

# ENTRADAS

## **GUACAMOLE PAN SERRANO | \$280.00**

Con pico de gallo, chicharrón de cerdo, 180gr de chicharron de arrachera y totopos

## **GUACAMOLE | \$120.00**

Con pico de gallo y totopos

## **ESQUITE SERRANO | \$120.00**

Deliciosos esquites combinados, asados y cocidos con mantequilla acompañados de, queso, mayonesa o crema acida, salsa macha de la casa

## **PAPAS SERRANO | \$280.00**

Papita en macedonia salteada con mantequilla y ajo, gratinado con queso asadero y coronadas con 180gr de arrachera

## **TABLA DE QUESOS | \$480.00**

Quesos zacatecanos, Edam holandés, provolone ahumado, salchicha ahumada, jamón serrano, salame fruta de temporada

# MENÚ INFANTIL

## **MACCHEESE PAN SERRANO | \$150.00**

## **PALOMITAS DE POLLO CON PAPAS A LA FRANCESA | \$165.00**

## **POLLO A LA PLANCHA CON PAPITA HASH BROWNS | \$165.00**

# CREMAS, SOPAS, PASTAS Y ENSALADAS

**CREMA DE CILANTRO CON TROPIEZOS DE AJO DESHIDRATADO | \$120.00**

**CREMA DE CHAMPIÑONES CON TROPIEZOS DE TOCINO | \$155.00**

**SOPA AZTECA | \$120.00**

recaudo de chiles rojos, julianas de maíz frita, chicharrón de cerdo, aguacate, queso asadero o fresco y crema acida

**CALDO DE CAMARÓN | \$230.00**

con camarón seco y fresco, zanahoria y papita en macedonia, acompañado de tostadas de nopal.

**PASTA CON VEGETALES EN SALSA MORNAY | \$220.00**

Deliciosa pasta Penne con brócoli, coliflor, calabacín y zanahoria, bañada en salsa Mornay con quesos de la región y un toque de albahaca

**FETUCCINI CON CAMARONES | \$290.00**

Pasta fetuccini bañada en salsa de tomate y ajo, acompañada de camarones salteados con mantequilla y ajo, jitomate deshidratado y queso añejo.

**ENSALADA PAN SERRANO | \$210.00**

Mezcla de lechugas, espinaca, tomate cherrie, fresa, queso de cabra con pistache, tropezos de nuez garapiñada una vinagreta de mostaza y miel de abeja

**ENSALADA DE BETABEL HORNEADO | \$300.00**

Deliciosas lonjas de betabel horneado con aceite de oliva y ajo, acompañado de mezcla de queso de cabra y queso azul, arugula y un toque de reducción de vinagre balsámico

# PIZZAS

**HAWAIANA | \$180.00****PEPPERONI | \$180.00****4 QUESOS | \$210.00****MARGARITA | \$180.00****SERRANO | \$260.00**

arugula, jamón serrano, tomate cherry macerado y reducción de vinagre balsámico

# ESPECIALIDADES

**POLLO SOUS VIDE | \$300.00**

Medallones de pollo cocidos al vacío rellenos de pistache dulce, sobre una crema de pistache, acompañado de setas y pimientos salteados, nopalito asado

**ROBALO SERRANO | \$360.00**

Filete de robalo con toques de ceniza de maíz y especias, acompañado de arroz con cúrcuma, arugula dulce, nopalito asado sobre un espejo de crema de limón y vino blanco

**PULPO AHUMADO | \$380.00**

Acompañado de cremoso pure de papa y ensalada de arugula.

**CHAMORRO SERRANO | \$390.00**

Chamorro de cerdo en adobo de chiles rojos acompañado de frijoles refritos con queso

**MAGRET DE PATO EN MOLE CENIZO | \$410.00**

Pechuga de pato sobre un espejo de mole de la casa acompañado de platanito macho frito

**SALMON A LA BONNE FEMME | \$410.00**

Salmón a la plancha acompañado de una crema de vino blanco y champiñones, acompañado con nopalito asado y champiñones salteados

**AGUACHILE SERRANO | \$320.00**

Macedonias de atún marinado, acompañado de cebolla morada, pepino, aguacate, y tropezos de chile morita

**AGUACHIILE CENIZO | \$320.00**

Aguachile de camarón en salsa de la casa a base de cenizas de maíz.

**ATÚN A LA PLANCHA | \$280.00**

medallón de atún sellado con aceite de ajonjolí, acompañado de ensalada fresca y vinagreta de mostaza y miel

**HAMBURGUESA SERRANO | \$390.00**

Delicioso pan de la casa con parmesano, 200 gr ribeye, lechuga jitomate, acompañado de aderezo de la casa, cebollita con tocino y vinagre balsámico, de guarnición una papita en abanico con queso parmesano y láminas de oro de 24K, chilito toreado

### **PORK BELLY BUNS | \$320.00**

Delicioso bollos con parmesano, rellenos de pork belly en salsa BBQ de la casa, acompañado de ensalada cremosa dulce de zanahoria y col morada, y chips de papa natural

## **CORTES**

### **FILETE SERRANO | \$380.00**

250 gramos de filete de res acompañado de mantequilla compuesta de nuez, sobre una cama de puré de papa, o frijoles rojos, con un toque de aceite de chile morita

### **FILETE MINGÓN | \$330.00**

250 gr de filete de res, en crema de vino tinto con champiñones, coliflor rostizada, nopalito asado y tocino.

### **NEWYORK ARGENTINO 400 GR | \$700.00**

### **RIBEYE AMERICANO 400 GR | \$800.00**

### **TBONE 400 GR | \$580.00**

### **RIBEYE ARGENTINO 580 GR | \$900.00**

**TODOS LOS CORTES VAN ACOMPAÑADOS DE:**  
GUACAMOLE, CEBOLLITA DE RABO, CHILE CALORO ASADO,  
ELOTITO BABY Y UNA QUESADILLA DE MAÍZ.



TU PLATILLO TOMA TIEMPO DE PREPARACIÓN PARA QUE SEA PERFECTO