

ENTRADAS

Alcachofa asada

Acompañada de tres aderezos: Blue Cheese, pimienta rostizado, reducción de balsámico.

Carpaccio de res

Finas lajas de filete de res con esencia de pistache, aderezo de ajo, parmesano y arúgula.

Ceviche blanco

Pescado blanco marinado, pimientos, cebolla, perlas de aguacate y crocante de piña.

Tártara de atún

Atún fresco marinado con soya picante, aguacate, cebolla y pepino.

Fritura de Calamar

Calamares en crujiente cubierta acompañados de dos salsas, mayonesa tártara y arrabiata.

Tostadas de atún

Atún ahumado sobre pasta crocante, mayonesa chipotle con ajonjolí y fritura de verduras.

Carpaccio de salmón

Salmón ahumado con caviar de huevo, alcaparras, cebolla morada, pepita tostada y cebollín.

Tacos de arrachera

Arrachera, en tortilla de harina, acompañado de guacamole, chiles toreados y cebollas asadas.

Tacos de camarón

Camarón tempurado con aderezo ligero de habanero, lechuga y pico de piña.

ENSALADAS

Ensalada del Campo

Variiedad de hojas verdes, arándano, manzana, queso de cabra y almibar de jengibre.

Ensalada César

Mix de lechugas, parmesano, crotones al ajo, pechuga de pollo asada y aderezo de la casa.

Carpaccio de Betabel

Láminas de betabel, queso mascarpone, arúgula y supremas de naranja y vinagreta de miel.

Ensalada Mediterránea

Mix de lechugas, hojas de espinaca, queso feta, panela, cebolla morada y aceitunas negras.
Vinagreta balsámica

SOPAS

Consomé de Pollo

Caldo de pollo con zanahoria, calabaza y poro, acompañado de arroz blanco y cilantro.

Crema de espárragos

Suave crema de espárragos con crocante de miga de pan y queso Brie.

Sopa de tortilla

Caldillo de tomate al chipotle con juliana de tortilla y chile pasilla.

Sopa crema de cabra

Crema blanca acompañada de crotones de espinaca y uvas verdes.

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Focaccia Vegetariana

Verduras confitadas, pimienta roja, amarillo, calabaza y berenjena, acompañado con mezcla espinacas y quesos. Guarnición: lechuga, arúgula y jitomate cherry.

Pepito de Rib-Eye

Baguette con Rib eye a la plancha, frijoles, láminas de aguacate, chiles toreados, guacamoles y papas a la francesa.

Sándwich de Arrachera

Bolillo de la casa, relleno de arrachera fundida con queso manchego, arúgula y mezcla de champiñones salteados, con cebollas caramelizadas. Guarnición: papas francesas.

Artesanal de Pollo

Pan artesanal, con pollo a la plancha en cubos, sobre cama de espinacas, jitomates deshidratados, queso crema y queso de cabra. Guarnición: papas francesas.

Torta de Milanesa de Ternera

Carne de ternera empanizada, pechuga de pavo, queso, lechuga, jitomate y aguacate, acompañado de chiles toreados y papas francesas.

Hamburguesa Capital

Deliciosa hamburguesa de res, con champiñones salteados en reducción de jamaica, queso Cheddar, tocino, lechuga y jitomate. Pan hecho en casa y papas a la francesa.

PASTAS

Canelones de carne

Pasta rellena de carne molida, espinaca y elote, bañados en salsa de tres quesos y Pomodoro.

Fussili en salsa arrabiata

Pasta en salsa ligera de jitomate y ajo con un toque picante, parmesano al gusto y albahaca.

Spaghetti con verduras salteadas

Pasta con verduras salteadas, pimientos, berenjena, calabaza, y arúgula, bañado en salsa Pomodoro, acompañado de láminas de parmesano.

PLATOS FUERTES

Milanesa de ternera

Ternera con costra de pan, puré de papa con habanero y espinacas con crema.

Rústico de Rib eye

Rib eye sobre salsa de vino tinto, champiñones salteados y papa cambray asada.

Pollo en salsa gratinada

Pechuga asada en salsa gratinada estilo tartar con guarnición de arroz, brócoli y coliflor.

Salmón en salsa rosa y caviar

Salmón fresco en salsa cremosa con toque de caviar sobre láminas de verduras asadas.

Huachinango al pesto

Lomo de huachinango a la plancha sobre puré de papa y doble pesto: jitomate y albahaca.