

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 CEVICHE** (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 mozzarella.

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 sazónada.  
**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 deshuesado bañados 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 gratin, 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 dizezo 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

Elige 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 ROSARITO** (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.