

ENTRADAS PARA COMPARTIR

AGUACHILE DE CAMARÓN \$205.00 🌶️
(180gr) de camarón cocido en jugo de limón con cebolla morada, chile serrano, pepino y un toque de orégano.

CARNE TÁRTARA \$205.00 🌶️
Solomillo de res de alta calidad (100gr) finamente picado a mano, mezclado con huevo, alcaparra, pepinillo, echalot, un toque picante, ricamente sazonado.

QUESO FUNDIDO \$160.00
Mezcla de quesos (tortillas de harina).
Con chistorra (50gr) \$185.00

GUACAMOLE DE LA REGIÓN CON CHAPULINES \$195.00
Cremoso guacamole (200gr) con jitomate, cilantro y cebolla, coronado con chapulines (opcional) acompañado de chicharrón de cerdo.

BAO BUNS \$195.00
Pan al vapor relleno de pork belly al teriyaki (130gr) con salsa romesco (3 piezas).

TOSTADAS DE CEVICHE \$175.00 🌶️
Pescado (100 gr) cocido al limón, suprema de cítricos, pepino, aguacate y un toque de aderezo chipotle. (3 pzs).

ENTRADAS INDIVIDUALES

CHALUPITAS DE ATÚN \$185.00
Atún fresco (130gr) en glasse de chipotle con jengibre y aguacate. (5 piezas)

CEVICHE TROPICAL DE ATÚN \$195.00 🌶️
Atún fresco (130gr) marinado en leche de coco, jengibre, apio, un toque de habanero.

SOPAS, PASTAS Y CREMAS

CREMA DE ELOTE \$155.00
Tradicional crema de elote dulce con croutones a las finas hierbas, perfumado con aceite de hoja santa.

SOPA DE TORTILLA \$140.00 🌶️
Julianas de tortilla acompañadas de aguacate, crema, queso cotija, chile pasilla y chicharrón.

PASTA ALFREDO \$250.00
(Fetuccini o Spaghetti) en salsa de quesos y queso parmesano (130 gr).

CREMA DE FRIJOL CON PERFUME DE EPAZOTE \$155.00
Con itacate relleno de queso Oaxaca, crema ácida, queso cotija y chistorra.

CONSOMÉ DE POLLO \$135.00
Con arroz, verduras en pluma y pollo desmenuzado.

LASAGNA QUINTAS \$265.00
La tradicional lasagna de carne con salsa pomodoro.

PASTA CON MARISCOS \$280.00
Spaghetti con camarón (90gr) y mejillón (50gr) al vino blanco.

ENSALADAS

ENSALADA BURRATA \$250.00

Queso burrata, tomate cherry, con un toque de pesto.

ENSALADA CARIBEÑA \$230.00

Mix de lechugas, con aderezo de maracuyá, palomitas de pollo (100gr), aguacate, semilla caramelizada, coco rallado.

ENSALADA QUINTAS \$195.00

Mezcla de lechugas, manzana verde, pera, queso manchego, almendras tostadas, espárragos, tomate cherry, pechuga de pollo a la plancha (100gr).

ENSALADA CÉSAR \$ 175.00

Preparada en la mesa con lechuga orejona, aderezo César, queso parmesano y crutones.

CON CAMARÓN (120 gr) \$220.00

CON POLLO (120gr) \$210.00

PIZZAS

PIZZA QUINTAS \$255.00

Con nuestra deliciosa base de pomodoro y quesos, jamón serrano, arúgula, aceite de trufa.

PIZZA HAWAIANA \$220.00

Jamón de pierna, piña a la plancha y queso.

PIZZA PEPPERONI \$220.00

La clásica favorita de pepperoni.

PIZZA MEXICANA \$230.00

Chorizo, cebolla morada y chile jalapeño.

PIZZA MARGARITA \$240.00

Tomate cherry, albahaca con un toque de aceite de trufa.

PLATOS PRINCIPALES

CARNE TÁRTARA \$330.00

Solomillo de res de alta calidad (150gr) finamente picado a mano, mezclado con huevo, alcaparra, pepinillo, echalot, un toque picante, ricamente sazonado.

