

PARA EMPEZAR...

PAPAS CAPITAL \$120

Papas gajo bañadas en salsa de queso con tocino, champiñones salteados y un toque de perejil.

TABLA MADITERRANEA \$130

Jocoque, hummus y aceitunas marinadas, acompañados de pita crispy.

CRAB CAKE \$120

Esferas de pulpa de cangrejo y queso de cabra rebozada con panko, salseada con mouse de aguacate y chipotle preparado.

CARPACCIO DE SALMON AHUMADO \$190

Preparado con cebolla morada, chile y salsa acompañado de mini tostaditas de la casa a las finas hierbas

PORTOBELLO CAPRESE \$180

Relleno con queso mozzarella fresco, jitomate cherry y queso parmesano. Pesto de albahaca y reducción de balsámico

TOSTADAS DE ATUN \$120

Atún fresco marinado en aceite de trufa y limón, con mayonesa chipotle y triple fritura de betabel, zanahoria y poro.

GUACAMOLE \$90

Aguacate machacado preparado, acompañado de chicharrón y panela asado.

TAPAS Y HAMBURGUESAS

PAN TOMATA \$150

Pan tostado hecho en casa, con pasta de tomate, ajo y tomillo con láminas de jamón serrano y queso parmesano

TAPA BRIE \$160

Pan tostado con aceite de olivo, queso brie fundido, champiñones salteados con un toque de aceite de trufa y brotes de betabel.

TAPA ROAST BEEF \$180

Láminas de carne asada, queso crema y reducción de balsámico.

TAPA CAPRESE \$150

Queso mozzarella fresco, jitomate con orégano y pesto verde.

HAMBURGUESA DC \$230

Carne preparada en casa, doble queso, tocino, guacamole, pico de gallo y salsa BBQ. Bollo artesanal.

Papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE SALMON \$250

Pan hecho en casa, brotes de alfalfa con papa a la francesa.

SANDWICH DE POLLO \$180

Pechuga a la plancha, espinacas preparadas con jitomate deshidratado y queso en pan integral artesanal.

ENSALADAS

ENSALADA GRIEGA \$160

Clásica ensalada con pepino, jitomate cherry, queso feta, hojas de albahaca y aderezo de la casa

ENSALADA CAESAR \$150

Hojas de lechuga orejona, crotones preparados al horno con mantequilla y hierbas aromáticas con pechuga a la plancha y salsa de soya; aderezada con Caesar

ENSALADA DE BETABEL \$110

Mix de lechugas, betabel rostizado y queso de cabra

SOPAS

CREMA DE BERRO \$140

Crotón con toque de mantequilla y panela.

CREMA DE JITOMATE \$105

Con queso de cabra, ajonjolí y pan tostado.

SOPA DE TORTILLA \$ 85

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

CALDO DE VERDURAS Y QUINOA \$105

Preparado con base de brócoli, cebolla, calabaza, zanahoria y quínoa.

LOS CLASICOS

TACOS DE ARRACHERA \$210

Fajitas de arrachera marinada, en tortillas de harina, guacamole y chiles toreados.

TACOS DE SALMON \$220

A la parrilla, preparados con chiles, cebolla y limón, gratinados con queso, acompañados con guacamole y papas a la francesa.

TACOS DE CAMARON \$160

Preparados con aderezo chipotle y cebolla, tortillas de harina y guacamole.

TACOS DE ALAMBRE \$190

Mix de pollo y res con pimientos de colores, cebollas y queso gratinado en tortilla de harina. Papas a la francesa. Salsa verde picante.

QUESADILLAS A LA PLANCHA \$85

Orden mixta; hongos con queso, flor de calabaza con queso y papa.

LOS FUERTES

PROVOLONE EMPANIZADO \$190

Medallón empanizado, sobre espejo de pomodoro y espinacas salteadas.

SALMON EN SALSA DE PUERRO Y PIÑON \$290

A la plancha sobre espejo de salsa cremosa de puerro y piñón, y láminas crocantes de poro.

HUACHINAGO AL PESTO \$250

Preparado al limón acompañado de puré de papas sobre base de pesto de albahaca y jitomate.

PECHUGA ALFREDO \$220

Pechuga de pollo en salsa Alfredo y brócoli al vapor.

FILETE DE RES EN SALSA DE CIRUELA \$290

Medallón bañado en salsa, acompañado de papas cambray salteadas con aceite de chile y tocino.

ARRACHERA ASADA \$280

Marinada, acompañada de ensalada verde y papas gajo.