

# MENÚ

## comidas

### Entradas • Sopas • Ensaladas

#### Carpaccio de Salmón

Aceituna negra, alcaparras, cebolla y vinagreta balsámica

\$ 270

#### Ceviche de salmón con abulón

Pepino, cebolla morada, jengibre, cilantro y limón

\$ 415

#### Ensalada César

Corazones de lechuga aderezados, croton, parmesano y anchoas

\$ 170

#### Ensalada César con pollo

Tradicional con pechuga de pollo a la plancha

\$ 210

#### Sopa de tortilla

Fritura de tortilla, chicharrón, aguacate, queso fresco y chile pasilla

\$ 99

### Fuertes

#### Salmón glaseado con miel y mostaza

Risotto a la crema y hongos o ensalada de hojas tiernas

\$ 430

#### Rib eye .460 gms

Grill de verduras o papa horno con espárragos

\$ 510

#### Rib eye .360 gms

Grill de verduras o papa horno con espárragos

\$ 450

#### Pechuga de pollo asada o rellena de queso oaxaca

Grill de verduras

\$ 230

#### Negrilla Club de Industriales o plancha

Risotto a la zanahoria

\$ 410

#### Milanesa portuguesa

Ensalada de la casa o papa francesa con aceite de trufa

\$ 295

#### Filete a la tampiqueña

Frijoles, guacamole, enchilada y queso asado

\$ 320

### Postres

#### New York Style Cheesecake

Con gastrique de frutos rojos

\$ 119

#### Ate de membrillo con queso

Gelle de higo con romero

\$ 99

#### Fondant de chocolate

Con helado de palomita o vainilla

\$ 110

### Nuestras Sugerencias

#### Fideo seco con camarón

Aguacate, queso fresco, crema ácida, cilantro y salsa de frijol

\$ 160

#### Chile en nogada

Relleno de carnes de cerdo y res, frutas y frutos secos en salsa de nogada

\$ 320

#### Pay de guayaba con crema de menta y nuez

\$ 70

Precios incluyen impuestos