

Entradas



Las Crocantes

Empanadas Tradicionales\$20

La mas alta calidad delicatessen:

- Carne de res
- Elote con Queso
- Capresse

Quesos

Queso Provoleta:\$70

Delicadamente incorporado a la parrilla con el tradicional toque italiano.

Queso Fundido Natural:\$65

El Tradicional de casa

- Adicionado con chistorra o chorizo.....\$30

Queso Panela a la Plancha:\$55

Finamente dorado y acompañado con ensalada.

Calientes

Nuestros Tradicionales Tacos.

Carne especialmente seleccionada de la mas alta calidad: importada y meticulosamente seleccionada para complacer paladares exigentes de nuestra típica cocina mexicana.

Porciones de 5 piezas en cualquiera de las siguientes presentaciones:

- Tacos de Rib-Eye\$100
- Tacos de Arrachera\$65
- Tacos Gourmet\$70
- Tacos de camarón\$100

Champiñones al Ajillo:\$40

Fresca selección de champiñones salteados con ajo y chile guajillo, aderezados con aceite de olivo perfumado con finas hierbas.

Carnitas de Atún:\$130

Deliciosa fusión de cocina Europea-Mexicana, preparadas al mas puro estilo Nacional en una succulenta porción de 300 g.

Chorizo Argentino:\$60

2 pzs. de Típico "chorizo parrillero" sin curar al mas puro estilo de la plata, acompañado de finas longas de lechugas y jitomate en gajos.

Steaks y Tártaras

Tártara de Atún:\$130

Fresco Atún con calidad de importación, preparado con cebolla, chiles, bañado en aceite de olivo y aromáticas especias, bañado en una succulenta salsa oriental.

Tártara de Salmon:\$130

Fresco Salmon Ahumado y Natural preparado con cebolla, chiles bañado en aceite de olivo y aromáticas especias.

Steak de Res:\$140

Finas laminas de res, delicadamente cuidadas en su frescura y sabor preparadas con anchoas, mostaza, alcaparras, cebolla, pepinillos agrios y bañados en jugo selecto de limones, salsa inglesa, aceite de olivo, para terminar espolvoreando por finos cortes de yema de huevo, sal y pimienta.

Cortes finos

Carpaccios de Atún:\$120

Finas laminas de Atún encostradas en pimienta negra, acompañadas de salsa a base de cítricos, pimientos aromáticos y delicadamente bañadas en aceite de oliva.

Carpaccio de Ternera de Res:\$120

Finas láminas de Ternera y Queso Parmesano, acompañado de berros aderezados.

Carpaccio de Salmon:\$120

A su elección, Natural o Ahumado. ¡ Una delicia para su paladar !

Sashimi de Atún:\$120

Cortes de Atún magro al mas puro estilo oriental.

Sashimi de Salmon:\$100

Cortes de Salmon Natural al mas puro estilo oriental.

Sashimi Mixto:\$150

Cortes de Atún y Salmon magros, casados finamente para su exquisita degustación.

Sopas, Ensaladas y Pastas

Sopa del Día:\$45

Pregunte por nuestra sugerencia del día.

Consomé de Pollo:\$35

El clásico consomé preparado al estilo Gourmet.

Ensalada Mixta:\$50

Selección de lechugas frescas, compuesta de berros, espinacas, jitomate y cebolla.
Aderezada con vinagreta de la casa.

Ensalada Verde:\$60

Compuesta por exquisitos berros, lechugas mixtas, espinacas, aguacate, pepinos, pimiento verde.
Aderezada con vinagreta de la casa y especias.

Ensalada Cesar:\$90

La Clásica, preparada con lechuga orejona cuidadosamente seleccionada y anchoas. Se prepara cuidadosamente en su mesa por nuestras atentas anfitrionas.

Ensalada Tradicional:\$50

Finas lechugas aderezadas de gajos de jitomate, cebolla en aros, vinagreta de la casa, un toque de sal, hierbas aromáticas.

Ensalada Caprese:\$55

Jitomate, queso, albahaca y aceite de olivo.

Ensalada del Chef:\$100

Deliciosa selección de finas lechugas, espinacas, berros, champiñones, palmitos frescos, germinados de alfalfa y soya, tocino crujiente dorado en pequeños trozos, nuez finamente picada y la mezcla única de dos especiales aderezos de nuestro chef.

Ensalada La Fuente del Gourmet:\$130

Selección de lechugas mixtas, queso crema, camarones tempura y aderezada de vinagre balsámico.

Wraps:\$60

Fina lamina de masa acompañada de Germinados de alfalfa y soya, queso gouda derretido y un aderezo de queso crema de chipotle.

Torre Manfred:\$75

Aros de jitomate y panela, bañados en aceite de chile de árbol.

