

ENTRADAS PARA COMPARTIR

GUACAMOLE DE LA REGIÓN CON CHAPULINES (200 gr) \$210.00

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

QUESO FUNDIDO \$175.00

Mezcla de quesos (tortillas de harina).
Con chistorra (50gr) \$205.00

TOSTADAS DE CECIJO (100 gr) \$190.00

Pescado cocido al limón, suprema de cítricos, pepino, aguacate y un toque de aderezo chipotle. (3 pzs).

AGUACHILE DE CAMARÓN (180gr) \$215.00

De camarón cocido en jugo de limón con cebolla morada, chile serrano, pepino y un toque de orégano.

ESFERA DE SALMÓN CRUJIENTE (75 gr) \$185.00

Salmón curtido en soya y limón (queso crema, queso de cabra y cebollín, 3 pzas) acompañados de salsa teriyaki.

ENTRADAS INDIVIDUALES

CHALUPITAS DE ATÚN (130gr) \$200.00

Atún fresco en glasse de chipotle con jengibre y aguacate.(5 piezas)

CEVICHE TROPICAL DE ATÚN (130gr) \$205.00

Atún fresco marinado en leche de coco, jengibre, apio, un toque de habanero.

SOPAS, PASTAS Y CREMAS

SOPA DE TORTILLA \$145.00

Julianas de tortilla acompañadas de aguacate, crema, queso cotija, chile pasilla y chicharrón.

CONSOMÉ DE POLLO \$140.00

Con arroz, verduras en pluma y pollo desmenuzado.

CREMA DE FRIJOL CON

PERFUME DE EPAZOTE \$160.00

Con chochoyotes de platano macho, crema ácida, queso cotija y chistorra

CREMA DE ELOTE \$160.00

Tradicional crema de elote dulce con croutones a las finas hierbas, perfumado con aceite de hoja santa.

PASTA ALFREDO \$265.00

(Fetuccini o Spaghetti) en salsa de quesos y queso parmesano (130 gr).

LASAGNA QUINTAS \$275.00

La tradicional lasagna de carne con salsa pomodoro.

PASTA CON CAMARÓN (90gr) \$295.00

Spaghetti con camarón al vino blanco.

ENSALADAS

ENSALADA QUINTAS \$205.00

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

ENSALADA CÉSAR \$185.00

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

CON CAMARÓN (120 gr) \$230.00

CON POLLO (120gr) \$220.00

ENSALADA CARIBEÑA \$245.00

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

ENSALADA DE MELOCOTÓN \$195.00

Mix de lechugas frescas, acompañado de melocotón a la parrilla, queso de cabra, jitomates Cherry y aderezo de miel mostaza.

PIZZAS

PIZZA QUINTAS \$265.00

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

PIZZA PEPPERONI \$230.00

La clásica favorita de pepperoni.

PIZZA HAWAIANA \$230.00

Jamón de pierna, piña a la plancha y queso.

PIZZA MARGARITA \$250.00

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

PIZZA CUATRO QUESOS \$265.00

Queso manchego, queso cheddar, parmesano y queso mozarella.

PLATOS PRINCIPALES

MILANESA DE TERNERA (200gr) \$415.00

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

RIB EYE (300gr) \$580.00

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

PLATO MEXICANO (180gr) \$435.00

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

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (180gr) \$310.00

La tradicional acompañada de arroz blanco y verduras salteadas.

COSTILLAS DE CERDO BBQ (400gr) \$400.00

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

POLLO FLORENTINA (180gr) \$310.00

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

TAMPIQUEÑA (180gr) \$410.00

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

MOLE DE LA CASA (200gr) \$300.00

Pierna y muslo deshuesadobañados con mole rojo casero con arroz a la mexicana y tamalito de frijol.

FILETE DE RES EN SALSA DE VINO TINTO (200gr) \$390.00

Con verdura torneada y puré de papa.

ARRACHERA (250gr) \$485.00

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

ESTOFADO DE PICAÑA (180gr) \$515.00

Picaña marinada y cocida en sus jugos, acompañada de champiñones, papa cambray, zanahoria y cebolla, con guarnición de arroz blanco.

PICAÑA A LA PARRILLA (300gr) \$520.00

Picaña, acompañada de papas cambray, chiles toreados, frijoles de la olla, cebolla cambray con una chalupita de guacamole, con aderezo de chimichurri de hoja santa.

DEL MAR

PULPO A LA DIABLA (180 gr) \$495.00

Pulpo marinado en salsa de chiles (guajillo, ancho y de árbol) acompañado de ensalada mixta, con derezos ranch y paja de zanahoria.

SALMÓN CRUJIENTE (200gr) \$400.00

En vinagreta de limón e hinojo, marinado en aceite balsámico y pimentón, palmitos encurtidos y alcachofa acompañado de puré de papa.

CAMARONES AL GUSTO (180gr) \$395.00

Eige tu favorito: al mojo de ajo, al ajillo o a la talla, acompañados de arroz blanco y verduras salteadas.

FILETE DE PESCADO (200gr) \$330.00

Filete empanizado acompañado con arroz blanco y verduras crocantes con aderezo tártara.

TATAKI DE ATÚN (180gr) \$335.00

Atún fresco, marinado en mezcla de especias, con costra de ajonjolí blanco y negro, acompañado de mix de vegetales, tomate Cherry, pimientos morrones, elote baby y espárragos a las finas hierbas.

TACOS Y ALGO MAS

TACOS BAJA (100gr) \$230.00

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 (100gr) \$270.00

Fajitas a la parrilla, guacamole, cebolla cambray y cilantro en tortilla de maíz (3 pzs).

TACOS DE CAMARÓN ROSARIO (90gr) \$260.00

Camarón adobado en tortilla de harina con costra de queso, aguacate, aderezo de chipotle acompañados de col y zanahoria encurtidos (3 pzs).

TOSTADAS DE PULPO (80gr) \$335.00

Pulpo marinado en aderezo de chipotle y mexicana, sobre chalupitas con guacamole de la casa. (4 pzas.)

CLUB SANDWICH \$220.00

Jamón de pierna, pechuga de pollo, tocino, queso manchego, aguacate, mayonesa de jalapeño y papas a la francesa.

QUINTAS CHEESE BURGER (180 gr) \$265.00

Carne selecta de res y cerdo con cheddar extrafuerte gratinado en pan brioche con los clásicos vegetales acompañado de papas a la francesa.

POSTRES

PIE HELADO DE KAHLUA \$180.00

Con base crujiente, salsa de rompope, coulis de frutos rojos.

TARTA HELADA DE MAMEY \$180.00

El postre helado tradicional de las quintas, con frutos rojos y salsa de rompope.

FRESAS CON CREMA CRISPY \$180.00

Espuma de crema de vainilla y fresas frescas.

FLAN NAPOLITANO \$165.00

Cremoso flan caramelizado acompañado de reducción de rompope y frutos rojos.

STRUDEL DE MANZANA Y PERA \$170.00

En espejo de crema inglesa y helado de vainilla

PASTEL DE CHOCOLATE \$170.00

Inigualable pastel de chocolate bajo en azúcar elaborado con chocolate amargo 70% de cacao y nuestro toque especial.

PASTEL BESO DE ÁNGEL \$170.00

Exquisito bizcocho de mantequilla en tres leches combinado a la perfección con nuestro centro de flan napolitano.