

LA DOBLE M

RESTAURANT MIXOLOGY & GREAT TIMES!

English

Spanish

Galería

LA DOBLE M

RESTAURANT MIXOLOGY & GREAT TIMES! **Late Menu**

Disfruta de nuestra deliciosa selección de tacos para llevar.

Menú disponible Jueves, Viernes y Sábado de 12am a 2am

Orden de 3 piezas

Tacos de Rib Eye

(Rib Eye)

Tacos de Costilla Braseada

(Charbroiled Rib)

Tacos de Cochinita

(Spicy Pork)

AVISO AL CONSUMIDOR

CONSUMIR CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

CONSUMER ADVISORY

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF **FOODBORNE ILLNESS.**

APPETIZERS

QUESO FUNDIDO CHISTORRA

MEZCLA DE QUESOS FUNDIDOS AL JOSPER CON CHISTORRA Y CHORIZO.

COLIFLOR AL JOSPER

COLIFLOR AL GRILL CON CREMA DE CHILES, MIX DE FRUTOS SECOS, PARMESANO EN POLVO Y CEBOLLÍN.

HONEY BRUSELAS

COL DE BRUSELAS FRITAS Y SALTEADAS CON UNA MIEL DE SOYA LIGERAMENTE PICOÑA CON UN TOQUE DE ACEITE DE AJONJOLÍ.

GUACAMOLE DOBLE M

AGUACATE TRITURADO CON TOQUE CÍTRICO, CEBOLLA CURTIDA, TOMATE CHERRY, PANELA TATEMADO, RODAJAS DE CHILE, CORTEZA DE CERDO FRITA Y PAPEL ARROZ.

PANELA TATEMADO

QUESO PANELA ENCOSTRADO SOBRE UNA SALSA DE CHILACA/POBLANO TATEMADA, GUACAMOLE, HABANERO, CILANTRO Y CROCANTE DE MIX DE TORTILLA.

TOSTADAS DE ATÚN

ATÚN EN CUBOS MARINADO EN SALSA ORIENTAL MONTADOS SOBRE WONTON CON GUACAMOLE, MAYOSPICY, RODAJAS DE CHILE, MIX DE AJONJOLÍ, ARÚGULA Y TOMATE.

TORRE DE MARISCOS

MONTADA EN CAPAZ CON CEVICHE DE PESCADO CAMARÓN, ATÚN, PULPO, CALLO DE HACHA, AGUACATE, PEPINO, MANGO Y SALSA DE CÍTRICOS CON CHILE CHILTEPIN.

CARPACCIO DE SALMÓN

LAMINADO CON SALSA PONZU, CUBOS DE AGUACATE, MAYOSPICY, LÁMINAS DE PARMESANO, CEBOLLA CAMBRAY ARÚGULA, RÁBANO.

CARPACCIO DE RES

TENDERLOIN SELLADO Y LAMINADO CON VINAGRETA DE CÍTRICOS, LÁMINAS DE PARMESANO, ALCAPARRAS, TOMATES CHERRY, ARÚGULA, RIZO DE CEBOLLA FRITA Y MAYONESA DE AJO.

QUESO FUNDIDO CHAMPIÑONES

MEZCLA DE QUESOS FUNDIDOS AL JOSPER CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO.

BETABEL ASADO

GAJOS DE BETABEL TATEMADA, MONTADOS SOBRE CREMOSO DULCE DE PIQUÍN, FRUTOS SECOS, ARÚGULA Y ACEITE DE OLIVA.

CHICHARRÓN DE PULPO

PULPO FRITO MONTADO SOBRE CAMA DE GUACAMOLE ACOMPAÑADO DE SALSA MORITA Y SET DE TORTILLA.

CHICHARRÓN DE RIB EYE

CUBOS CROCANTES DE RIB EYE MARINADO AL PIQUIN MONTADOS SOBRE GUACAMOLE, CEBOLLA CURTIDA, CEBOLLA FRITA, RÁBANO, CILANTRO, JALAPEÑO.

