

LUNCH
&
DINNER BAR
MENU

PAPAS FRANCESA —

Crujientes papas caseras con un toque de sal y romero.

35

ACEITUNAS —

20 aceitunas acompañadas de salsa de la casa.

35

PAPAS IMPERIAL —

Papas en gajo y francesa bañadas en salsa a elegir, queso cheddar gratinado, queso parmesano y trocitos de tocino crujiente.

65

PAPAS EN GAJO —

Deliciosas papas adobadas acompañadas de queso cheddar.

45

CHICHARRÓN — DE RIB EYE


Trozos de rib eye crujiente en cama de guacamole.

95

PANELA ASADA —

Queso panela asada a la parrilla a las finas hierbas con un toque de aceite de oliva y tomates deshidratados, pesto de albahaca y rebanadas de pan tostado.

75



ENTRA- DAS



HAMBURGUERÍAS



LAGER CLÁSICA —

160g de carne de res angus a la parrilla, queso cheddar, tocino crujiente, lechuga frescas, tomate, cebolla y pepinillos.

Papas o ensalada

90

IMPERIAL STOUT —

250g de carne de res angus, gratinada con queso cheddar, aderezo de pesto de albahaca, pepinillos, tocino crujiente, tomate fresco, cebolla y lechugas.

Papas o ensalada

115

AMERICAN PILSNER —

160g de carne res angus a la parrilla bañada con salsa texas BBQ, queso cheddar, tocino crujiente, aros de cebolla, tomate fresco y lechugas.

Papas o ensalada

90

COLONIAL —

160g de carne de res angus a la parrilla, poro frito, arúgula, aderezo chipotle, tomates asados, queso manchego.

Papas o ensalada

95

BLACK MUNICH —

160g de res angus a la parrilla, pesto de albahaca, queso manchego gratinado, aderezo curry, tocino crujiente, tomate fresco, cebolla y lechugas.

Papas o ensalada

95

DUNKEL —

150g de boneless bañados en salsa buffalo, queso cheddar, aros de cebolla, tomate fresco y lechugas en pan artesanal.

Papas o ensalada

85

PEPITOS

200g de corte a elegir, queso manchego, lechuga fresca, cebolla guisada acompañada de un chile serrano tatemado.

ARRACHERA —

105

RIB EYE —

115

VACIO —

145

CORTES

Jugoso corte de 300g acompañado de papas francesa y ensalada de la casa.

ARRACHERA —

135

RIB EYE —

165

VACIO —

195



BOCK

160g de carne de res angus a la parrilla envuelta en tocino, aderezo curry, panela asada, chimichurri de perejil, pimientos rojos, cebolla caramelizada.

Papas o ensalada 95





IMPERIAL

THE ORIGINAL

TACOS DE CORTE —

A la parrilla con tortilla de maíz azul, cebolla caramelizada, cilantro y acompañados de salsa martajada hecha en casa.

**ARRACHERA**

30

RIB EYE

35

VACIO

40

CAMARÓN ADOBADO

Camarón adobado, costra de queso manchego, ensalada coleslow, aguacate con un toque de aderezo chipotle.

45

TOSTADAS —

45

**ATÚN ESPECIAL****AGUACHILE VERDE****AGUACHILE DE EMULSIÓN DE JAMAICA****AGUACHILE ROJO****AGUACHILE NEGRO****COSTILLAS**

650 g de costillas de cerdo back ribs, cocinadas lentamente y terminadas a la parrilla con un toque ahumado, laqueadas con la salsa de tu preferencia. Papas francesa y ensalada coleslow.

145

BONELESS —

Deliciosos trocitos de pollo crujiente bañados en salsa a elegir, acompañadas de papas a la francesa.

105

ALITAS —

Crujientes alitas de pollo premium bañadas en salsa a elegir, acompañadas de papas a la francesa.

6 Piezas

75

10 Piezas

105

NACHOS CHEDDAR —

Totopos bañados con queso cheddar, con chiles jalapeños en rodajas y un toque de parmesano.

35

NACHOS IMPERIAL —

Totopos bañados con frijoles refritos de la casa, queso manchego gratinado, trocitos de deliciosa arrachera marinada, acompañados de salsa pico de gallo.

95

CECINA —

50 gramos de cecina acompañada de salsas negras

110



IMPERIAL
LONDON

SALSAS

TEXAS BBQ —

Tradicional salsa BBQ texana ahumada con leña de mezquite con trocitos de tocino.



BBQ STOUT —

Salsa BBQ con un toque de cerveza stout.

