

PRODUCTOS QUE ELABORAMOS PARA LLEVAR A SU CASA

HOGAZA DE PAN \$100 / kg

pan de estilo europeo elaborado a partir de masa madre con mas de 24 hrs de fermentación

PAN DE CAJA BLANCO O INTEGRAL \$85/pza

elaborado artesanalmente libre de mejorantes y conservadores

CHORIZO ARTESANAL

El chorizo que vendemos es elaborado por nuestro chef con una receta de mas de 50 años a partir de carne seleccionada especificamente para este fin

Chorizo Rojo \$165/kg Chorizo Verde \$165/kg Chorizo Argentino \$185/kg

COMIDAS COMPLETAS

Martes a Viernes de 13:30 a 17:00 hrs

Elige tu platillo y por \$70 mas te completamos tu comida
Vaso de Agua Frutal, Sopa, Café del Día o Té y Helado

ESPECIALES DEL CHEF

JAMÓN IBERICO cortado a mano 8ogr	480
FOIE GRAS MI CUIT con Pistaches y chutney de higos ★	285
CARACOLES DE BORGOÑA (6) a la provenzal	195
TOSTADA DE MANITAS (1) a la vinagreta	85
TORTA DE ROMERITOS 125gr. en mole rojo con camarón	125
TORTA DE BACALAO A LA VIZCAINA 125gr.	165
ENSALADA DE ATÚN CONFITADO con jitomate organico	165
ESPAGUETTI VONGOLE con almejitas a la portuguesa	205
SOPA DE LENTEJAS con porkbelly ahumado	95
TOTOABA CON MOSTAZA Y ESPECIAS papas rostizadas y ensalada verde ★	285
ROMERITOS EN MOLE ROJO con camarón oreado 250gr.	225
BACALAO NORUEGO A LA VIZCAINA con chiles güeros 250gr.	285
LOMO AL HORNO 200gr. con salsa de mostaza antigua, salteado de hongos y papas	225
PAVO ROSTIZADO 200gr. con relleno de frutos secos, gravy y pure de arandanos	245
SHORT RIB PRIME 300gr. con salsa de Jack Daniels y pure de camote amarillo ★	450
CHULETAS DE CORDERO (4) con vegetales al grill y jalea de menta	450
CHEESECAKE DE PLATANO con dulce de leche y mazapán	105
FRESAS JUBILEE con helado de vainilla	165

contamos con indicadores de platillos en nuestro menú



Picante



Vegetariano



Recomendados

COMIDAS

ENTRADAS FRIAS

JOCOQUE PREPARADO con queso azul y tostadas de pan arabe 150gr.	125
JAMON SERRANO con melón 100gr.	185
TERRINA DE PATO CON CIRUELAS 100gr. con pepinillos y mostaza Dijon	195
FOIE GRAS MI CUIT con chutney de higos y pistaches	285
BOQUERONES A LA VINAGRETA 50gr. con papas fritas y perejil	125
CARPACCIO DE FILETE DE RES 80gr.	145
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO 80gr.	185
TIRADITO DE ATUN 100gr. con soya toreada y ajonjolí	165
CEVICHE DE PULPO AL CARBÓN con tomate verde y aceite de cacahuete	185
CEVICHE DE PESCADO con pico de gallo, pepino y chile morita	105
COCTEL DE CAMARONES estilo veracruz	165
AGUACATE CON SURIMI DE ANGULAS	185
TOSTADA WONTON DE ATÚN con mayonesa de chipotle	95
MANITAS A LA VINAGRETA con ensalada, aguacate y jitomate	125

ENSALADAS Y VEGETALES

ENSALADA CAPRESSE con mozzarella fresco y albahaca ♣	125
CARPACCIO DE BETABEL con queso feta, nuez y arúgulas ♣	105
ENSALADA MEDITERRANEA con pepino, aceitunas, jitomate y queso feta ♣	105
ENSALADA CESAR con pechuga de pollo al carbón o camarón pacotilla +110	105
ENSALADA DE PERA Y QUESO DE CABRA con aderezo de frambuesas ♣	105
ENSALADA DE ATÚN a la mexicana	105
GUACAMOLE ESPECIAL con chicharrón y totopos 🍴	115
ENSALADA DE NOPALES TIPO TACO PLACERO con moronas de chicharrón	125

ESPECIALES

PECHUGA DE POLLO A LA PARMESANA 200gr.	215
FISH & CHIPS con salsa tartara 200gr.	215
MILANESA DE TERNERA 200gr. con ensalada y papas a la francesa 200gr.	245
LENGUA DE RES 150gr. a la veracruzana con arroz blanco y chiles güeros.	245

Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consuma, están bajo su consideración

