

LA TERRAZA

Cena

ENTRADAS FRÍAS

- ENSALADA SIERRA LAGO** 120g   \$180
Lechuga, Queso Fresco, Manzana Horneada, Nueces, Vinagreta de Casa
- ENSALADA CÉSAR** 180g  \$180
Corazón de Lechuga, Queso Parmesano, Crutones de Anchoas
- ENSALADA DE BETABEL** 180g  \$180
Lechugas Babys, Miel de Maracuyá, Gel de Camote, Betabel Cocido
- CARPACCIO DE SALMÓN** 90g  \$220
Vinagreta de Alcaparras con Aguacate y Semillas tostadas, Arúgula, Queso Parmesano
- CAMARONES PONZU** 120g  \$200
Alioli de Ajo, Limón, Salsa de Soya y Cerveza, Ensalada de Papa con Tocino







ENTRADAS CALIENTES

- CREMA DE ELOTE ROSTIZADO** 150g  \$150
Raviol de Queso de Cabra con Epazote
- CALDO DE RES** 240g  \$180
Chambarete, Vegetales del Jardín
- ENMOLADA DE POLLO** 150g   \$150
Pollo, Queso, Crema, Cebolla, Cilantro
- TAMALITOS MASCOTA** 180g  \$180
Trilogía de Pollo, Res y Rajas con Panela, Salsa de Tomatillo, Queso y Crema
- QUESO FUNDIDO CON CHORIZO** 150g \$200
Combinación de Quesos y Rodajas de Chorizo, Tortillas de Harina y Maíz, Salsa Roja

ESPECIALIDADES

- PASTA ALFREDO** 120g  \$320
Camarones, Parmesano y un Toque de Vino Blanco
- PASTA MARINERA** 150g  \$380
Camarón, Mejillón y Pulpo
- SALMÓN ALMENDRADO** 210g   \$320
Ensalada de Lechugas Tiernas, Espárragos Asados, Limón amarillo
- PESCADO AL AJILLO** 210g   \$300
Arroz Blanco, Ensalada Verde
- POLLO AL PIPIAN** 180g   \$240
Pechuga de Pollo al horno, Salsa de Pepita de Calabaza, Papas a la Mantequilla
- TOSTADAS DE POLLO A LA PLAZA** 210g  \$220
Papa, Zanahoria, Calabacita, Lechuga, Caldillo de Jitomate
- TOSTADAS DE ASADO PLACERO** 150g  \$220
Res, Papas Cambray, Calabacita, Lechuga, Caldillo de Jitomate
- SHORT RIB AL HORNO** 240g  \$450
Costilla de Res a fuego lento
- COSTILLAS BBQ** 240g  \$450
Papas confitadas



-  Picante
-  Vegetariano
-  Pescado
-  Sin Gluten
-  Mariscos
-  Vegano

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.



Sumérjase en una experiencia culinaria extraordinaria. Seduzca sus sentidos con sabores y aromas de nuestras especialidades.

DEL GRILL

PULPO AL GRILL 150g

Adobo de Chile Guajillo, Papas Cambray, Arroz Mexicano, Cebolla Asada

\$450

SALMÓN ASADO 210g

Mantequilla de Soya, Ajo y Jengibre

\$380

ARRACHERA 240g

Marinado Suave, Puré de Papa y Vegetales Asados

\$420

PETIT FILET 180g

Corte de la Casa, Puré de Papa y Vegetales Asados

\$420

POSTRES

FLAN NAPOLITANO 90g

Caramelo de Azúcar

\$160

CHURROS 90g

Salsa de Chocolate

\$160

PASTEL DE 3 LECHEs 90g

Crema Inglesa

\$160

LINGOTE 90g

Cosecha Tierna de Elote

\$160

PAY DE LIMÓN 90g

Merengue Flameado, Gel de Mango

\$160

LAVA DE CHOCOLATE 90g

Helado de Vainilla, Compota de Manzana

\$160

PREMIUM CULINARY

LANGOSTA Por Kg

Ragú de Camarón, Mantequilla de Plátano Macho, Vegetales a la Parrilla, Risotto

\$3,300

RIB EYE CHOICE 400g

Papa al Horno, Demi-Glace de Vino Tinto y Espárragos

\$1,200

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ JALISCO

Café de olla, Piloncillo Raicilla de la Sierra Madre del Sur

\$150

CAFÉ AMERICANO

\$80

CAPUCCINO

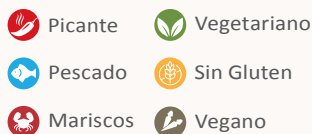
\$80

ESPRESSO

\$80

CHOCOLATE CALIENTE

\$80



Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.



Sumérjase en una experiencia culinaria extraordinaria. Seduzca sus sentidos con sabores y aromas de nuestras especialidades.