

**¡Menú a todas horas!**

## **iDesayunos Hungry Bear!**

(1430 - 3050 cals.)

**Nuestro más grande: ¡The GRIZZ! – 2 panqueques de crema dulce, 3 huevos\* a su gusto, 2 rebanadas de tocino grueso, 2 salchichas, un filete de jamón ahumado y elección de acompañamiento.**

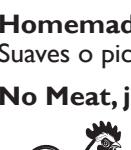
Los siguientes combos de Hungry Bear se sirven con 3 huevos\* a su gusto, 2 báscuetos caseros y elección de acompañamiento

**BIGFOOT Chicken Fried Steak & Eggs\*** – bañado en country gravy.

**Big Bacon Breakfast\*** – 6 rebanadas de tocino cortado grueso thick-cut bacon.

**New York Steak & Eggs\*** – 10 oz Carnes seleccionadas USDA Choice Meats by Linz.

Todos los desayunos con huevos se sirven con un acompañamiento a elegir y un báscueto casero. Agregar aguacate a cualquier producto.



### **Omelettes de 3 huevos**

(460 - 1030 cals.)

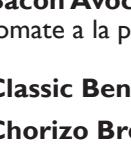
**Joe's Hobo Omelette** – Jamón ahumado, salchicha y tocino grueso, queso jack, queso cheddar, espinacas y cebolla.

**Bruce's Meat Lover's Omelette** – Jamón ahumado, tocino ahumado grueso, salchicha y queso jack.

**Denver Omelette** – Jamón ahumado, pimiento morrón, cebolla y queso cheddar.

**California Omelette** – Aguacate, champiñones y queso jack.

**Vegetarian Omelette** – Champiñones, cebolla, tomate, pimiento morrón, espinacas & queso jack.



### **Combos clásicos de 2 huevos**

Servidos con 2 huevos\* a su gusto.

(580 - 1240 cals.)

**Chicken Fried Steak.**

**Thick-Cut Smoked Bacon** (tocino cortado grueso 4 rebanadas).

**Hickory Smoked Ham.**

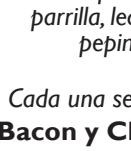
**Pork Link Sausage** (3 links).

**Shredded Corned Beef Brisket Hash.**

**Homemade Sausage Patties**

Suaves o picantes (2 patties).

**No Meat, just the eggs please.**



### **Scrambles de 2-huevos**

(420 - 1500 cals.)

**Shasta Veggie Scramble** – Aguacate, espinacas, tomate, cebolla, pimiento morrón y queso jack.

**Southern Scramble** – báscueto cortado cubierto con 2 pattys de salchicha casera (suave o picante), huevos revueltos y salsa country gravy.

### **The Original ScramBOWL**

(1560 cals.)

¡Un bowl con todo! Jamón ahumado, tocino grueso, salchicha, huevos\*, pimiento morrón, cebolla y jalapeños escabechados, revueltos sobre papas rojas campesinas, cubiertos con queso cheddar y salsa country gravy. Servido con un báscueto casero.

### **Beneficts y Desayunos especiales**

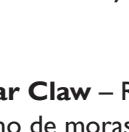
(760 - 1580 cals.)

Servidos con su elección de acompañamiento.

**Bacon Avocado Benedict\*** – Con espinacas y tomate a la parrilla. Servido con fruta fresca.

**Classic Benedict** \* – Servido con fruta fresca.

**Chorizo Breakfast Burrito** – Chorizo, papas campesinas, huevos revueltos, queso cheddar, cebolla y cilantro. Servido con salsa casera y fruta fresca.



### **Bob's Big Bear Burger\***

(1360 - 2400 cals.)

¡Nuestra hamburguesa más grande! Lleva el nombre de nuestro cofundador Bob 'Papa Bear' Manley.

Esta hamburguesa de 10 oz está hecha solo con carne de res, especialmente sazonada y servida con cebollas a la parrilla, tomate, chips de pepinillos en vinagre, lechuga y mayonesa aderezado Thousand Island casero.

Hágala Deluxe con 2 rebanadas gruesas de tocino y su elección de queso.

### **The Burger Den**

(590 - 2230 cals.)