PLATO MEXICANO \$415.00

Un deleite de cecina (180gr) morelense, chile empanizado relleno de queso, mini sope, mini flautas en guacamole, dobladitas de salsa verde todo con queso y crema ácida.

FILETE DE RES EN SALSA DE VINO TINTO (200gr) \$370.00

Con verdura torneada y puré de papa.

ARRACHERA (250gr) \$460.00

Con guarnición de papa al gratin, cebolla cambray asada, guacamole y frijoles refritos.

RIB EYE (300gr) \$550.00

Acompañado de papas a la francesa o papa al gratin, cebolla cambray, chile toreado, guacamole y frijoles refritos.

TAMPIQUEÑA (180gr) \$390.00

Acompañada con arroz a la mexicana, rajas poblanas, frijoles refritos y guacamole.

MILANESA DE TERNERA (200gr) \$395.00

(200gr) Con puré de papa bañado en salsa de vino tinto acompañado de alacranes bien bravos (chiles habaneros tatemados en aceite).

COSTILLAS DE CERDO BBQ ... \$380.00

Ricas costillas de cerdo (400gr) caramelizadas en salsa BBQ con elote dulce asado y papas gajo sazonada.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (180gr) \$295.00

La tradicional acompañada de arroz blanco y verduras salteadas.


MOLE DE LA CASA \$285.00

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

POLLO FLORENTINA \$295.00

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

DEL MAR

PULPO CRUJIENTE (200gr) \$475.00 
Pulpo a los tres chiles con puré de piña, jitomate cherry y aceite de cilantro.

CAMARONES AL GUSTO (180gr) \$375.00
Elige tu favorito: al mojo de ajo, al ajillo o a la talla, acompañados de arroz blanco y verduras salteadas.

SALMÓN CRUJIENTE (200gr) \$380.00
En vinagreta de limón e hinojo, marinado en aceite balsámico y pimentón, palmitos encurtidos y alcachofa acompañado de puré de papa.

FILETE DE PESCADO (200gr) \$315.00
Filete empanizado acompañado con arroz blanco y verduras crocantes con aderezo tártara.

TACOS Y ALGO MAS

TACOS BAJA (100gr) \$215.00.
Tiras de pescado a la tempura con cilantro, aderezo de chipotle, juliana de verduras, relish de papaya y mango en tortilla de harina (3 pzs).

TACOS DE ARRACHERA \$250.00.
Fajitas a la parrilla(100gr), guacamole, cebolla cambray y cilantro en tortilla de maíz (3 pzs).

TACOS DE CAMARÓN ROSARITO \$240.00
Camarón (90gr) adobado en tortilla de harina con costra de queso, aguacate, aderezo de chipotle acompañados de col y zanahoria encurtidos (3 pzs).

CLUB SANDWICH \$210.00.
Jamón de pierna, pechuga de pollo, tocino, queso manchego, aguacate, mayonesa de jalapeño y papas a la francesa.

QUINTAS CHEESE BURGER \$235.00.
Carne selecta de res y cerdo (180 gr) con cheddar extrafuerte gratinado en pan brioche con los clásicos vegetales acompañado de papas a la francesa.

POSTRES

PIE HELADO DE KAHLUA \$170.00.
Con base crujiente, salsa de rompopo, coulis de frutos rojos.

TARTA HELADA DE MAMEY \$170.00.
El postre helado tradicional de las quintas, con frutos rojos y salsa de rompopo.

FRESAS CON CREMA CRISPY... \$165.00.
Espuma de crema de vainilla y fresas frescas.

BROWNIE TRADICIONAL \$165.00.
Con salsa de caramelo salado y macarrón de limón.

STRUDEL DE MANZANA Y PERA \$160.00.
En espejo de crema inglesa y helado de vainilla

PASTEL DE CHOCOLATE \$160.00.
Inigualable pastel de chocolate bajo en azúcar elaborado con chocolate amargo 70% de cacao y nuestro toque especial.

PASTEL BESO DE ÁNGEL 160.00.
Exquisito bizcocho de mantequilla en tres leches combinado a la perfección con nuestro centro de flan napolitano.