

ENTRADAS

TOSTADA DE CEVICHE DE ROBALO \$130
TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN \$130

Preparadas al momento y cocida con limón fresco, aguacate, cebolla, jitomate y cilantro en pequeños cortes aderezados con aceite de olivo sal y pimienta.

CARPACCIO DE SALMÓN \$280

Finas rebanadas de salmón fresco cocidas con limón, alcaparras, aceite de olivo y toque de sal y pimienta.

EMPANADA DE CARNE \$110

Se prepara al momento con fina pasta crujiente y relleno de carne de res estilo argentino.

EMPANADA DE QUESO \$110

Preparada al momento con fina pasta crujiente queso gouda, rajitas de poblano y granos de elote

EMPANADA DE CAMARÓN \$110

Camarones pacotilla preparados en pasta crujiente, aguacate, cebolla morada y salsita mil islas.

PEREJIL FRITO \$160

Una especialidad de la casa, se acompaña con tortillas y salsa ranchera. Imperdible!

HONGO PORTOBELLO 2 pzas \$170

Asados en la parrilla. 15 min.

PROVOLONE AHUMADO 200 GRS \$220

Rodaja de queso provolone ahumado asado a la parrilla

TABLA DE QUESOS Y JAMÓN SERRANO \$580

Queso Brie, Cabra, Gouda, Parmesano, Panela y Azul acompañado de cuatro tiras de jamón serrano, nuez y aceitunas negras.

MOLLEJAS DE TERNERA (350 GRS) \$295

Asadas a la parrilla, cebollas y chiles toreados.

Tiempo de preparación: 35 min.

CHINCHULINES (350 GRS) \$340

Tripa de ternera asadas a la parrilla cebollas y chiles toreados.

Tiempo de preparación: 35 min.

CHISTORRA (180 GRS) Tiempo de preparación: 25 min

Natural asada a la parrilla \$190

Con queso gratin \$275

CHORIZO ARGENTINO (1 PZA)

Tiempo de preparación: 25 min

Natural \$110

Con queso gratin \$145

ESCAMOLES (100 GRS) \$720

Solo en temporada

TUÉTANOS EN SU HUESO \$970

Seis piezas de hueso de Res asados en la parrilla

Tiempo de preparación: 35 min.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR \$270

Preparada con la receta original Alex Cardini

Seis hojas de lechuga frescas, aderezo con limón amarillo, salsa inglesa, aceite de olivo, aceite de ajo, huevo pochado, sal, pimienta y crotones de pan con anchoas.

ENSALADA DE LA CASA \$210

Tres rodajas de jitomate bola con queso de cabra cenizo fresco, hojas de lechuga morada, vinagreta de albahacar y escarcha de parmesano uruguayo.

ENSALDA ORGÁNICA \$385

Lechugas frescas, espinacas, frutos rojos, higos, queso de cabra, tiras de jamón serrano y vinagreta de naranja.

SOPAS

SOPA DE MARISCOS \$365

Se prepara al momento con pescado, camarón, mejillones, almejas y aros de calamar frescos en caldillo de jitomate, acompañada de tostadas, aguacate y jardín fresco.

JUGO DE CARNE \$ 95

Caldo de extracto de carne de res guisada y acompañado de jardín fresco y limones

C/CAMARONES \$155

CONSOMÉ DE POLLO \$75

Verduras, pollo desmenuzado y queso gratin se acompaña con jardín fresco.

CREMA DE CILANTRO \$95

Deliciosa crema especialidad de la casa con sus pequeños crotones de pan doraditos.

PESCADOS Y MARISCOS

ROBALO ENTERO 500 GRS \$465

HUACHINANGO ENTERO 500 GRS \$485

FILETE DE ROBALO 250 GRS \$345

FILETE DE HUACHINANGO 250 GRS \$365

CAMARONES JUMBO 6 PZAS \$690

LOMO DE SALMÓN 250 GRS \$395

CEVICHE PELIGROSO Preparado en tu mesa \$350
Robalo, pulpo y camarón



AVES

Tiempo de preparación: 35 min.

POLLITO DE LECHE 450 GRS \$310

CUARTO DE POLLO 350 GRS \$180

PECHUGA DE POLLO 200 GRS \$195

PASTAS

NUESTRAS PASTAS TIENEN UN TIEMPO DE PREPARACIÓN APROXIMADO DE 20 MIN.
CONTAMOS CON DIFERENTES SALSAS SEGÚN TU ELECCIÓN

FETTUCCINE



ESPAGUETI



FUSILLI



CUATRO QUESOS

Mantequilla crema , queso brie, azul
parmesano, gouda, olivo y vino blanco

NAPOLITANA

Salsa de tomate fresco, queso parmesano y albahacar

BOLOÑESA

Salsa de tomate fresco, carne molida
de res y queso parmesano

CARBONARA

Crema, yema de huevo, queso parmesano,
tocino, cebolla morada y nuez moscada.