Las hamburguesas Big Bear de abajo están hechas con 1/3 libra de pura carne de res. Hechas con pan brioche a la parrilla, lechuga rallada, tomate, cebolla roja, chips de pepinillos en vinagre y mayonesa y aderezo Thousand Island casero.

Cada una servida con su elección de acompañamiento.

**Bacon y Cheddar Burger\*** – Cubierta con tocino cortado en cubitos gruesos y queso cheddar.

**Western BBQ Burger with Homemade Crispy Onion Straws\*** – salsa BBQ Sweet Baby Ray's® BBQ, queso cheddar y cebolla rallada crujiente, cebolla rallada crujiente.

**Shasta Cheeseburger\*** – Un clásico con su elección de queso.

**California Burger\*** – Aguacate y queso jack.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**Parmesan Sour dough Cheesburger\*** – Queso suizo, cebolla asada, tomate y mostaza Dijon sobre pan sourdough a la parrilla con corteza de parmesano.

**Bacon Bleu Burger with Homemade Crispy Onion Straws\*** – Tocino cortado grueso en cubitos, queso azul, champiñones, alioli de horseradish y cebolla rallada crujiente casera.

**Envolvura de lechuga para cualquier hamburguesa a pedido (restar 260 calorías) Sustituya una hamburguesa vegetariana en cualquier hamburguesa (restar 110 calorías).**

### **Melts**

(1060 - 2600 cals.)

Cada uno servido con su elección de acompañamiento.

**Breakfast Club Melt** – Tocino, jamón, huevo, tomate, quesos Jack y americano sobre pan Sourdough a la parrilla con costra de parmesano.

**Chicken Caesar Melt** – Pechuga de pollo marinada a la parrilla con aderezo César, lechuga, tomate y quesos suizo y Jack sobre pan Sourdough a la parrilla con costra de parmesano.

**Pot Roast Melt** – Carne asada a fuego lento, cebolla a la parrilla, quesos Jack y cheddar, y alioli de rábano picante sobre pan Sourdough a la parrilla con costra de parmesano. Servido add au-jus.

**Patty Melt\*** – hamburguesa de 1/3 libra de carne de res con cebolla a la parrilla y queso.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**Parmesan Sour dough Cheesburger\*** – Queso suizo, cebolla asada, tomate y mostaza Dijon sobre pan sourdough a la parrilla con corteza de parmesano.

**Bacon Bleu Burger with Homemade Crispy Onion Straws\*** – salsa BBQ Sweet Baby Ray's® BBQ, queso cheddar y cebolla rallada crujiente.

**Shasta Cheeseburger\*** – Un clásico con su elección de queso.

**California Burger\*** – Aguacate y queso jack.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**Homemade Chili** (420 - 840 cals.) Servido con queso cheddar rallado y cebolla picada Bowl/cornbread muffin Taza

**Soup of the Day** (150 - 650 cals.) Bowl Taza

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**4-Piece Homestyle Fried Chicken** Pechuga con hueso, muslo, pierna y ala, rebozados al estilo tradicional sureño y fritos hasta quedar crujientes y de color café dorado. Servido con papas fritas y ensalada de col casera.

**Joe's Homemade Chicken Pot Pie** Pollo tierno a la parrilla, chícharos, zanahorias, champiñones y cebolla en una salsa de pollo cremosa bajo una masa de hojaldre. Servido con verduras de temporada.

**Shasta Cheeseburger\*** – Un clásico con su elección de queso.

**California Burger\*** – Aguacate y queso jack.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**Hand-Breaded Fish Fry** (1090 - 1820 cals.) Empanizado ligeramente y freímos los filetes de abadejo. Servido con papas fritas, hushpuppies y ensalada de col casera y salsa tártara.

Agregar sopa o ensalada y pan de maíz - Solo

O Ensalada César y pan de maíz - Solo

Después de las 4pm. VIERNES/SÁBADO Prime Rib\*

10 oz de Prime Rib asada a fuego lento. Pregunte el precio a su mesero.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**4-Piece Homestyle Fried Chicken** Pechuga con hueso, muslo, pierna y ala, rebozados al estilo tradicional sureño y fritos hasta quedar crujientes y de color café dorado. Servido con papas fritas y ensalada de col casera.