ENTRADAS CALIENTES	
QUESO FUNDIDO 200gr. con rajas, chorizo o chistorra +20 con chapulines al mojo de ajo +60	125
CHALUPITAS POBLANAS (2) 🍴	85
SOPECITOS DE CHORIZO CON PAPAS (2)	85
FLAUTAS (2) de mole verde, papa, pollo o sesos	85
TACOS CRUJIENTES DE FIDEOS SECOS (3) ♣️	85
CARACOLES DE BORGOÑA (6) a la provenzal	195
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (6) con salsa brava.	145
PULPOS A LA GALLEGA 150gr. con papas y pimenton ahumado	185
ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA 80gr. con guacamole	380
TACOS DE LECHÓN (3) con chicharrón y guacamole a la mexicana	215
TACOS DE PESCADO REBOZADO (2) estilo ensenada	125
TACOS DE CAMARON REBOZADO (2) estilo ensenada	185
TACOS GOBERNADOR DE CAMARÓN (2)	165
TACOS DE CANASTA (5) de chicharrón prensado	95
TACOS DE COLA DE RES (3) braseada lentamente en adobo	125
TACOS DE TRIPA DE LECHE (3) suavécitas o crujientes, con guacamole	195
TACOS DE CECINA CON CHORIZO estilo villamelón 150gr.	185
GAONERAS DE PICAÑA (2) con cebollitas encurtidas (extra de tuetano +40)	185
TACOS DE CHICHARRÓN DE PULPO (2) 120gr. con emulsión de chile serrano	185
FONDUE DE QUESO en pan de canasta europeo 400gr.	320
SOPAS Y PASTAS	
CONSOMÉ ESPECIAL con arroz, garbanzos y pechuga de pollo	CH 300ml 80 GDE 500ml 105
SOPA DE FIDEOS 300ml	80
SOPA DE TORTILLA 300ml con julianas de tortilla, chicharron, panela y pasilla	80
PANCITA DE SETAS en caldo de chile guajillo ♣️	CH 300ml 95 GDE 500ml 115
CALDO DE CAMARÓN 300ml a los tres chiles con camarón pacotilla 50gr.	115
CREMA O SOPA DEL DÍA 300ml	85
JUGO DE CARNE 300ml	115
SOPA DE CEBOLLA FRANCESA 300ml	115
FIDEOS SECOS AL CHIPOTLE 200 gr con huevo duro, chorizo y aguacate 🍴	95
SPAGUETTI 250gr. al burro, arrabiata o 3 quesos	125
SPAGUETTI A LA BOLOGNESE 250gr. con carne de res	185

PIZZA MARGARITA jitomate, mozzarella fresco y albahaca ♣	95
PIZZA COTTO jitomate, mozzarella fresco, prosciutto y arugulas	120
PIZZA SCAMPI jitomate, mozzarella fresco, camarones y pesto de albahaca	135
LECHUGA AL GRILL con aderezo cesar, parmesano y pan de hogaza ribeteado ★	125
VEGETALES AL GRILL calabaza, pimientos, espárragos, cebolla, portobello, berenjena ♣	125
ALCACHOFA A LAS BRASAS gratinada con queso parmesano (en temporada)	220
BERENJENA ROSTIZADA EN BRASA con aceite de olivo y parmesano ♣	105
PORTOBELLOS al carbón con arugulas, queso feta y tomates secos ♣	125
COLIFLOR ROSTIZADA AL CARBÓN con alioli de limón y cenizas de habanero ★	185
PECHUGA DE POLLO 200gr. a la parrilla con vegetales al carbón	205
ALITAS AL CARBÓN (10) naturales o búfalo con aderezo bluecheese 🍴	205
BABY BACK RIBS 450gr. de cerdo ahumadas con salsa bbq estilo filipino	285
CHAMORRO A LA CERVEZA 500gr. con cebollitas encurtidas	320
MEJILLONES AL VINO BLANCO con guajillo, crema y chorizo artesanal 500gr.	225
PULPO AL CARBÓN 200gr. con papitas asadas y salsa cremosita de chiltepin. 🍴	385
FILETE DE PESCADO 200gr. a la mantequilla negra.	205
SALMÓN AL CEDRO O A LA TOSCANA 200gr. con salteado de verduras	245
STEAK DE ATÚN SELLADO 200gr. con espárragos verdes y soya toreada	245
BROCHETA DE CAMARONES 150gr. zarandeados con perejil y limón sobre arroz blanco	285
CECINA DE FILETE DE RES 150gr. con chilaquiles verdes y chorizo de Toluca	225
ALAMBRE DE FILETE DE RES 200gr. con tocino, pimientos al carbón y guacamole	265
TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES 200gr. con enchiladas, rajas, papas y frijoles	265
FILETE MIGNON 200gr. con mantequilla provenzal y papa al horno con crema	265
RIB EYE AL CARBÓN 300gr. con ajos confitados y jitomates cherry	420
PEPITO DE FILETE DE RES en baguette artesanal con papas a la francesa	220
HAMBURGUESA DE PICAÑA AL CARBÓN 200gr. con papas a la francesa	220