



• ENTRADAS •

Calamares fritos San Carlos aderezados en una cremosa salsa de chile jalapeño ahumado	360
Queso burrata frito, relleno con salchicha y brisket ahumado, sobre una cama de lechugas mixtas, cebolla morada, tomate cherry marinado y vinagreta de balsámico	320
Pastelito de cangrejo con panko, ralladura de limón acompañado de ensalada de lechugas mixtas y aderezo de mariscos y chipotle	360
Camarones y mejillones a la cazuela, salteados con mantequilla, ajo, chile de árbol, tomatitos, perejil, vino blanco y queso parmesano	420
 Rebanadas de atún envuelto con panceta ahumada, glaseados con salsa de piña y jengibre, acompañados con pepino encurtido, zanahoria frita y rebanadas de aguacate al grill	520
 Tiradito de salmón, vinagreta cítrica, hummus con aceite de ajonjolí, pepino, variedad de cebollitas, cilantro y rábano	200

• SOPA Y CREMA •

Crema de almeja elaborada con tocino, papa, apio y almeja picadas	270
Sopa de cebolla, caldo de res casero acompañado con láminas delgadas de cebolla, perfumada con tomillo y laurel, servida con queso suizo gratinado	270

 Indica pescado crudo

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.

**• ENSALADAS •**

Ensalada Quivira, elaborada con lechuga iceberg, tocino crispy, tomates cherry, aceitunas negras, cebolla morada y crotones de pan, aderezada con vinagreta de balsámico	290
Ensalada Cliff, elaborada con lechuga mixta, láminas de betabel rostizado, queso de cabra, nueces garapiñadas, arándanos, moras y fresas en vinagreta de jamaica	330
Wedge lettuce, lechuga iceberg, rebanadas de tomate bola, tocino crispy, cebolla morada, acompañada con aderezo de blue cheese	240
Burrata fresca y chimichurri, tomate cherry deshidratado, tomates frescos, hinojo, arúgula y aceite de oliva	210

• AVES •

Pollo al carbón, marinado con esencia de limón menta y cilantro, mil hojas de papa y verduritas a las brasas	380
--	------------

• PESCADOS Y MARISCOS •

Filete de pescado risolado, acompañado con espárragos envueltos en tocino y risotto con champiñones	560
Pulpo braseado, adobo de chiles secos a la mantequilla, puré de papa y zanahorias confitadas	500
Risotto cremoso con camarones, pulpo y salchicha de cerdo ahumada, acompañado con queso parmesano y pan de hogaza a la plancha	530

**• ESPECIALIDADES DE LA CASA •**

Prime rib de cerdo, braseado con mantequilla al ajo y finas hierbas, esencia de trufa, salsa gravy, mil hojas de papa y tocino	1,050
Rack de cordero añejado, costra de pistache, salsa gravy con manzana, salsa de chícharo y yuzu, puré de coliflor y coles de Bruselas	1,170

• CORTES DE CALIDAD US PRIME •

FILETE MIGÑON (340 gr)	1,280
PETITE FILET (230 gr)	1,020
RIB EYE (340 gr)	1,330
NEW YORK (340 gr)	1,280

• ACOMPAÑAMIENTOS •

PURÉ DE PAPA	130
MACARRONES CON QUESO	160
PAPA HORNO SERVIDA CON CREMA AGRÍA, TOCINO CRUJIENTE Y CEBOLLÍN	140
COLES DE BRUSELAS A LA MANTEQUILLA CON SALSA GRAVY Y TOCINO CRUJIENTE	170
CACEROLA DE CHAMPIÑONES Y CEBOLLITAS BRULEE A LAS FINAS HIERBAS	130
ESPÁRRAGOS ASADOS CON ACEITE DE AJO, RALLADURA DE LIMÓN Y QUESO PARMESANO	220
PAPAS A LA FRANCESA, SERVIDAS CON QUESO PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA	260
BROCOLI EMPANIZADO EN SALSA DE QUESO CON TOMILLO	240

**• SALSAS •**

- Salsa Gravy
- Salsa Bearnesa
- Salsa Chimichurri
- Salsa de Pimienta Rosa
- Chiles Toreados
- Crema Agría con Raíz Fuerte
- Salsa Cremosa de Chile Habanero

• ESPECIALIDAD DEL CHEF •

	CON PLAN TODO INCLUIDO	PRECIO REGULAR
Ostiones gratinados en su concha con cebollita, ajo y perejiles salteados, gratinados con queso parmesano.	335	400
Camarón a la parrilla con mantequilla, ajo y jugo de limón, acompañados con vegetales a la parrilla	725	1030
Cola de langosta fresca a la parrilla o con salsa termidor acompañada con espárragos asados y vegetales a la parrilla	2,270	2,720
*Cortes wagyu y añejados, pregunte por nuestros selectos cortes disponibles.		

• POSTRES •

- 🌾 Cheesecake, crumble y salsa de frutos rojos **220**
- 🌾 Tarta de manzana con tomillo, crumble de almendra y helado de vainilla **220**
- Delicia de Zanahoria, frosting con queso y nuez caramelizada **220**
- Mousse de chocolate y cacahuete, ganache de chocolate amargo y teja de cacahuete **220**
- 🌾 El Avellano, Pastel con suave crema de chocolate y avellas, **220**

🌾 Opción libre de gluten

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.