Don
CALATRAVA
BIENVENIDOS A LA GRAN MESA
EST. 2017

MENÚ

Precios en pesos mexicanos (MXN)

— ENTRADAS —

1. Aguachile de Camarón **$320.00**
Camarón encurtido en jugo de chile chiltepín y soya, con pepino, cebolla, cilantro y tostadas. (160 g)

2. Tacos de Jamón Serrano Fritos **$360.00**
Jamón serrano frito con aguacate, jitomate, cebolla, juliana de pepino y chile habanero, en tortilla de harina con marinado de habanero. (100 g)

3. Carpaccio de Res **$320.00**
Láminas de filete de res con jitomate deshidratado, cebolla, albahaca, portobello y parmesano, balsámico, aceite de olivo y pan a la parrilla con alioli. (110 g)

4. Aguachile de Picanha **$480.00**
Picanha sellada a la parrilla en costra de café, en láminas gruesas, con aguacate, pepino en juliana, cebolla guisada, salsas negras, cilantro y tostadas. (200 g)

5. Aguachile de Rib Eye Prime **$490.00**
Rib Eye Prime sellado a la parrilla en láminas gruesas, con pepino, aguacate, cebolla cambray, marinado de chiltepín y hojas de cilantro. (140 g)

6. Sashimi de Atún **$320.00**
Atún encurtido en láminas gruesas con albahaca, alcaparras, jitomate deshidratado y hojuela de chile serrano en marinado de cítricos. (100 g)

7. Cecina de Cerdo **$290.00**
Cecina de cerdo con abanico de aguacate en marinado de cítricos con chile habanero. (50 g)

8. Jamón Serrano a la mesa **$430.00**
Láminas delgadas de jamón serrano con mayonesa de albahaca, aceitunas, mostaza de grano, semillas y pan tomaca. (100 g)

9. Tuétanos Braseados **$520.00**
Hueso tuetanero a las brasas con cebollitas cambray fritas, hojas de cilantro y salsa martajada de habanero, con tortillas de maíz. (1 kg)

10. Jamón Ibérico de Bellota **$980.00**
Jamón ibérico de bellota en rebanadas, con mayonesa de albahaca, aceitunas, mostaza de grano, semillas y pan tomaca. (100 g)

11. Sashimi de Salmón **$340.00**
Salmón fresco en láminas gruesas marinado en maracuyá con chile habanero y mezcal, con cebolla, aguacate, hojuela de chile serrano, ajonjolí negro y galletas. (100 g)

12. Tacos Calatrava **$580.00**
Carne calidad Choice, tortilla de harina, cebollitas cambray, col blanca y pepino encurtido en limón, con frijoles estilo Sonora y salsa tatemada. (200 g)

13. Ceviche de Caracol **$360.00**
Caracol encurtido en limón con marinado de la casa a base de chiles, con aguacate, cacahuate, cebolla morada y cilantro. (70 g)

14. Panela en Salsa Verde c/Chistorra **$340.00**
Panela horneada y bañada en salsa verde con chistorra, cilantro y tortillas de maíz hechas a mano. (250 g)

15. Chicharrón de Rib Eye **$440.00**
Rib Eye Prime frito en trozos con salsa mexicana, chimichurri y salsa agridulce, con tortilla de harina. (220 g)

16. Lengua al Vapor **$320.00**
Lengua cocida al vapor con tres salsas: verde, taquera y de chiltepín, con cebolla, cilantro y tortillas de maíz hechas a mano. (100 g)

17. Chinchulines **$320.00**
Tripita crujiente con salsa mexicana, chimichurri y tortillas de maíz hechas a mano. (140 g)

18. Tacos de Suadero **$380.00**
Suadero cocido al vapor con salsa de piña con habanero, cilantro, cebolla y nopales al ajillo con tequila, en tortillas de maíz hechas a mano. (200 g)

19. Tabla de Quesos **$340.00**
Queso de cabra, camembert, parmesano reggiano y mozzarella, con uvas, arándanos, semillas y ate de membrillo. (160 g)

20. Carnes Frías Ibéricas **$450.00**
Lomo, chorizo y salami con mayonesa de albahaca, mostaza de grano, aceitunas, semillas y pan tomaca. (100 g)

21. Tacos Gobernador **$560.00**
Camarón U10 a la plancha con cebolla, pimiento y queso mozzarella, en tortilla de maíz y terminados al grill con salsa de habanero, cilantro y limón. (200 g)

22. Carpaccio de New York Añejo **$380.00**
New York en láminas delgadas con portobello, setas, jitomate deshidratado, parmesano y albahaca, ajo tostado, mantequilla de chiltepín y pan con alioli. (100 g)

23. Ceviche Peruano **$300.00**
Cabrilla en trozos marinada en jugo de limón con sriracha, con aguacate, coco fresco, piña, cebolla y tostadas. (100 g)

24. Aguachile de Pulpo **$400.00**
Pulpo en trozos marinado en maracuyá con chile serrano y un toque de mezcal, con pepino, aguacate y supremas de naranja y toronja, con tostadas. (150 g)