BBQ HABANERO —

Tradicional salsa BBQ texana con habaneros quemados.



NEW YORK BUFFALO —

Famosa salsa buffalo originaria de new york.



LOUISIANA

Mezcla de chiles y especias originarias de la tribu cajún.

BBQ MEZCAL —

Salsa BBQ ahumada con mezcal.

CARIBE —

Picosa salsa de chiles habaneros.

8 CHILES —

Combinación de chiles.

IMPERIAL —

¡Es un decreto probarla!



INFANTIL

MINI BURGER —

100g de carne a la parrilla, queso cheddar, aros de cebolla, lechuga, tomate acompañada de papas carita.

65



DEDOS MOZZARELLA —

5 Crujientes dedos de queso acompañado con salsa pomodoro.

65

GUARNICIONES

ENSALADA COLESLOW —

30

PAPAS FRANCESA 150g —

15

PAPAS GAJO 150g —

15



SALSA —

12

ADEREZO —

20



NUGGETS

7 piezas de nuggets de pollo acompañados de papas carita. 45

TOCINO BBQ AHUMADO —

25

PEPINILLOS —

12

ELOTE AMARILLO A LA PARRILLA —

20

VEGETALES SALTEADOS 100g —

Zanahoria, champiñones, pimiento morrón, cebolla morada.

25



ENSA -LADAS



ARÚGULA —

200g de pollo a la parrilla a las finas hierbas, rebanadas de tomate fresco, mezcla de lechugas, arúgula, espinaca, pepino y aderezo, vinagreta con crotones de pan artesanal.

75

IMPERIAL —

200g de pollo a la parrilla, mezcla de lechugas, champiñones asados, tomate asado, panela fresca y aderezo honey mustard, tostadas de pan artesanal.

85

POSTRES



BROWNIE 3 CHOCOLATES —

Acompañado con helado y bañado en chocolate.

45

HAMBURGUESA SWEET —

Delicioso pan artesanal con nutella, blueberries y fresa acompañado de nieve de vainilla.

