

CASA PESTALOZZI

DESAYUNOS

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Enmoladas \$240.00

Rellenas de pollo, con lamina de plátano macho, crema, queso y aros de cebolla bañadas de mole negro de Oaxaca.

Enchiladas Suizas \$220.00

Enchiladas verdes rellenas de pollo, gratinadas con queso gouda, crema y aros de cebolla.

Cecina y huevo con chorizo \$220.00

Cecina de Yecapixtla, huevo revuelto con chorizo. Acompañado de frijoles refritos con queso.

Cazuela Cascabel \$220.00

Tres huevos estrellados o revueltos en salsa de cascabel, queso Oaxaca gratinado, aguacate y una rebanada de pan hogaza.

Sopes con cecina o arrachera \$220.00

3 sopes hechas a mano con frijoles, lechuga, crema y queso.

Enfrijoladas \$220.00

Rellenas de huevo revuelto, bañadas con salsa de frijol, chorizo, crema y queso

ESPECIALIDADES EUROPEAS

Toast de Salmón ahumado \$230.00

Base de pan brioche, crema ácida, salmón ahumado, ajonjolí, 1 huevo estrellado, espárragos y aguacate.

Pan francés estilo C.P. \$210.00

Base de pan brioche con crema dulce, frutos rojos y miel de maple.

ESPECIALIDADES EUROPEAS

Huevos Módena \$190.00

2 huevos revueltos o estrellados con tocino, queso parmesano y arúgula

Huevos Italianos \$190.00

2 huevos en omelette, proscuitto Di Parma, láminas de queso parmesano y arúgula

Huevos Pamplona \$190.00

2 huevos en omelette con chorizo español de Pamplona, arúgula y queso mozarella fresco.

Huevos al Sano \$190.00

2 huevos en omelette con jamón de pavo, arúgula, queso mozarella fresco y jitomate cherry.

Huevos con Esparrago y Parmesano \$210.00

Huevos estrellados acompañados de espárragos blanqueados, arúgula y parmesano

Omelette Fiteness \$190.00

Claras de huevo, espinaca, queso de cabra y laminas de aguacate

Croissant con Huevo y Estragón \$195.00

Huevo revuelto con estragón.
Acompañado con mix de lechugas

Croissant con Pechuga de pavo \$195.00

Queso gouda, vinagreta de mostaza antigua con miel. Acompañado con mix de lechugas

Croissant prosciutto di parma \$195.00

Proscuitto di parma, queso brie, toque de aceite de oliva. Acompañado con mix de lechugas



CASA PESTALOZZI

DESAYUNOS

FRUTA

Copa de Fruta mixta \$110.00

Fruta de temporada

Copa Antioxidante \$130.00

Fresa, frambuesa, mora y zarzamora.

Yogurt y granola hecha en casa.

BEBIDAS BRUNCH

Mimosa (175 ml.) \$120.00

Aperol Spritz (350 ml.) \$220.00

Saint Germain Spritz (300 ml.) \$240.00

JUGOS

Jugo de Naranja (320 ml.) \$60.00

Jugo verde (350 ml.) \$60.00

Naranja, apio y perejil

Jugo de Frutos Rojos (320 ml.) \$80.00

Naranja, zarzamora, fresa y frambuesa

Jugo Asiatico (350 ml.) \$80.00

Naranja, guayaba jengibre.

Jugo Zarzana (350 ml.) \$80.00

Naranja, zarzamora, manzana verde smith y jengibre

Jugo Smith (350 ml.) \$80.00

Naranja, pepino, piña, manzana verde y jugo de limón.

Jugo Do Brasil (350 ml.) \$85.00

Naranja, fresa, mango, maracuyá y cardamomo

CAFÉ

Flat white (150 ml.) \$60.00

Ristretto \$50.00

Espresso sencillo \$50.00

Espresso doble \$70.00

Latte (170 ml.) \$65.00

Capuccino (170 ml.) \$65.00

Americano (170 ml.) \$60.00

*Leche de almendra o soya +\$15.00

CLÁSICOS

Huevos al gusto \$150.00

Rancheros, a la mexicana, divorciados, al albañil, con tocino, con chorizo o con jamón

Molletes \$100.00

4 piezas de pan baguette con frijoles y queso gouda. Acompañado de pico de gallo.