COSTRA DOBLE M

FAJITA WAGYU , COSTRA DE MIX DE QUESOS, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y CEBOLLA CURTIDA.

SOPES DE FAJITA WAGYU

FAJITA DE WAGYU MONTADA SOBRE 3PZ. DEGUSTACIÓN DE MASAS, AZUL, NOPAL Y CHILES, CON BASE DE TRÍO DE FRIJOLES, LECHUGA, QUESO FRESCO Y TOMATE.

CARPACCIO DE ATÚN

LAMINADO CON SALSA DE SOYA CÍTRICA, CREMOSO DE AGUACATE, MAYOSPICY, LÁMINAS DE PARMESANO, CEBOLLA, CAMBRAY, ARÚGULA Y RÁBANO.

AGUACHILE DE CAMARÓN (verde)

CAMARONES CURTIDOS EN SALSA DE AGUACHILE VERDE, RIZOS DE PEPINO, CEBOLLA CURTIDA, RÁBANO, CILANTRO, ACEITE AHUMADO DE CHILES, AGUACATE, MICRO GREEN Y CEBOLLA CAMBRAY.

AGUACHILE DE RIB EYE

LAJAS DE RIBEYE SELLADAS AL JOSPER MARINADO EN SALSAS CÍTRICAS AL CHILTEPIN.

LA DOBLE M



QUESO FUNDIDO CHISTORRA



CHICHARRÓN DE PULPO



COSTRA DOBLE M



TACOS PEPPER RIBEYE



COLIFLOR AL JOSPER



TOSTADAS DE ATÚN

LA DOBLE M

SALADS

ENSALADA DE MANDARINA

MEZCLA DE LECHUGAS CON VINAGRETA DE BALSÁMICO, QUESO DE CABRA, SUPREMAS DE MANDARINA, FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS, ESFERAS DE QUESO CREMA CON MIX DE AJONJOLÍ, FRESA Y ARÁNDANOS.

ENSALADA CESAR

LECHUGA ROMANA CON ADEREZO CÉSAR DE LA CASA, CRUTONES, TOMATE CHERRY, CROCANTE DE QUESO PARMESANO, RULOS DE ZANAHORIA Y PEPINO.

ENSALADA GAUCHA

LECHUGAS FRESCAS, MEZCLADAS CON TOMATE, ADEREZO DE AGUACATE OLIVOS Y CORONADO CON QUESO CHIHUAHUA RECIÉN RALLADO.

*AGREGUE PROTEÍNA
(POLLO, SALMÓN O CAMARÓN)

TACOS

FILETE CON TUÉTANO

TENDERLOIN DE RES CON TUÉTANO, AGUACATE, CEBOLLA CURTIDA, COSTRA DE QUESO, TOMATE CHERRY.

TACOS DE RIB EYE

RIB EYE EN TORTILLA DE MAÍZ CON EPAZOTE, COSTRA DE MEZCLA DE QUESOS, GUACAMOLE, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE CHERRY, CILANTRO.

TACOS DE COSTILLA

TACOS PEPPER RIBEYE

3PZ DE CHILE RELLENOS DE RIB EYE Y MIX DE QUESOS, GUACAMOLE, CEBOLLA CAMBRAY, MAYONESA DE PIQUÍN, CEBOLLINO FRITO MONTADOS EN TORTILLA DE MAÍZ Y EPAZOTE.

TACOS DE CAMARÓN

MONTADO SOBRE TORTILLA AZUL CON FRIJOLLES NEGROS Y QUESO PANELA ALINEADO CON ADEREZO PIQUÍN Y REPOLLO CROCANTE.

SPECIALTY

BRISKET

EN COCCIÓN LENTA POR 12 HORAS, BAÑADO EN UNA SALSA DE CERVEZA OSCURA.

COCHINITA

CERDO ADOBADO, HORNEADO POR 10 HORAS EN HOJA DE PLÁTANO, MONTADO CON CURTIDO DE CEBOLLA Y SALSA HABANERA.