45

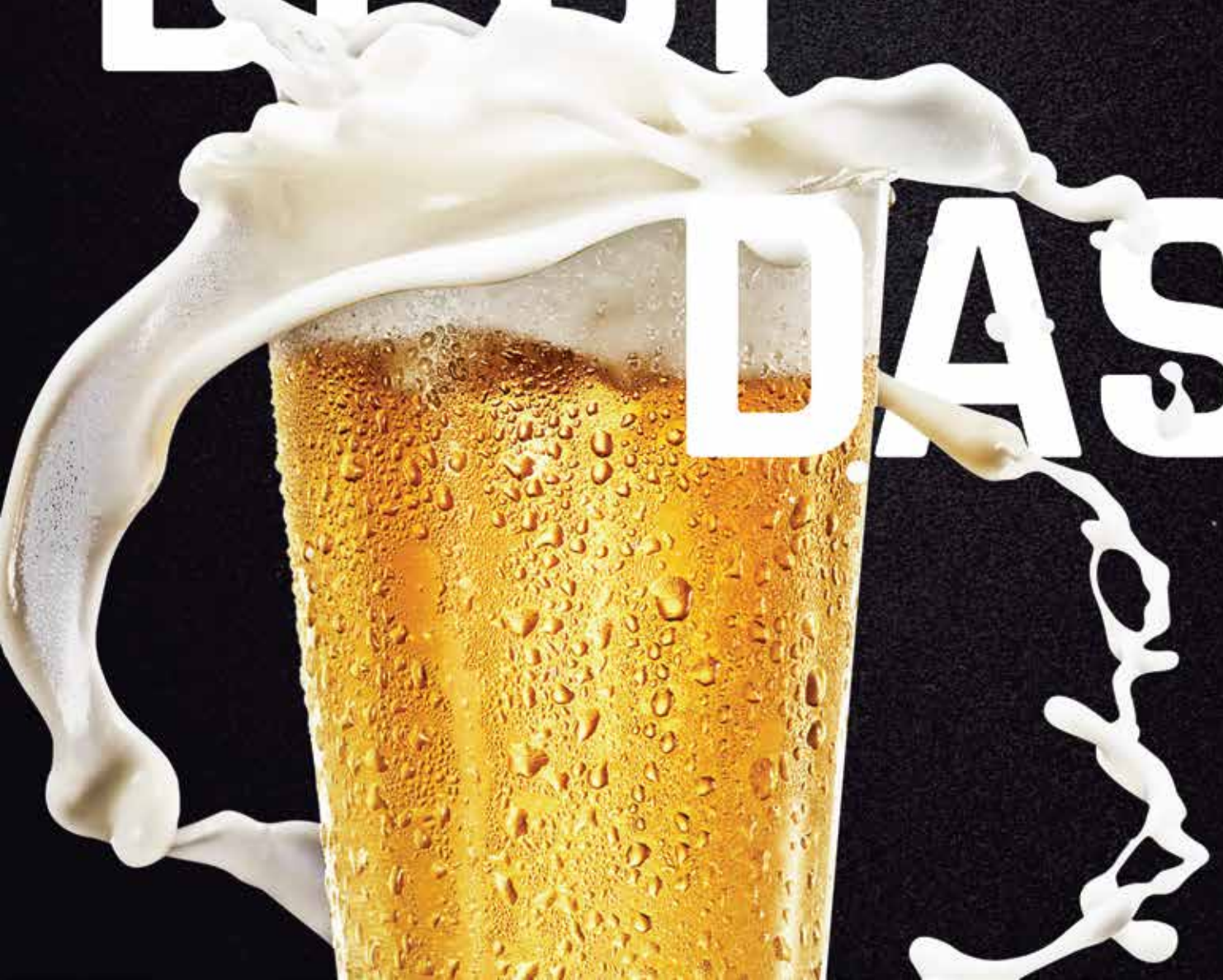
HELADO —

Chocolate, Vainilla, Fresa.

35


TASCA
IMPERIAL
LUNCH & DINNER BAR

BEBI-
DAS



CERVEZA NACIONAL —

25

CORONA EXTRA 355 ML

CORONA LIGHT 355 ML

CORONA ÁMBAR 355 ML

VICTORIA 355 ML

PACÍFICO 355 ML

CERVEZA PREMIUM —

35

NEGRA MODELO 355 ML

MODELO ESPECIAL 355 ML

CORONA 0 355 ML

MICHELOB ULTRA 355 ML

STELLA ARTOIS 330 ML

CAGUAMAS —

55

CORONA MEGA 1.2 L

CORONA LIGHT 1 L

MODELO ESPECIAL 1 L

VICTORIA MEGA 1.2 L

MICHELADAS —

CH GDE

35 65

CHELADA

CUBANA

MICHE CLAMATO

MICHE MANGO

MICHE PIÑA

MICHE TAMARINDO

MICHE IMPERIAL

Maracuyá con Nieve de Limón.

CERVEZA DE BARRIL CHOPE —

MODELO ESPECIAL TARRO 410 ML
25

NEGRA MODELO TARRO 950 ML
45

MISIL 3 L
135

TRITON 5 L
215



CERVEZA ARTESANAL

	CONT.	% ALCOHOL	ESTILO
IMPERIAL 50	355 ml	5	KOLSCH
MINERVA COLONIAL 45	355 ml	5	CLARA CREMOSA
MINERVA STOUT 45	355 ml	6	STOUT
MINERVA DIOSA BLANCA 95	650 ml	4.7	WITBIER
BLACK PENGUIN ALE 50	355 ml	5	AMBER ALE
BLACK PENGUIN STOUT 50	355 ml	6.7	STOUT
NAIPE ESPADA 55	355 ml	6.5	STOUT
NAIPE TREBOL 55	355 ml	5	MUNICH LAGER
NAIPE CORAZÓN 55	355 ml	6	IRISH RED ALE
COLIMITA 65	355 ml	4.2	LAGER
TICUS 65	355 ml	4.6	PORTER
PIEDRA LISA 65	355 ml	4.7	IPA
CAYACO 65	355 ml	3.9	LAGER
CUCAPÁ DE BARRIL 40	410 ml	4.5	DORADA

TEQUILA —

	COPA 60 ML	BOTELLA 750 ML
JIMADOR REPOSADO	40	400
CENTENARIO PLATA	40	500
CENTENARIO REPOSADO	45	550
DON JULIO BLANCO	70	900
DON JULIO REPOSADO	80	1000
DON JULIO 70	110	1450
HERRADURA PLATA	50	600
HERRADURA REPOSADO	60	750
7 LEGUAS BLANCO	60	750
7 LEGUAS REPOSADO	80	1050
MAESTRO BLANCO	65	800
MAESTRO DOBEL	95	1250

MEZCAL —

400 CONEJOS JOVEN	70	900
AGUA MALDITA	75	950
ALIPUS SAN JUAN	110	1450
UNION UNO	60	750

RON —

BACARDÍ BLANCO	40	350
CAPTAIN MORGAN	40	350
HAVANA CLUB 3	40	350
APPLETON ESTATE	45	550
ZACAPA 12	90	1100

WHISKY —

	COPA 60 ML	BOTELLA 750 ML
BLACK & WHITE	40	300
PASSPORT SCOTCH	40	300
RED LABEL	55	600
BLACK LABEL	110	1450
BUCHANANS 12	110	1450