Chilaquiles \$180.00

Verde, rojos, salsa de la casa o morita, con pollo o huevo; queso crema y cebolla morada.

*con arrachera o cecina

+\$80.00

Casa Pestalozzi \$180.00

1/2 orden de chilaquiles con salsa al gusto, crema, queso y dos huevos revueltos.

CASA PESTALOZZI

COMIDAS Y CENAS

PARA PICAR

MIX DE 3 BRUSQUETAS

\$140.00

- Pan tomate, prosciutto Di Parma, queso burrata y hojas de albahaca.
- Queso Brie, queso mascarpone y compota de melocotón.
- Anchoa, queso mascarpone y jitomate deshidratado.

MIX DE BRUQUETAS ESPECIALES (tres tipos de pan)

\$190.00

- Jitomate cherry horneado, burrata arúgula y reducción de balsámico
- Mejillón en escabeche queso de cabra y pimiento piquillo
- Proscuitto di parma manzana verde y miel de agave

ACEITUNAS TEMPERADAS CON ACEITE DE CHILES

\$140.00

TABLA DE QUESOS

Elección de quesos de temporada

\$210.00

TABA DE PROSCUITTO DI PARMA

\$190.00

Acompañado de pan tomate al horno

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO ARGENTINO

\$210.00

Acompañado de tortillas de harina y chimichurri

ENTRADAS

AROS DE CALAMAR

\$210.00

Empanizados y acompañados con aderezo siperiani, soya con jengibre y limón eureka a la brasa

BURRATA Y PROSCIUTTO DI PARMA

\$220.00

Queso burrata, jitomates cherry horneados y prosciutto Di Parma.

ESPÁRRAGOS AL HORNO

\$180.00

Gratinados con queso gouda, tocino y reducción de balsámico.

TOSTADAS DE ATÚN

\$180.00

3 tostaditas horneadas con cubos de atún fresco, marinado con salsa oriental, ajonjolí tostado y cremoso de aguacate.

CAMARONES AL AJILLO

\$220.00

Camarones salteados al olivo, ajo, peperoncino y acompañado de papitas cambray y baguette horneada

CARPACCIO DE SALMÓN

\$220.00

Finas laminas de salmón ahumado, arúgula fresca, laminas de queso parmesano, jitomate cherry, alcaparras y aceite de oliva

TIRADITO DE ATÚN

\$210.00

Laminas de atún fresco, aceite rojo, mayonesa spicy heneldo y toronja

SOPAS Y CREMAS

CREMA O SOPA DEL DÍA

\$180.00

ENSALADAS

DI PARMA

\$210.00

Perlas de melón, queso parmesano, mix de lechugas, nuez, arándanos, frutos rojos, reducción de balsámico y prosciutto Di Parma.

ENSALADA CAPRESE

\$210.00

Rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco, hojas de albahaca fresca, aceite de oliva y vinagre balsámico.

MAGRET DE POLLO

\$210.00

Pechuga de pollo rostizada, mix de hojas verdes, echuga baby tatemada, salsa de queso parmesano y almendras horneadas.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE LA CASA (180 GRS.)

\$250.00

Carne de Wagyu, pan brioche hecho en casa, cebolla caramelizada, queso gruyere, y mayonesa ahumada. Acompañadas de papas a la francesa con estragón.

ORDEN DE PAPAS AL PARMESANO

\$120.00

(250 GRS.)

