$175
LIMONADA PAR 1 (350 ml)	\$60
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	\$80
PIÑADA (400ml)	\$110
CLAMATO NATURAL (350ml)	\$60
RUSA	\$70
CLAMATO PREPARADO (350ml)	\$90
JUGO (Naranja, piña, toronja, tomate o arándano)	
Vaso (300 ml)	\$55
Jarra (1 lt)	\$175
MALTEADA (400ml)	\$115
(Chocolate o vainilla)	
VASO DE LECHE (270 ml)	\$46
BOTELLA DE AGUA NATURAL (500 ml)	\$35
REFRESCOS (355 ml)	\$65
Coca Cola, Coca Cola sin azúcar, Coca Cola Light, Sprite,	
Sprite sin azúcar, Squirt, Sidral, Fanta, Agua Mineral,	
Agua Tónica y Ginger Ale	

DESTILADOS

TEQUILA

1800 Añejo	\$300	\$2,940	700ml
1800 Cristalino	\$310	\$3,360	700ml
7 Leguas Blanco	\$275	\$2,940	700ml
7 Leguas Reposado	\$285	\$2,760	700ml
Centenario Plata	\$198	\$1,990	700ml
Centenario Reposado	\$198	\$1,990	700ml
Cuervo Tradicional	\$195	\$1,740	695ml
Maestro Dobel Diamante	\$290	\$2,970	700ml
Don Julio 70	\$370	\$3,500	700ml

WHISKEY

Buchanan´s 12	\$290	\$3,315	750ml
Chivas Regal 12	\$270	\$2,860	750ml
JW Etiqueta Roja	\$195	\$1,990	700ml
JW Etiqueta Negra	\$310	\$3,050	750ml
Jack Daniels	\$225	\$2,340	700ml
Old Parr	\$260	\$2,730	750ml
Glenfiddich 12	\$330	\$3,800	750ml
Macallan 12	\$420	\$4,850	750ml

RON

Appleton State	\$170	\$1,800	750ml
Bacardí Blanco	\$170	\$1,690	750ml
Bacardí Añejo	\$175	\$1,690	750ml
Havana 7	\$215	\$2,220	700ml
Matusalem Clásico	\$190	\$2,015	700ml
Matusalem Platino	\$185	\$1,990	750ml
Matusalem Gran Reserva	\$225	\$2,405	750ml
Zacapa 23	\$370	\$4,550	750ml

GINEBRA

Beefeater	\$220	\$2,560	750ml
Bombay	\$230	\$2,560	750ml
Tanqueray	\$240	\$2,730	750ml

MEZCAL

400 conejos	\$255	\$2,340	700ml
Amarás	\$270	\$2,635	750ml

VODKA

Absolut Azul	\$175	\$1,790	750ml
Smirnoff	\$170	\$1,790	750 ml
Stolichnaya	\$185	\$2,100	750 ml
Grey Goose	\$270	\$3,060	750 ml

BRANDY

Torres 10	\$195	\$1,850	700ml
-----------	-------	---------	-------

DIGESTIVOS

Chinchón Dulce	\$115	\$1,155	1 lt
Chinchón Seco	\$115	\$1,155	1 lt
Baileys	\$155	\$1,430	700 ml
Vaccari Nero	\$140	\$1,200	700 ml
Aperol	\$155	\$1,380	700 ml
Cinzano Rojo	\$110	N/A	N/A

VINOS

3V Gran Reserva (Casa Madero)	N/A	\$3,950	750ml
2V Blanco (Casa Madero)	N/A	\$1,380	750ml
V Rosado (Casa Madero)	N/A	\$1,380	750ml

*Las copas se sirven con 2oz de destilado