VODKA —

SMIRNOFF	40	450
SKYY	40	450
ABSOLUT BLUE	45	550
ABSOLUT RASPBERRI	45	550

GINEBRA —

LARIOS	35	450
TANQUERAY	75	850

BRANDY —

TORRES 10	40	550
-----------	----	-----

VINO TINTO —

RIUNITE	60	250
---------	----	-----

BOTELLAS

A MITAD DE PRECIO

LUNES A VIERNES
1:00 PM A 7:00 PM



ITALIAN COOLER —
Mezcal
55

TROPICAL MIND —
Ron
45

JAMAICA TWIST —
Vodka
55

GREEN LANTERN —
Mezcal
55

PASSION —
Vodka
45

GIN COCKTAIL —
Ginebra
45

VODKA TONIC —
45

MOJITO —
Ron
45

PIÑA COLADA —
Ron
45

COSMOPOLITAN —
Vodka
55



CÓCTE- LES.

MARGARITAS —
Tequila, limón, fresa,
tamarindo o mango
45

CLERICOT —
Vino tinto
45

CARAJILLO —
Licor 43, café
85

MOCKTELES

35

BASIL —

Jugo de piña, jugo de limón, pepino y albahaca.

VIRGIN PASSION —

Maracuyá, Jugo de piña, jugo de naranja, jugo de limón.

MAORILAND —

Kiwi, jugo de piña, jugo de naranja, jugo de limón.

RED PASSION —

Frambuesa, jugo de arándano, jugo de manzana, jugo de limón.

GREEN APPLE —

Manzana, hierbabuena, jugo de piña, Jugo de manzana, jugo de limón.

AGUA IMPERIAL —

Pepino Limón, Jamaica Hierbabuena, Limonada, naranjada.

25



MALTEADAS —

Fresa, vainilla, chocolate, oreo.

45

AGUA EMBOTELLADA —

20

CLAMATO —

35

REFRESCO —

Regular o light

25

CAFÉ

CAPPUCCINO —

35

AMERICANO —

35

EXPRESSO —

30



PROMOCIONES IMPERIAL

TARRO DE CERVEZA
DE BARRIL 355ML \$15

BOTELLAS
A MITAD DE PRECIO

2 HAMBURGUESAS + 2 BEBIDAS \$150
(HAMBURGUESA Y AGUA IMPERIAL O CERVEZA BARRIL 355 ML)

LUNES A VIERNES DE 1:00 PM A 7:00 PM

LUNES

COSTILLAS + JARRA DE CERVEZA \$185

MARTES

CERVEZA NACIONAL \$20

MIÉRCOLES

TARRO CUCAPÁ DE BARRIL 355 ML \$35

4X3 TARRO DE CERVEZA DE BARRIL 355 ML

JUEVES Y DOMINGO

¡BEER LOVERS!

TARRO 355 ML \$20

MISIL 3 L \$115

TARRO 950 ML \$35

TRITON 5 L \$195

VIERNES

AFTER OFFICE

2 CAGUAMAS MEGAS 1.2 L POR \$99

SÁBADOS

CHELA + MEZCAL

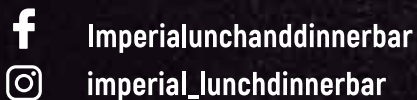
CERVEZA NACIONAL 355 ML Y SHOT DE MEZCAL \$50



contacto@imperiallunchanddinnerbar.mx

WWW.IMPERIALLUNCHANDDINNERBAR.MX

REDES SOCIALES



PLATAFORMAS DIGITALES



SUCURSALES

IMPERIAL SUCURSAL COPERNICO

Plaza Baru 2do piso, Av. Enrique Ladrón de Guevara 2280G, Colli Urbano, Zapopan, Jal.

IMPERIAL SUCURSAL ADOLF HORN JR.

Plaza Regina, Av. Adolf Bernard Horn Junior 3513, Fraccionamiento Real del Valle, Jal.

IMPERIAL SUCURSAL SAN SEBASTIÁN

Plaza Comercial San Sebastián, 2do piso, Camino a San Sebastián 45653, Robles, Centro, Santa Anita, Jal.

IMPERIAL SUCURSAL MORELOS

Avanti Plaza, 3er piso, Calle Morelos 1739, Ladrón de Guevara, Lafayette, Guadalajara