COSTILLA BRACEADA

EN NUESTRO HORNO JOSPER POR 10 HORAS, SALSEADA CON SALSA DEMIGLACE.

MAR Y TIERRA

COLA DE LANGOSTA MARINADA EN MANTEQUILLA DE CAYEN ACOMPAÑADA CON OJO DE RIB EYE DE 16 OZ., CON ESPÁRRAGOS AL GRILL, FLAMEADOS CON DESTILADO DE TEQUILA INFUSIONADO CON ROMERO Y CHILES SECOS.

CAMARONES TIGRE AL JOSPER

CON MARINADO DE CHILES PARRILLADOS EN NUESTRO HORNO JOSPER, SOBRE CAMA DE VERDURAS BABY AL GRILL, CON UN ACEITE DE HIERBAS, FLAMEADO CON LICOR INFUSION DE LA CASA.

WAGYU BURGER

CARNE WAGYU COCIDA AL JOSPER EN PAN BRIOCHE, MAYONESA DE AJO HORNEADO, LECHUGA, TOCINO, GUACAMOLE, MIX DE QUESOS Y CEBOLLA CARAMELIZADA.

PORK BELLY

COCINADO AL ALTO VACÍO POR 8 HORAS, MONTADO SOBRE UNA CAMA DE ARROZ SALVAJE Y JAZMÍN COCO, ARÁNDANO, REDUCCIÓN DE SOYA, RÁBANOS CURTIDOS, CEBOLLETA.

PULPO AL GRILL

PULPO BRASEADO AL JOSPER MARINADO EN PASTA DE CHILES SECOS Y ACOMPAÑADO CON PAPA CAMBRAY BAÑADAS EN ADEREZO DE HIERBAS.

LA DOBLE M



AVOCADO TEMPURA



COCHINITA



FILETE CON TUÉTANO



PASTA CHIPOTLE



CAMARONES TIGRE AL JOSPER



COSTILLA BRACEADA

LA DOBLE M

MAIN DISH

PASTA AL CHIPOTLE

CREMOSA CON CHILE, CHIPOTLE, TOMATES CHERRY, CHAMPIÑONES.

PASTA DEL CHEF

CREMOSA CON ESPÁRRAGOS, TOCINO, TOMATE DESHIDRATADO, QUESO PARMESANO Y ESPINACA.

SALMÓN GLASEADO

SALMÓN CON REDUCCIÓN DE SOYA SEMI DULCE SOBRE RISOTTO CREMOSO CON CHAMPIÑONES, ESPINACAS Y TOMATE CHERRY, CEBOLLIN FRITO.

PECHUGA DE POLLO AL JALAPEÑO

COCINADA AL SOUSVIDE EN MARINADO DE JALAPEÑO CÍTRICO MONTADO SOBRE PURÉ

MARSALA LAMBRACK

COSTILLAS DE CORDERO AL JOSPER CON MARINADO DE VINO MARSALA, ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LA CASA Y PURÉ DE PAPA.

TENDERLOIN 8oz.

COCINADO AL TERMINO, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRANCESAS TRUFADAS.

*AGREGUE PROTEÍNA (POLLO, SALMÓN O CAMARÓN)



NEW YORK PRIME



TENDERLOIN 8 oz.

JOSPER

CHARCOAL OVEN

PRIME GRADE

RIB EYE PRIME 16oz.

RIB EYE PRIME 24oz.

NEW YORK PRIME 16oz.

COWBOY PRIME 20oz.

PORTER HOUSE PRIME 26oz.

TOMAHAWK PRIME 32oz.

TOMAHAWK PRIME 40oz.

TOMAHAWK PRIME 48oz.

TOMAHAWK PRIME 60oz.

TENDERLOIN 16oz.

WAGYU GRADE

NEW YORK WAGYU 12oz.

RIB EYE WAGYU 16oz.

