

# 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 hechos 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 , prosciutto Di Parma, láminas de queso parmesano y arúgula

**Huevos Pamplona \$190.00**

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

**Huevos al Sano \$190.00**

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

**Huevos con Esparrago y Parmesano \$210.00**

Huevos estrellados acompañados de espárragos blanqueados, arúgula y parmesano

**Omelette Fitness \$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**

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



# CASA PESTALOZZI

## DESAYUNOS

### FRUTA

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Copa de Fruta mixta</b>   | <b>\$110.00</b> |
| Fruta de temporada   |                 |
| <b>Copa Antioxidante</b>   | <b>\$130.00</b> |
| Fresa, frambuesa, mora y zarzamora.<br>Yogurt y granola hecha en casa. |                 |

### BEBIDAS BRUNCH

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| <b>Mimosa (175 ml.)</b>               | <b>\$120.00</b> |
| <b>Aperol Spritz (350 ml.)</b>        | <b>\$220.00</b> |
| <b>Saint Germain Spritz (300 ml.)</b> | <b>\$240.00</b> |

### JUGOS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Jugo de Naranja (320 ml.)</b>                      | <b>\$60.00</b> |
| Naranja, apio y perejil                               |                |
| <b>Jugo verde (350 ml.)</b>                           | <b>\$60.00</b> |
| Naranja, zarzamora, fresa y frambuesa                 |                |
| <b>Jugo de Frutos Rojos (320 ml.)</b>                 | <b>\$80.00</b> |
| Naranja, zarzamora, fresa y frambuesa                 |                |
| <b>Jugo Asiatico (350 ml.)</b>                        | <b>\$80.00</b> |
| Naranja, guayaba jengibre.                            |                |
| <b>Jugo Zarzana (350 ml.)</b>                         | <b>\$80.00</b> |
| Naranja, zarzamora, manzana verde smith y jengibre    |                |
| <b>Jugo Smith (350 ml.)</b>                           | <b>\$80.00</b> |
| Naranja, pepino, piña, manzana verde y jugo de limón. |                |
| <b>Jugo Do Brasil (350 ml.)</b>                       | <b>\$85.00</b> |
| Naranja, fresa, mango, maracuyá y cardamomo           |                |

### CAFÉ

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| <b>Flat white (150 ml.)</b> | <b>\$60.00</b> |
| <b>Ristretto</b>            | <b>\$50.00</b> |
| <b>Espresso sencillo</b>    | <b>\$50.00</b> |
| <b>Espresso doble</b>       | <b>\$70.00</b> |
| <b>Latte (170 ml.)</b>      | <b>\$65.00</b> |
| <b>Capuccino (170 ml.)</b>  | <b>\$65.00</b> |
| <b>Americano (170 ml.)</b>  | <b>\$60.00</b> |
| *Leche de almendra o soya   | +\$15.00       |

### CLÁSICOS

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Huevos al gusto</b>  | <b>\$150.00</b> |
| Rancheros, a la mexicana, divorciados, al albañil, con tocino, con chorizo o con jamón    |                 |
| <b>Molletes</b>   | <b>\$100.00</b> |
| 4 piezas de pan baguette con frijoles y queso gouda. Acompañado de pico de gallo.         |                 |
| <b>Chilaquiles</b>  | <b>\$180.00</b> |
| Verde, rojos, salsa de la casa o morita, con pollo o huevo; queso crema y cebolla morada. |                 |
| *con arrachera o cecina   | +\$80.00        |
| <b>Casa Pestalozzi</b>  | <b>\$180.00</b> |
| 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 \$190.00 (tres tipos de pan)

- Jitomate cherry horneado, burrata arúgula y reduccion de balsamico
- Mejillón en escache queso de cabra y pimien-to piquillo
- Prosscuito di parma manzana verde y miel de agave

#### ACEITUNAS TEMPERADAS CON ACEITE DE CHILES \$140.00

#### TABLA DE QUESOS \$210.00

Eleccion de quesos de temporada

#### TABLA DE PROSCIUTTO 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 sipriani, soya con genjibre 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 organica

#### DI BUFALA \$260.00

Pomodoro, Burrata Di Bufala, prosciutto y arúgula organica

#### MILANO \$220.00

Pomodoro, mozzarella, cherrys, salami milander y parmigiano reggiano

#### DI MANSO \$280.00

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

#### 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

TAGLEATELLE 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 cacahuete 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 arúgula, 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