ALFREDO

Crema, champiñones, nuez moscada
y queso parmesano.

PUNTANESCA

Mantequilla, salsa de tomate, ajo laminado,
albahacar, aceitunas negras, alcaparras,
vino blanco y queso parmesano.

AGLIE OLIO

Mantequilla, ajo laminado, perejil, vino blanco
y queso parmesano.

\$240

\$220

\$240

\$240

\$240

\$220

\$220

PESTO

Salsa a base de hojas de albahacar, nuez,
olivo y queso parmesano.

FRUTTI DI MARE

Camarón, pescado, mejillones, almejas, aros
de calamar, salsa de tomate con un toque de crema.

A LA MANTEQUILLA

Mantequilla, perejil y queso parmesano

MARINARA

Tomates frescos, ajo, cebolla, albahacar, orégano, olivo,
mantequilla, vino blanco y queso parmesano.

Ingredientes extras:

QUESO PARMESANO RALLADO 50 grs.

CAMARONES MEDIANOS 8 pzas

POLLO 150 grs

HONGO PORTOBELLO 1 pza

CHAMPIÑONES 6 pzas

O pide tu combinación y si contamos con
los ingredientes y nuestro chef te la prepara!

JAMÓN SERRANO 60 grs

\$220

\$360

\$220

\$240

\$45

\$ 190

\$ 75

\$60

\$50

\$160

GUARNICIONES EXTRAS

ESPÁRRAGOS 120 grs

GUACAMOLE 200 grs

CALABACITAS A LA PARRILLA 300 grs

QUESO PANELA A LA PLANCHA 200 grs

VERDURAS AL VAPOR

Brócoli, coliflor y zanahoria. 200 grs

VERDURAS A LA PARRILLA

Calabacita, cebolla morada, pimientos,
champiñones frescos. 300 grs

GRANOS DE ELOTE A la mantequilla 200 grs

ESPINACAS A LA CREMA

PAPÁ AL HORNO

PAPAS A LA FRANCESA 220 grs

PURÉ DE PAPA

SALSA DE AJO

SALSA ROJA

JITOMATES 4 rodajas

CHILES TOREADOS 4 pzas.

\$110

\$120

\$75

\$140

\$95

\$120

\$85

\$90

\$130

\$75

\$160

\$80

\$80

\$60

\$40

POSTRES

TIRAMISÚ

FLAN NAPOLITANO

TARTA A LA VUELTA

VOLCÁN DE CHOCOLATE

CREPAS CAJETA

\$160

\$85

\$125

\$145

\$150



PAELLA

PREPARADA AL MOMENTO
PARA UNA PERSONA - 45 min aprox

CORTES IMPORTADOS

ASADO DE TIRA 600 GRS

BIFE DE CHORIZO 400 GRS

CHURRASCO 500 grs

VACIO 400 grs

BIFE DE LOMO 350 grs

COWBOY 500 grs

ARRACHERA INDIVIDUAL 250 grs

ARRACHERA PAREJA 500 grs

ARRACHERA FAMILIAR 1 Kg

PECHO DE TERNERA 500 grs

MEDALLONES DE RES 450 grs

\$690

\$930

\$690

\$730

\$520

\$1450

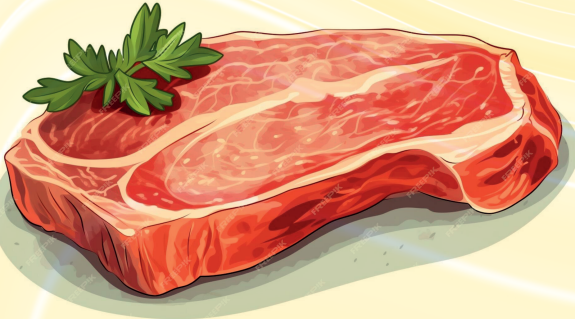
\$380

\$760

\$1500

\$980

\$660



MENU INFANTIL

PECHUGA DE POLLO O ARRACHERA

150gr Acompañado de espagueti a la napolitana
o a la mantequilla o papas a la francesa

\$240

VISA

mastercard

AMERICAN EXPRESS



f

@

x