PRIME STEAKS

OJO DE RIB EYE 16oz.

MEDIA TAPA DE RIB EYE 16oz.

TAPA DE RIB EYE 32oz.

*CAMARÓN TIGRE 1 PIEZA.

*COCIDOS AL JOSPER AL TÉRMINO DE SU PREFERENCIA.

SIDES

PAPAS FRANCESAS TRUFADAS.....

ESPÁRRAGOS JOSPER.....

PURÉ DE PAPA.....

ESQUITES.....

VERDURAS PARRILLA.....

MAC & CHEESE.....

CHAMPIÑONES AJILLO.....

CHILES TOREADOS DOBLE M.....



MOSTACHÓN HELADO DE FERRERO



THE DOUBLE M CHOCOLATE CAKE

DESSERTS

PAN DE ELOTE

SERVIDO CALIENTE CON SALSA DE CAJETA INYECTADO CON DULCE DE LECHE Y ESFERA DE PALOMITAS CARAMELIZADAS.

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

CREMOSO PAY DE QUESO CON MEZCLA DE COULIS DE FRUTOS ROJOS Y FRUTOS SECOS TRITURADOS.

THE DOUBLE M CHOCOLATE CAKE

PASTEL EXTRA FUDGE DE COCOA BELGA, BETÚN DE QUESO MASCARPONE, PRALINÉ Y HUEVO DE SALSA DE CARAMELO SALADO Y 24K GOLD.

ALGÓDON DE AZÚCAR

FAIRY FLOSS. POSTRE CONFECCIONADO MUY PARECIDO AL ALGÓDON

MOSTACHÓN HELADO DE FERRERO

SUAVE MOSTACHÓN DE NUEZ CORONADO CON HELADO DE VAINILLA CROCANTE DE FERRERO.

PASTEL DE ZANAHORIAS

ALMENDRAS, ZANAHORIAS ARANDANOS ROJOS LIMÓN AMARILLO, CHEESECAKE DE VAINILLA DE PAPANTLA CON SALSA DE CHOCOLATE IVOIRE, PALOMITAS DE CHEEDAR Y CARAMELO CUBIERTAS DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHES

TARTA DE PECANA Y DATILES

COSTRA DE MANTEQUILLA Y SAL DE COLIMA, NUECES PECANAS ROSTIZADAS, DÁTILES FRESCOS, MAPLE CANADIENSE, LICOR 43, CAJETA ENVINADA Y HELADO DE VAINILLA.

LA DOBLE M

MIXOLOGY

SCARLET MEZCAL

CREMOSA MEZCLA DE JALEA DE FRESA Y TONOS AHUMADOS DE MEZCAL.

BOOZY BERRY

BLUEBERRY NATURAL Y CREMOSA MEZCLA DE CÍTRICOS CON RON DE COCO Y MELÓN.

PEPINO SOUR

PEPINO NATURAL CON TEQUILA Y UN TOQUE FRESCO DE MENTA.

PINEAPPLE MOJITO

NUESTRO MOJITO TRADICIONAL CON PIÑA CARAMELIZADA AL GRILL Y TONOS CÍTRICOS.

STRAWBERRY GENEVER

MIX DE FRESA Y KIWI, BALANCEADO CON UN TOQUE DE GINEBRA, BURBUJAS Y LYCHEE.

TEQUILA GROUND

NOTAS DE FLOR DE SAUCO Y TEQUILA SPICY.

DOUBLE MARVEL

TEQUILA REPOSADO, DOUBLE MIX CON ACENTOS DE CHILE ANCHO Y FRUTOSSILVESTRES.

LUPI

MARTINI DE MELON CON ACENTOS DE MANZANA VERDE.

