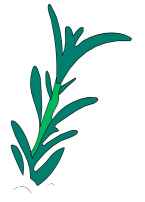




# TIME TO EAT



## MENU

### ENTRADAS

#### GUACAMOLE

El tradicional pero mejorado .....\$ 75 PESOS

#### NACHOS:

Con Pollo .....\$ 75 PESOS

Con Arrachera .....\$ 85 PESOS

Con Camaron .....\$ 95 PESOS

#### QUESADILLAS:

Champiñones.....\$40 PESOS

Queso.....\$ 35 PESOS

Pollo.....\$ 45 PESOS

Vegetariana .....\$40 PESOS

#### COSTRA DE QUESO:

Con Pollo..... \$ 70 PESOS

Cons Sirloin .....\$ 90 PESOS

Con arrachera..... \$ 90 PESOS

### TARTAR DE ATUN

Al estilo Casa Romero .....\$ 95 PESOS

### TACOS DE PESCADO O CAMARON

Al estilo Casa Romero .....\$ 75 PESOS

### AGUACHILE DE CAMARON

Camaron cristal abierto en mariposa y cocinado con limón, servido con pepino, aguacate y cebolla morada..... \$ 160 PESOS

### CEVICHE DE PESCADO.

Al estilo Casa Romero, tomate, cebolla, cilantro, cocido con limón y un abanico de aguacate.....\$155 PESOS

### CEVICHE DE CAMARON

El tradicional de la Casa.....\$ 175 PESOS

### COCTEL DE CAMARON

Salsa coctelera y la receta de la Casa

Grande.....\$ 130 PESOS

Mediano.....\$ 90 PESOS

### ENSALADAS



#### CAPRESESE :

Tomate saladet, queso mozzaella, salsa pesto, costra de parmesano y reducción de balsámico.....\$ 80 PESOS

#### ENSALADA CASA ROMERO

Lechugas mixtas, dátiles, nuez de la india, tomate cherry, zanahoria, pepino, y aderezo blue cheese.....\$ 85 PESOS

#### CESAR:

Mezcla de finas lechugas mixtas, croutones aromatizados, queso parmesano, tomates cherry, acompañadas con aderezo de la casa.....\$ 75 PESOS