**Joe's Homemade Chicken Pot Pie** Pollo tierno a la parrilla, chícharos, zanahorias, champiñones y cebolla en una salsa de pollo cremosa bajo una masa de hojaldre. Servido con verduras de temporada.

**Shasta Cheeseburger\*** – Un clásico con su elección de queso.

**California Burger\*** – Aguacate y queso jack.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**4-Piece Homestyle Fried Chicken** Pechuga con hueso, muslo, pierna y ala, rebozados al estilo tradicional sureño y fritos hasta quedar crujientes y de color café dorado. Servido con papas fritas y ensalada de col casera.

**Joe's Homemade Chicken Pot Pie** Pollo tierno a la parrilla, chícharos, zanahorias, champiñones y cebolla en una salsa de pollo cremosa bajo una masa de hojaldre. Servido con verduras de temporada.

**Shasta Cheeseburger\*** – Un clásico con su elección de queso.

**California Burger\*** – Aguacate y queso jack.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**4-Piece Homestyle Fried Chicken** Pechuga con hueso, muslo, pierna y ala, rebozados al estilo tradicional sureño y fritos hasta quedar crujientes y de color café dorado. Servido con papas fritas y ensalada de col casera.

**Joe's Homemade Chicken Pot Pie** Pollo tierno a la parrilla, chícharos, zanahorias, champiñones y cebolla en una salsa de pollo cremosa bajo una masa de hojaldre. Servido con verduras de temporada.

**Shasta Cheeseburger\*** – Un clásico con su elección de queso.

**California Burger\*** – Aguacate y queso jack.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**4-Piece Homestyle Fried Chicken** Pechuga con hueso, muslo, pierna y ala, rebozados al estilo tradicional sureño y fritos hasta quedar crujientes y de color café dorado. Servido con papas fritas y ensalada de col casera.

**Joe's Homemade Chicken Pot Pie** Pollo tierno a la parrilla, chícharos, zanahorias, champiñones y cebolla en una salsa de pollo cremosa bajo una masa de hojaldre. Servido con verduras de temporada.

**Shasta Cheeseburger\*** – Un clásico con su elección de queso.

**California Burger\*** – Aguacate y queso jack.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**4-Piece Homestyle Fried Chicken** Pechuga con hueso, muslo, pierna y ala, rebozados al estilo tradicional sureño y fritos hasta quedar crujientes y de color café dorado. Servido con papas fritas y ensalada de col casera.

**Joe's Homemade Chicken Pot Pie** Pollo tierno a la parrilla, chícharos, zanahorias, champiñones y cebolla en una salsa de pollo cremosa bajo una masa de hojaldre. Servido con verduras de temporada.

**Shasta Cheeseburger\*** – Un clásico con su elección de queso.

**California Burger\*** – Aguacate y queso jack.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**4-Piece Homestyle Fried Chicken** Pechuga con hueso, muslo, pierna y ala, rebozados al estilo tradicional sureño y fritos hasta quedar crujientes y de color café dorado. Servido con papas fritas y ensalada de col casera.

**Joe's Homemade Chicken Pot Pie** Pollo tierno a la parrilla, chícharos, zanahorias, champiñones y cebolla en una salsa de pollo cremosa bajo una masa de hojaldre. Servido con verduras de temporada.

**Shasta Cheeseburger\*** – Un clásico con su elección de queso.

**California Burger\*** – Aguacate y queso jack.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**4-Piece Homestyle Fried Chicken** Pechuga con hueso, muslo, pierna y ala, rebozados al estilo tradicional sureño y fritos hasta quedar crujientes y de color café dorado. Servido con papas fritas y ensalada de col casera.

**Joe's Homemade Chicken Pot Pie** Pollo tierno a la parrilla, chícharos, zanahorias, champiñones y cebolla en una salsa de pollo cremosa bajo una masa de hojaldre. Servido con verduras de temporada.

**Shasta Cheeseburger\*** – Un clásico con su elección de queso.

**California Burger\*** – Aguacate y queso jack.

Construyamos las dos siguientes de forma un poco diferente.

**4-Piece Homestyle Fried Chicken** Pechuga con hueso, muslo, pierna y ala, rebozados al estilo tradicional sureño y fritos hasta quedar crujientes y de color café dorado. Servido con papas fritas y ensalada de col casera.

</div