Línea mixología premium XL

GOLD DIAMOND

ÚNICA Y DELICIOSA MEZCALITA DE MARACUYA, CON ACENTOS TROPICALES

THE BLACK DIAMOND

TEQUILA REPOSADO ESCARCHADO CON TAJÍN, SUAVE MEZCLA DE PIÑA CON MARACUYA



LUPI MARTINI



DOUBLE MARVEL

SOFT DRINKS

PERRIER

TOPO CHICO

RED BULL

SODAS

LIMONADA

BEERS

DOMESTIC BEER

DRAFT BEER

IMPORTED BEER

LA DOBLE M

COCTELERIA CLASICA DOBLE M

MEZCALITAS

- MEZCALITA DE PIÑA CON JALAPEÑO
- MEZCALITA DE TAMARINDO
- MEZCALITA DE JAMAICA
- MEZCALITA DE SANDIA
- MEZCALITA DE FRUTOS ROJOS

TODAS NUESTRAS MEZCALITAS ESTÁN ELABORADAS CON MEZCAL UNION ESPADIN JOVEN, FRUTAS Y EXTRACTOS NATURALES QUE ELABORAMOS EN NUESTRO BAR

COCTELES

- PIÑA COLADA
- MUSCLE MULE
- MOJITO TRADICIONAL
- CARRETA
- PALOMA
- TINTO DE VERANO
- VAMPIRO
- MARTINI DE PEPINO
- COSMOPOLITAN
- ESPRESSO MARTINI
- LONG ISLAND
- WHISKY SOUR
- APEROL SPRITZ

CARAJILLOS

CARAJILLO

TRADICIONAL MEZCLA DE LICOR 43 Y ESPRESSO

CARAJILLO "M"

LICOR 43, BAILEYS Y ESPRESSO

CARAJILLO BAILEYS

CREMA IRLANDESA CON ESPRESSO

CARAJILLO DE MAZAPÁN

MEZCLA PERFECTA DE MAZAPÁN, ESPRESSO Y RON ZACAPA 23

CARAJILLO DE CHOCOLATE

CACAO, CREMA DE AVELLANAS, RON ZACAPA 23 Y BOMBÓN FLAMEADO

MARGARITA ROCAS O FROZEN

LIMÓN

FRESA

MANGO

LA DOBLE M

BOTTLES · DRINKS · SHOTS · MIXERS

LA DOBLE M

PREMIUM POURS

GLASS BOTTLE

ROBERT MONDAVI	CABERNET	CALIFORNIA
ROBERT MONDAVI	MERLOT	CALIFORNIA
ELANNA	PINOT NOIR	CALIFORNIA
JOLIESSE	PINOT NOIR	CALIFORNIA
ALTOS "LAS HORMIGAS"	MALBEC	ARGENTINA
AUSTIN HOPE	CABERNET	PASO ROBLES
CASA MADERO "3V"	BLEND	MÉXICO.....
RED SCHOONER	MALBEC	ARG. / CA
CRU BY VINEYARD 29	CABERNET	CALIFORNIA
BELLE GLOS	PINOT NOIR	CALIFORNIA

WHITE WINES

GLASS BOTTLE

ROBERT MONDAVI	CHARDONNAY	NAPA VALLEY
ROBERT MONDAVI	SAUVIGNON BLAC	NAPA VALLEY
ROBERT MONDAVI	PINOT GRIGIO	NAPA VALLEY
CASA MADERO "2V"	CHARDONNAY	MÉXICO.....
DECOY BY DUCKHORN	SAUVIGNON BLANC	CALIFORNIA
KIM KRAWFORD	SAUVIGNON BLANC	NUEVA ZELANDA.....
MONTE XANIC CALIXA	CHARDONNAY	MÉXICO.....
PAUL HOBBS	CHARDONNAY	CALIFORNIA
SANTA MARGHERITA	PINOT GRIGIO	ITALIA

ROSE WINE

GLASS BOTTLE

BELLA MOSCATO.....	FRANCIA.....
AIX	MÉXICO.....
CASA MADERO "V"	ITALIA
FEUDI SAN GREGORIO	

SPARKLING WINE

BOTTLE

BODEGAS SAN SIMON	CAVA	ESPAÑA
MUMM NAPA	BRUT	CALIFORNIA
MOET & CHANDON	BRUT	FRANCIA.....
LANSON PERE & FILS	BRUT	FRANCIA.....

