

MENÚ



Cortes



Pastas



Crepas



Mariscos



Ensaladas



Sushi



DE LA GRANJA

.....

MARÍA BONITA

\$165

Arrachera de 400 g. acompañada de nopalitos asados, verduras al romero y una papa al horno.

MEJOR IMPOSIBLE

\$195

Rib eye de 500 g. acompañado de una pasta de mariscos.

IRRESISTIBLE

\$195

T-bone de 450 g. acompañado con verduras al romero y una papa al horno.

TÚ VOLVERÁS

\$155

500 g. de costillas en salsa BBQ acompañada de papa brava.





DEL MAR



THE LOVE LOOK

\$155

Camarones empanizados rellenos de queso crema, acompañados con una ensalada muy fresca.

ABRÁZAME QUE TENGO FRÍO

\$155

Camarones envueltos en tocino y gratinados, acompañados de yakimeshi y puré de papa almendrado.

APASIONADO

\$190

Salmón de 350 gr. acompañado con risotto de champiñón.

MI PRIMER AMOR


\$75

Filete de pescado empapelado con verduras y aderezo, con un toque de epazote y chipotle.

ARRÁNCAME EL CORAZÓN

\$125

Empapelado de pescado con camarón y pulpo en una salsa diablo cremosa.





OTRAS GUAPURAS



LOS MAGNÍFICOS

\$98

Hongos portobello asados con un toque de ajo con pulpo y camarón gratinados.

ROJO CROCANTE

\$85

Queso de cabra encostrado de almendras, nueces y pistache en una salsa de fresa.

MEJILLONES A LA VALENTINA

\$95

Mejillones al horno y coronados con espinacas a la crema

STEAK DE ATÚN

\$195

Posta de atún con un espejo de salsa de tamarindo acompañada de guarnición de crocante col de bruselas.





ENSALADAS

COCOPOLLO RASP BERRY

\$75

Mix de lechugas con fresa, arándano, tocino frito, champiñón, esferas de queso crema y tiras de pollo empanizadas con coco, con un especial aderezo Rasp Berry.

CESAR A LA VALENTINA

\$70

Lechuga orejona, con crutones parmesano y tiras de pollo asadas, con un aderezo Cesar.

BÚFALO MIX

\$70

Mix de lechugas, crutones en cubo, fresa, esferas de queso crema y tiras de pollo empanizadas y enchiladas con aderezo Valentina.

ESPINACA BOOM

\$80

Ensalada de espinaca con chips de tocino, ajonjolí, champiñón y salmón ahumado, con aderezo de reducción de balsámico



SUSHI



PIRATA ROLL

\$65

Empanizado por fuera y por dentro canicama o surimi, mango, queso crema y pepino.

NEVADO ROLL

\$65

Con queso crema por fuera, por dentro pepino surimi, aguacate y nori.

VERDE ENCANTO

\$65

Aguacate por fuera con un barniz de aceite de olivo, por dentro surimi, tampico y almendra.

DRAGÓN ROLL

\$75

Empanizado crocante por fuera, por dentro un especial camarón empanizado, aguacate y pepino.

FRESCO Y DULCE

\$55

Por dentro surimi, queso crema, pepino y nori. Por fuera pídelo de: kiwi, fresa, pepino, mango, higo, o mixto





YAKIMESHI

SENCILLO	\$50
POLLO	\$55
ARRACHERA	\$60
RIB EYE	\$65
CAMARÓN	\$65
PULPO	\$60
MIXTO	\$65

KUSHIAGE

QUESO MANCHEGO	\$60
PLÁTANO MACHO	\$50
POLLO	\$55
ARRACHERA	\$60
CAMARÓN	\$70



PASTAS



FRUTOS DEL MAR

\$140

Fetuccini con camarón cristal, camarón pacotilla, pulpo, almeja y mejillón.

TRES AMORES

\$138

Fetuccini en una salsa de tres quesos (parmesano, cabra, provolone) con camarones.

DEA VERDI

\$95

Pasta fusilli en un pesto de albahaca y almendras con tiras de pollo marinadas y asadas a la plancha.





CREPAS DULCES

CREMOSA DELICIA

\$40

Zarzamora con queso crema y almendra con helado de chocolate.

INOLVIDABLE

\$45

Cajeta con plátano y nuez y helado de vainilla.

PASIÓN Y CULPA

\$45

Crocantes de chocolates 100% mexicano acompañada de una brocheta de fresa cubierta de chocolate.

TENTACIÓN

\$45

Nutella con fresa, nuez caramelizada y chantilly.

CREPAS SALADAS

JAMÓN DE PAVO CON MANCHEGO

\$40

CHAMPIÑONES CON QUESO

\$45

HAWAIANA

\$40