ENTRADAS

GUACAMOLE — $115
Con totopos, queso ranchero y chicharrón

MOLLEJAS DE RES — $160
Fritas, acompañadas de chiles toreados

CAMARÓN AGUACHILE (150 gr.) — $190
Receta tradicional

SASHIMI DE PESCADO (150 gr.) — $160
Marinado con limón, aceite de chile de árbol y vinagreta de frutas, con un crocante de queso parmesano

CROQUETA DE JAMÓN SERRANO 6 piezas — $120
Acompañadas de espinaca frita, salteadas en mantequilla negra y un toque de aceite de chile serrrano

MOSAICO DE SALMÓN Y QUESO MOZZARELLA — $280
Con aderezo de chile serrano y vinagreta italiana

TARTAR DE ATÚN — $180
Toques de aguacate y vinagreta italiana

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE — $175
Rodajas de tomate Campo Real, queso mozzarella fresco, aceite de oliva y un toque de pesto

ENSALADA DE ESPINACAS — $165
Con pera, nuez garapiñada, queso azul, cebolla caramelizada y vinagreta de vino rosado

ENSALADA MIXTA — $150
Mezcla de lechuga, tomate, palmito, elote, aguacate, vinagreta francesa y lajas de parmesano fresco

ENSALADA CÉSAR CON POLLO — $165
Lechuga orejona, aderezo de la casa, crotones, pollo y queso parmesano.

CREMAS Y SOPAS

CREMA DE HONGOS CON JAMÓN SERRANO — $115
Sofrito de hongos con jamón serrano, al vino blanco

CREMA DE ESPÁRRAGOS — $115
Con pistache y una roseta de salmón ahumado

SOPA DE TORTILLA — $105
Con queso fresco, aguacate, chicharrón y chile pasilla frito y un toque de crema

SOPA DE LENTEJAS — $105
Lentejas guisadas tradicionalmente

GAZPACHO CAMPO REAL — $105
Tomates Campo Real y hierbas frescas

PASTAS

FETTUCCINI GAMBERY — $240
Salsa de tomate cremosa con camarones y queso parmesano fresco

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE — $240
Con salsa de tomate, pesto, mariscos y queso parmesano fresco

ESPAGUETI BOLOÑESA — $210
Salsa boloñesa tradicional y queso parmesano fresco

ESPAGUETI ALFREDO — $210
Con pollo y crema de hongos y queso parmesano fresco

ESPECIALIDADES

MIGNON DE RES — $315
Relleno de queso de cabra en salsa de pimienta verde con guarnición de gnocchi de papa al parmesano

SALMÓN ADOBADO — $355
Mantequilla, alcaparra y camarón acompañado con puré verde (papa y chile poblano)

CAMARONES CON SALSA BEURRE BLANC — $375
Montado sobre setas y jamón serrano acompañado de risotto con vino tinto

FILETE DE RES CHIMICHURRI — $315
Filete montado sobre queso mozzarella bañado con chimichurri de chile de árbol y perlas de papa al ajillo

PECHUGA DE POLLO A LA CAZADORA — $235
Con salsa cazadora, puré y espárragos salteados a la mantequilla

PESCADO ENVUELTO — $235
Filete de pescado relleno con carne de cangrejo y camarones, bañado con salsa bernesa

NOPAL CON CAMARÓN — $265
Nopal relleno con camarones al ajillo y salsa holandesa

PACHOLES DE LA ABUELA — $205
Con guarnición de guacamole y lechuga

DE LA PARRILLA

ARRACHERA (360 gr) — $395

RIB-EYE (400 gr) — $595

NEW YORK (400gr) — $480
Cortes acompañados de papa, cebolla y chile toreado

COSTILLAS BBQ (500gr) — $310

HAMBURGUESA ANGUS (180 gr.) — $210

GUARNICIÓN EXTRA

VERDURA SALTEADA	$145
CHAMPIÑONES AL AJILLLO	$150

VEGETARIANO

LASAÑA DE VEGETALES Acompañada de salsa de tomate	$155
NAPOLEÓN DE VEGETALES ASADOS CON CHIMICHURRI	$145

POSTRES

PASTEL DE QUESO	$110
YOGHURT HELADO DE FRESA	$110
TIRAMISÚ TRADICIONAL	$110
STRUDEL DE MANZANA	$110