

ENTRADAS PARA COMPARTIR

GUACAMOLE DE LA REGIÓN CON CHAPULINES \$185.00

Cre moso guacamole con jitomate, cilantro y cebolla, coronado con chapulines (opcional), acompañado de chicharrón de cerdo.

BAO BUNS \$190.00

Pan al vapor relleno de pork belly teriyaki (130 gr), con salsa romesco (3 piezas).

QUESO FUNDIDO \$145.00

Mezcla de quesos gratinados y tortillas de harina.

CON CHISTORRA \$165.00

TOSTADAS DE CEVICHE \$170.00

Mezcla de pescados (100 gr), aguacate, aderezo de chipotle, supremas de cítricos, pepino y brotes de betabel (3 piezas).

PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL \$140.00

(120gr) Rellenos de frijol, acompañados de xnipec (3 piezas).

ENTRADAS INDIVIDUALES

TARTAR DE ATÚN \$230.00

Atún fresco marinado (120 gr), aceite de ajo y jengibre, aguacate, poro frito y totopos tostados al comal.

CEVICHE VALLARTA \$150.00

Pescado (120 gr), zanahoria, cebolla morada, jitomate, cilantro, aguacate y mayonesa de chipotle, acompañado de salsa huichol y tostadas al comal.

TOMATES CHERRYS ROSTIZADOS \$150.00

Con aceite de oliva, ajo y echalote, yogurt griego y hierbas italianas. Con pan pita artesanal.

SOPAS, PASTAS Y CREMAS

SOPA DE TORTILLA \$130.00

Aguacate, crema, queso cotija, chile pasilla frito, chicharrón y finas tiras de tortilla frita.

CONSOMÉ DE POLLO \$125.00

Con arroz, verduras y pollo desmenuzado.

CREMA DE FRIJOL CON \$140.00

PERFUME DE EPAZOTE

Con itacates de queso Oaxaca, crema ácida, queso cotija y chistorra.

PASTA ALFREDO \$225.00

(fettuccini o espagueti)

En salsa Alfredo y queso parmesano (porción de 130 gr).

LASAGNA VEGETARIANA \$215.00

Zanahoria, calabaza, brócoli con queso parmesano, queso manchego, salsa pomodoro.

RAVIOLES HECHOS EN CASA \$230.00

Rellenos de queso ricota, espinaca y nuez caramelizada, con salsa de queso suizo, y vino blanco.

ENSALADAS

ENSALADA QUINTAS \$180.00

Mezcla de lechugas, manzana verde, pera, queso manchego, almendras tostadas, espárrago, tomate cherry y pechuga de pollo al grill (100 gr).

ENSALADA CESAR \$140.00

Preparada en la mesa con lechugas orejonas, aderezo cesar, queso parmesano y crutones.

ENSALADA CESAR CON POLLO (120 gr.) \$190

ENSALADA CAPRESSE \$180.00

Mezcla de jitomates, albahaca, queso mozzarella fresco y vinagreta de balsámico.

ENSALADA DE JAMÓN

SERRANO \$190.00

Con queso de cabra artesanal, higos, mix de lechugas, crutones y aderezo italiano con ajo rostizado.

PIZZAS

PIZZA QUINTAS \$240.00

Jamón serrano, mezcla de quesos, arúgula y aceite de trufa.

PIZZA MARGHERITA \$230.00

Tomates cherry, albahaca y aceite de trufa.

PIZZA PEPPERONI \$210.00

Salami picante y mezcla de quesos, favorita clásica.

PIZZA HAWAIANA \$210.00

Jamón de pierna, tocino y chutney de piña.

PIZZA 4 QUESOS \$210.00

Manchego, parmesano, oaxaca y cheddar.

PLATOS PRINCIPALES

BRISKET DE RES \$375.00

(180 gr) En cocción lenta (24 horas) acompañado de puré de coliflor rostizado, espárragos braseados, y salsa de vino tinto.

RIB EYE \$475.00

(350 gr) Acompañado de papas a la francesa o papa al gratín, cebolla cambray, chile toreado, guacamole y frijoles.

LAS QUINTAS CHEESE

BURGUER \$210.00

Carne selecta de res de (180 gr.), pan brioche, vegetales, cheddar extra fuerte y papas a la francesa.

ARRACHERA \$375.00

(250 gr) Acompañado con papa al gratín, cebolla cambray asada, chile toreado, guacamole y frijoles refritos.

TAMPIQUEÑA \$360.00

(180 gr) Acompañada con arroz a la mexicana, rajas con crema, frijoles refritos y guacamole.

PORK BELLY ROSTIZADO \$370.00

(200 gr) Cocido a baja temperatura (24 horas) y glaseado con salsa de mostaza y miel, puré de camote a la vainilla, espárragos y calabaza patipan braseados.

PLATO MEXICANO \$380.00

Cecina (180 gr), chilito empanizado relleno de queso, mini sopecito, mini flautitas, guacamole, dobladitas con salsa verde, queso y crema ácida.