RED WINES

BOTTLE

BEVAN ONTOGENY	CABERNET	CALIFORNIA
BODEGAS MAURO	TEMPRANILLO	ESPAÑA
BODEGAS MAURO "VS"	TEMPRANILLO	ESPAÑA
CASA MADERO "GRAN RESERVA"	CABERNET	MÉXICO.....
CUNE CRIANZA	RIOJA	ESPAÑA
CUNE GRAN RESERVA	RIOJA	ESPAÑA
DECOY DUCKHORN	MERLOT	CALIFORNIA
DUCKHORN	CABERNET	CALIFORNIA
EMMOLO	MERLOT	CALIFORNIA
FRANK FAMILY	PINOT NOIR	CALIFORNIA
GHOST BLOCK "SINGLE VINEYARD"	CABERNET	CALIFORNIA
HONIG	CABERNET	CALIFORNIA
MACAN	TEMPRANILLO	ESPAÑA
MONTE XANIC	CABERNET / SHIRAZ	MÉXICO.....
MY FAVORITE NEIGHBOR	BLEND	CALIFORNIA
PAUL HOBBS	CABERNET	CALIFORNIA
THE PRISONER	BLEND	CALIFORNIA
VEGA SICILIA "PINTIA"	BLEND	ESPAÑA
VEGA SICILIA "UNICO"	TEMPRANILLO	ESPAÑA
VEGA SICILIA "VALBUENA 5"	TEMPRANILLO	ESPAÑA
WHITEHALL LANE	MERLOT	CALIFORNIA
ZUCCARDI "CONCRETO"	MALBEC	ARGENTINA
CAYMUS	CABERNET	NAPA VALLEY

LA DOBLE M

TEQUILA

GLASS BOTTLE

CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO
 CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO.....
 CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO.....
 DON JULIO PRIMAVERA 1942.....
 DON JULIO 1942.....
 DON JULIO 70
 HERRADURA SILVER.....
 HERRADURA REPOSADO
 HERRADURA ULTRA AÑEJO.....
 HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA
 MAESTRO DOBLE DIAMANTE.....
 MAESTRO DOBLE 50 EXTRA AÑEJO.....
 PATRON SILVER
 CASA DRAGONES JOVEN
 CASA DRAGONES BLANCO.....
 CLASE AZUL PLATA
 CLASE AZUL REPOSADO
 CLASE AZUL MEZCAL GUERRERO.....
 7 LEGUAS

MEZCAL

GLASS BOTTLE

400 CONEJOS
 MEZCAL UNION JOVEN ESPADIN / CIRIAL.....
 MEZCAL UNION VIEJO TOBALA / ESPADIN

CHAMPAGNE

BOTTLE

ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES
 DOM PERIGNON CHAMPAGNE

WHISKY

GLASS BOTTLE

BUCHANAN'S 12 YEARS SCOTCH
 BUCHANAN'S 12 YEARS SCOTCH
 BUCHANAN'S 18 YEARS SPECIAL RESERVE
 CHIVAS REGAL 12 YEARS SCOTCH.....
 CHIVAS REGAL 25 YEARS SCOTCH.....
 GLENLIVET 12 YEARS SINGLE MALT.....
 JOHNNIE WALKER BLUE LABEL
 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL.....
 JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE.....
 JOHNNIE WALKER GREEN LABEL.....
 CROWN ROYAL

VODKA

GLASS BOTTLE

GREY GOOSE
 TITO'S TEXAS VODKA
 CRYSTAL HEAD V.....

RON

GLASS BOTTLE

RON ZACAPA XO.....
 RON ZACAPA 23.....
 BLANTON'S

COGNAC

GLASS BOTTLE

HENNESSY XO
 HENNESSY VSOP.....