Papas a la francesa con queso parmesano rallado

PIZZAS

MARGARITA

\$190.00

Pomodoro, mozzarella y albahaca orgánica

DI BUFALA

\$260.00

Pomodoro, Burrata Di Bufala, prosciutto y arúgula orgánica

MILANO

\$220.00

Pomodoro, mozzarella, cherrys, salami milander y parmesano reggiano

DI MANZO

\$280.00

Vacio de res, queso mozzarella, cebolla morada, arúgula laminas de parmesano, champiñones y reducción de balsámico

CAMARONES A LOS 4 QUESOS

\$260.00

Salsa de 4 quesos, queso mozzarella y camarones

NUTELLA CON FRUTOS ROJOS

\$220.00

Nutella, variedad de frutos rojos y menta



CASA PESTALOZZI

COMIDAS Y CENAS

PASTAS

| | |
|--|-----------------|
| SPAGUETTI AL CACCIO E PEPE | \$220.00 |
| SPAGUETTI AL POMODORO Y PARMESANO | \$190.00 |
| FETUCCINI A LOS CUATRO QUESOS Y CAMARONES | \$260.00 |
| Queso brie, parmesano, queso crema y queso gouda. | |
| SPAGUETTI A L'ARRABBIATA CON CAMARONES Y PARMESANO | \$260.00 |
| TAGLIALETELLE AL LIMÓN CON CAMARONES Y PARMESANO | \$220.00 |
| Camarones salteados con vino blanco mantequilla clarificada, ralladura de limón eureka y toque de albahaca | |
| PAPPARDELLE AL PESTO | \$260.00 |
| SPAGUETTI AL ALIOLI CON PROSCIUTTO DI PARMA | \$260.00 |
| FETUCCINI AL RAGÚ | \$260.00 |
| Con carne de filete de res a baja cocción, aceite de albahaca y parmesano. | |
| SPAGUETTI A LA CARBONARA CON GUANCIALE | \$260.00 |
| Yemas de huevo, pimienta negra y queso pecorino. | |
| LASAGNA DE FILETE DE RES | \$280.00 |
| Especialidad de la casa, con 3 horas de cocción baja, ingredientes 100% italianos. | |

*Cambió de proteína (pollo)

+\$40.00

RAVIOLIS

(Receta pendiente)

**TODAS LAS PASTAS SON HECHA EN CASA Y
PREPARADAS AL MOMENTO.
TIEMPO APROXIMADO 20 MINUTOS.**

PLATOS FUERTES

| | |
|--|-----------------|
| ATÚN SELLADO EN COSTRA DE SÉSAMO PISTACHE Y SALSA TERIYAKI | \$265.00 |
| Acompañado de ensalada verde con cacahuate y supremas de toronja | |
| SALMÓN AL HORNO A LA MANTEQUILLA | \$295.00 |
| Acompañado con spaghetti al olivo o mix de lechuga. | |
| TORRETA DE SALMÓN | \$220.00 |
| Torreta con queso de cabra, aguacate, jitomate y pesto. | |
| TACOS DE COCHINITA | \$210.00 |
| Receta única de la casa; tres tortillas hechas al momento, frijol negro Veracruz, cebolla morada y habanero encurtido. | |
| TACOS DE VACÍO (180 GRS.) | \$240.00 |
| Tres tortillas hechas a mano, cebolla, cilantro y salsa de habanero con piña. | |
| TACOS DE CAMARÓN REBOZADO | \$240.00 |
| Tres tortillas de harina, camarón rebozado, col morado y aderezo chipotle. | |
| PESCA DEL DÍA (DE JUEVES A SÁBADO) | \$320.00 |
| En salsa de vino blanco, acompañado de ensalada o verduras a la parrilla. | |

CORTES

| | |
|---|-----------------|
| NEW YORK (400 GRS.) | \$750.00 |
| (Acompañamientos pendientes) | |
| RIB EYE (400 GRS.) | \$850.00 |
| (Acompañamientos pendientes) | |
| VACÍO EN ESCALOPAS (180 GRS.) | \$280.00 |
| Con arugula, láminas de queso parmesano y reducción de balsámico. | |
| FILETE DE RES EN SU JUGO (180 GRS.) | \$310.00 |
| Puré de papa rústico y espárragos horneados. | |

*Todos nuestros cortes son de importación.

*Gramaje antes de cocción