Pastas

Nuestra deliciosa pasta servida siempre al dente para los mas exigentes paladares.

Fetuccini y Spaguetti al gusto..... \$120

Formagy, pomodoro, bolognesa, burro, bechamel y a la mantequilla

Platos Fuentes

Del Grill

Brochetas Gourmet:\$120

Exquisitas Brochetas a cocción lenta y cuidadosa, perfectas para compartir.

Preparadas en las siguientes modalidades:

- Brochetas de res (Champiñones, cebolla, pimiento morrón y Lomo de Res)
- Brochetas de pollo (Champiñones, cebolla, pimiento morrón y pollo)
- Brochetas de Camarón (Champiñones, cebolla, pimiento morrón y Camarones.)

Arrachera:\$120

300g. de Delicado y sabroso corte, proveniente del musculo pegado a la parte interna del costillar, ideal para quienes disfrutan de cortes suaves y delgados. ¡Un Clásico!

Filete/ Lomo:\$180

300g. de corte suave, proviene de la parte central de la caña del filete, ideal para quienes desean disfrutar de un corte tierno y sin grasa (Magro).

Rib Eye / Bife de Chorizo:\$200

300 g. de corte para compartir. La suavidad y el sabor tan especial son sus cualidades, se obtiene al extraer el hueso y una parte de grasa del PRIME RIB, dejando solo el centro del corte con su gota de grasa.

New York:\$200

300g. El fuerte sabor de la carne y poca grasa en su distinción. Este corte proviene del lomo como continuación de Rib Eye, pero con menos grasa.

Parrillada Argentina:\$500

Selección de carne de nuestro grill, acompañada de cebollas y chiles toreados.

- Argentina: arrachera, chistorra, chorizo argentino, pollo y Rib Eye.

Cocina Caliente

Pechuga de Pollo Gourmet:\$120

Exquisita carne blanca de pollo acompañada de ensalada, preparada al gusto.

- Parrilla, chimichurri, orégano y salsa blanca.
- Salsa de mango.

Fajitas de Arrachera:\$145

Servidas al chipotle o naturales, aderezadas de queso manchego, pimientos y cebolla.

Fajitas de pollo:\$125

Servidas con ricos pimientos, champiñones y cebolla.

Medallones Gourmet:\$140

Deliciosos Cortes magros (limpios de grasa) y muy suaves emplataados en compañía de puré de papa y verduras al vapor. Preparados a su entero gusto:

- A la Parrilla; Al jerez; A la mostaza; A la Pimienta; Al limón; Salsa mignon

Medallones mar y tierra:\$180

Una excelente combinación para antojos variados, jugosos filetes de res acompañados con camarones bañados en una rica salsa de mantequilla, verduras y papas.

Hamburguesa Gourmet:\$60

Deliciosa combinación de carne selecta de lomo, servida al estilo clásico.

Pescados y Mariscos

Salmon al Gusto:\$120

Corte limpio de Salmon, preparado a la plancha, parrilla y salsas al gusto

Lomo de Robalo:\$130

Servido a la Plancha, A la Parrilla, A los Cítricos, Al Vino Blanco, Al mojo de ajo o Ajillo.

Camarones Gourmet:\$120

Una delicia de nuestro chef, preparados en salsa de mango.

Guarniciones

Verduras al Vapor:\$45

Zanahoria, Chayote, Elote, champiñones, pimientos y cebolla.

Puré de Papa:\$20

Al estilo casero, preparado con mantequilla, especias finas y crema.

Guacamole:\$30

Salsa Molcajetada:\$40

Deliciosa Salsa con el mas puro sabor Mexicano. Preparado en su mesa , acompañado de queso panela y aguacate.

Papas a la Francesa:\$30

La Clásicas, al mas puro estilo Gourmet.

Frijoles:\$30

Sobremesa

Postre

Ate con queso:\$60

Suculento dulce mexicano a base de membrillo de consistencia suave y delicado sabor floral. Hace excelente combinación con su compañía de queso manchego.

Crepas de Cajeta:\$70

Deliciosas Crepas bañadas en una consistente cajeta preparada en su mesa.

Crepas Blintzes:\$80

Deliciosas crepas rellenas de queso crema y flameadas en dulces zumos y licores, suavemente endulzadas.

Fresas a la Romanoff:\$70

Fresca preparación dulce de fresas y crema, frio de excelsa degustación preparadas en su mesa y servidas en copa coctelera.

Fresas Jubile:\$70

Selectas fresas flameadas con licores mixtos y un excelente y dulce toque en cada una de ellas.

Mangos Flameados:\$70

Deliciosa pulpa de mango natural flameados en licores mixtos y endulzados.

Café y Té

Americano\$25

Té de manzanilla\$15

Té de hierba buena\$15

Té negro\$15

Té de limon\$15