COSTILLAS DE CERDO BBQ \$360.00

(400 gr) Caramelizadas con salsa bbq, elote dulce asado y papas gajo.

MOLE DE LA CASA \$250.00

Pierna y muslo deshuesado (200 gr) bañados con mole casero, arroz a la mexicana y tamalito de frijol.

MILANESA DE TERNERA \$375.00

(200 gr) Con puré de papa con salsa de vino tinto, acompañada de alacranes (chiles habaneros tatemados en aceite).

PECHUGA DE POLLO A LA

PLANCHA \$245.00

(180 gr) Acompañada de arroz blanco y verduras salteadas.

POLLO FLORENTINA \$260.00

Pechuga de pollo (180 gr) con espinacas en salsa blanca, gratinada con queso parmesano y puré de papa trufado.

FILETE DE RES EN SALSA \$340.00

DE PIMIENTA

(200 gr) Con puré de papa y poro asado

DEL MAR

PULPO CRUJIENTE \$350.00
(200 gr) Polvo de tres chiles, tomates confitados, puré de piña y jitomate Cherry.

ATÚN TERIYAKI \$345.00
(180 gr) Con costra de ajonjolí, ensalada de manzana verde, aguacate, crujiente de wonton y salsa teriyaki.

SALMÓN CRUJIENTE \$350.00
(200 gr) Con vinagreta de limón, hinojo marinado en aceite balsámico y pimentón, palmitos encurtidos y alcachofa asada.

CAMARONES AL GUSTO \$345.00
(180 gr) Al mojo de ajo, al ajillo o a la talla, con arroz blanco y verduras salteadas.

TACOS Y ALGO MAS

TACOS BAJA \$200.00
Tiras de pescado tempura al cilantro, en tortillas de harina con aderezo de chipotle, juliana de verduras y relish de papaya y mango.

TACOS DE CAMARÓN ROSARITO \$210.00
Camarón adobado, aguacate, aderezo de chipotle y encurtidos, montados sobre costra de queso y tortillas de harina.

TACOS DE ARRACHERA \$220.00
Fajitas a la parrilla, guacamole, cebolla cambrey y cilantro

TACOS DE CAMARÓN \$210.00
Con queso asadero, con salsa de tomate y chile de árbol, sobre tortillas de harina.

PANINI DE JAMÓN SERRANO \$240.00
(80 gr) Con queso mozzarella, aceitunas verdes, jitomate, lechuga, cebolla morada, mayonesa de jalapeño y vinagreta de perejil. Acompañado papas a la francesa.

CLUB SÁNDWICH \$195.00
Jamón de pierna, pechuga de pollo, tocino, queso manchego, aguacate. Mayonesa de jalapeño y papas a la francesa.

Todos los tacos son órdenes con 100 gr. en 3 piezas.

POSTRES

PIE HELADO DE KAHLUA \$150.00
Con base crujiente, salsa de chocolate, coulis de frutos rojos.

TARTA HELADA DE MAMEY \$150.00
Exclusivo postre helado de Las Quintas. Con frutos rojos y reducción de rompopé.

CREEME BRULEE \$160.00
Con macarrón de limón.

FRESAS CON CREMA CRISPY \$160.00
Espuma de crema de vainilla y fresas frescas.

BROWNIE TRADICIONAL \$150.00
Con salsa de caramelo salado con banderilla crujiente y macarrón de limón.

STREUDEL DE MANZANA Y PERA \$150.00
Salsa inglesa y quenelle de vainilla.

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS \$150.00
Centro de cremoso chocolate, galleta de arroz inflado y chocolate blanco.

BAKLAVA DE NUEZ TRADICIONAL \$170.00
Postre turco de textura crujiente, con salsa de frutos rojos.

CAFETERÍA

CAFÉ AMERICANO \$55.00 250 ml

CAFÉ EUROPEO \$60.00 250 ml

CAFÉ IRLANDES \$120.00 250 ml

CAFÉ ESPRESSO \$58.00 120 ml

CAFÉ ESPRESSO \$65.00 250 ml
Cortado o doble

CAFÉ LATTE \$75.00 250 ml

CAPUCCINO \$65.00 250 ml

CAPUCCINO SABORIZADO \$70.00 250 ml

CAPUCCINO MOKA \$80.00 250 ml

FRAPPÉ CAPUCCINO \$70.00 250 ml

FRAPPÉ FRUTOS ROJOS \$75.00 250 ml

CHAI \$75.00 250 ml
Frio o frappé

CHOCOLATE FRIO \$50.00 250 ml

CHOCOLATE CALIENTE \$70.00 250 ml

Chocolate de la casa con bombones.

MALTEADA DE SABORES \$150.00 250 ml

Helado Häagen - dazs (3 bolas) vainilla o chocolate.

TISANA HELADA O CALIENTE \$70.00 250 ml

A elección.