— CORTES Y CARNES —

25. Hamburguesa de Rib Eye **$690.00**
Rib Eye Prime, lechuga, jitomate y cebolla con queso mozzarella, tocino caramelizado y aderezo tártara, con papa frita. (250 g)

26. Costilla Cargada **$790.00**
(600 g)

27. Vacío **$695.00**
(400 g)

28. Arrachera Outside **$890.00**
(400 g)

29. Arrachera Inside **$760.00**
(400 g)

30. Filete de Res a la Parrilla **$480.00**
(400 g)

31. Rib Eye Prime **$1,090.00**
Carne calidad prime. (400 g)

32. Rib Eye Choice **$890.00**
Carne calidad choice. (400 g)

33. Rib Eye Choice de 1 KG **$1,950.00**
Carne calidad choice. (1 kg)

34. Costilla BBQ **$350.00**
Acompañada de elote dulce a la parrilla, cebollitas cambray y salsa BBQ con tequila. (500 g)

35. Picanha **$795.00**
(400 g)

36. Porterhouse **$990.00**
(600 g)

37. New York **$695.00**
(400 g)

38. Pechuga a la parrilla en salsa de cilantro **$340.00**
Pechuga horneada con setas, champiñones, portobello, quinoa y salsa de cilantro con tequila. (250 g)

Todos los cortes incluyen frijoles estilo Sonora, salsa tatemada y papa cambray.

— PESCADOS Y MARISCOS —

39. Salmón Almendrado **$470.00**
Salmón a la parrilla en menier de almendra, con puré de papa y espárragos. (220 g)

40. Pulpo a las Brasas **$440.00**
Pulpo adobado terminado a la parrilla con verduras al grill: zanahoria, champiñones, espárragos, morrón, col morada y calabaza, con aderezo de habanero. (250 g)

41. Camarones Momia **$620.00**
Camarón jumbo envuelto en tocino con queso mozzarella, con puré de camote, espárragos al grill y salsa de chipotle. (250 g)

42. Camarones Zarandeados **$540.00**
Camarón U10 en adobo al pastor con guacamole, juliana de cebolla, pepino y chile habanero encurtidos en jugo de limón, con tostadas. (250 g)

43. Atún a la parrilla con cacahuate y almendra **$410.00**
Atún sellado a la parrilla en menier de cacahuate, almendra y chile de árbol, con puré de papa y verduras a la parrilla. (220 g)

44. Pulpo al Pastor **$480.00**
Pulpo adobado al pastor con piña asada, cebolla cambray, salsa de piña con chile habanero, cilantro y limón, con tortillas de maíz hechas a mano. (250 g)

• Hamburguesa de Camarón Yahualica **$420.00**
Camarón marinado en salsa macha y terminado a la parrilla con tocino, lechuga, jitomate, cebolla y aguacate, con papa gajo y aderezo de chile habanero. (160 g)

— ENSALADAS —

46. Ensalada César **$240.00**
Lechuga orejona en aro de pepino con aderezo César, queso parmesano y crotones. (140 g)

47. Ensalada de Jamón Serrano **$280.00**
Lechuga mixta con fresa, nuez caramelizada, parmesano, vinagreta, balsámico y jamón serrano. (80 g)

48. Ensalada de Frutos Rojos **$280.00**
Lechuga mixta con fresa, frambuesa, zarzamora, arándano, nuez de la India caramelizada, camembert, vinagreta de vino blanco y reducción de balsámico con vino tinto. (80 g)

49. Ensalada de Queso de Cabra **$280.00**
Lechuga mixta con queso de cabra natural, pera, arándanos, nuez caramelizada y vinagreta de vino blanco. (80 g)

50. Ensalada de la Casa **$240.00**
Lechuga mixta con jitomate cherry, aguacate, cebolla morada y vinagreta de vino blanco. (80 g)

— CREMAS Y SOPAS —

51. Crema de Elote **$240.00**
Elote dulce con un toque picoso de hojuelas de chile serrano y granos de elote.

52. Jugo de Carne **$380.00**
Caldo a base de hueso de res y filete (80 g), con trozos de filete, cebolla, hojuelas de chile serrano y cilantro.

53. Clam Chowder **$260.00**
Crema de almeja con papa y zanahoria, servida en pan de hogaza.

54. Caldo de Oso **$320.00**
Caldo de camarón con una combinación de chile seco, pulpo (60 g), camarón (60 g), aguacate, cilantro y cebolla, con tostadas.

— PASTAS —

55. Lasagna Bolognesa **$360.00**
La tradicional lasagna con láminas de pasta y salsa con carne, gratinada con parmesano y bañada en salsa cremosa. (200 g)

56. Fetuccino Carbonara **$300.00**
Pasta fetuccini con jamón, tocino, champiñones y queso parmesano en salsa cremosa. (200 g)

57. Fetuccini Alfredo **$340.00**
Fetuccino con camarón (120 g) en salsa cremosa y queso parmesano.

58. Espaguetti Arrabiata **$430.00**
Espagueti con salsa pomodoro y un toque de chile de árbol, camarón picoso (120 g) y queso parmesano.

— POSTRES —

59. Postre del Día **$210.00**

60. Postre Flameado **$390.00**