

## PLATILLOS EXCLUSIVOS DE JUNIO 2021

WONTON DE PIMIENTO, QUESO Y MASSAGO (4)	\$160
BIRRIA DE CHIVO	\$160
BARBACOA DE BRISKET Y CACHETE EN SU CALDO	\$160
HAMBURGUESA DE PULLED PORK Y CARNITAS DE RES	\$160
TACOS DE PAVO EN MOLE OAXAQUENO (4)	\$120
TACO ÁRADES CON QUESO Y CHIPOTLE	\$180
CHAPULINES AL AJO EN QUESADILLAS O GUACAMOLE	\$180

VINOS	COPA (125ML)	BOTELLA (750ML)
-------	-----------------	--------------------

### Blancos

2V DE CASA MADERO	\$90	\$500
BLANQUÍSIMO		\$550
DARK VINTICH BLANCO	\$95	\$550

### Rosados

L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL		\$300
DARK VINTICH ROSA	\$95	\$550
V DE CASA MADERO		\$500

### Tintos

DARK VINTICH 2019		\$1200
EXPRESIONES DE CHIHUAHUA	\$95	\$500
XA DE DOMEQ	\$79	\$350
MONTEVINA	\$90	\$400
SHIRAZ DE CASA MADERO		\$670
MALBEC DE CASA MADERO		\$670
3V CASA MADERO	\$160	\$680
MERLOT DE CASA MADERO		\$670
CABERNET SAUVIGNON DE CASA MADERO		\$670

### 3V GRAN RESERVA

ASIS	\$670
LA CASONA	\$670
MEGACERO	\$900
ANXELIN RESERVA ESPECIAL	\$910
HACIENDA DE ENCINILLAS	\$910
MARIATINTO	\$1200
M DE MARIATINTO	\$1670
VINO DE PIEDRA	\$2100
GRAN RICARDO	\$2500
ALA ROTA	\$1400
LINDE	\$820
DON LEO	\$1000
JUGUETTE	\$1200

### Espumosos

CHAMPBRULÉ VINO ESPUMOSO	\$550
MOËT CHANDON IMPERIAL	\$1900
MOËT CHANDON NÉCTAR	\$2300
MOËT CHANDON ROSÉ	\$2600
MOËT CHANDON ICE IMPERIAL	\$3000

**¡ESCANEA ME!**



## BOTANAS PARA EMPEZAR BIEN

### QUESO FUNDIDO

Con chorizo \$125 (\$68) Con machaca \$140 (\$75)

### LOS TRES DÍNAMOS QUESADILLAS DE MAÍZ

Tres quesadillas distintas de queso menonita selecto y chorizo, carne seca y camarón.

### QUESO PANELA FRITO O ASADO

Tres triángulos de panela fritos o a la plancha con salsa de tomatillo tatemado y salsa de aguacate.

### TUÉTANOS A LA PARRILLA

Cuatro canoas de tuetanito con ensaladita de cebolla y cilantro con sal de mar.

### FRIJOLAS CON VENENO ESTILO REGIO

Refritos con carne de puerco en chile colorado. Pídelo con tortillas de harina.

### TOSTADAS DE ATÚN CON ROMERO\*

Tres tostaditas de maíz azul con mayonesa de chipotle y láminas de atún en vinagreta de romero.

### CHICHARRÓN DE RIB EYE

Trozos de Rib Eye crujientes, servido con guacamole "Vintich" y tortillas de harina si quieres.

De Pulpo \$190 (\$100)

De Atún \$200 (\$120)

De Calamar \$150 (\$80)

Guacamole \$100 (\$55)

### CHAMORRO EN SALSA DE PASILLA

Chamorro confitado y bañado en una salsa borracha de pasilla. Un clásico de la casa entero o desmenuzado.

## TACOS CLÁSICOS Y DELICIOSOS

### TACOS DE LENGUA CON SALSA MACHA

Tres tacos de lengua de res con frijoles negros y crema fresca. Con cilantro y cebolla.

### TACOS DE CAMARÓN "ROSARITO"

Tres tacos de camarón a la plancha, frijoles criollos de olla, pico de gallo y crema de cilantro.

### PINK TACO

Tres tacos de salmón estilo Ensenada con repollo, pimienta, cilantro y salsa de chipotle.

### TACOS DE FILETE DE RES

Tres tacos de filete de res a la plancha en costra de queso menonita, cebolla morada, cilantro y chipotle.

## SOPAS Y ENSALADAS

### LIGERO Y SABROSO

### CALDILLO ARRIERO

Caldo de res de fideo corto con trocitos de filete de res.

### SOPA AZTECA

Picosita sopa con tiras de tortilla frita, crema, aguacate y queso. Con un toque de chicharrón.

Con chorizo \$110 (\$60) Con filete \$180 (\$95) Mixto \$145 (\$75)

### ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE

Rodajas de tomate con queso panela, alcázaras, cebolla morada y cítricos. Terminada con queso de cabra y lechuga.

### ENSALADA VERDE CON QUESO DE CABRA

Ensalada de hojas verdes con cacahuates, aceitunas, balsámico y tomate. Con trocitos de queso de cabra.

Con pollo \$150 (\$80) Con camarón \$185 (\$90) Con tocino \$135 (\$70)

\$Entero  
(\$Medio)

\$120  
(\$65)

\$125  
(\$45) c/u

\$160  
(\$85)

\$160  
(\$85)

\$120  
(\$70)

\$185  
(\$65) c/u

\$200  
(\$120)

\$190

\$Órden (3)  
(\$Unidad)

\$200  
(\$70)

\$180  
(\$63)

\$175  
(\$60)

\$185  
(\$65)

\$Entero  
(\$Medio)

\$170  
(\$65)

\$100  
(\$60)

\$130  
(\$70)

\$110  
(\$60)

## PLATILLOS PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR

\$Entero  
(\$Medio)

### COSTILLA DE RES AL HORNO

Cocinado a fuego lento por 6 horas. Con puré de papa rústico y hongos al balsámico.

### POLLO EMPANIZADO CON SALSA DE QUESO

Pechuga en panko frita con salsa de mornay y mezcla de vegetales a la plancha.

### SALMÓN A LA PARRILLA

Filete de salmón sin piel. Con puré de frutos secos y coliflor frita. Guarnición de ensalada caliente de quinoa.

### HAMBURGUESA "DV"

Pan artesanal, molida premium de res, hongos asados, queso menonita, lechuga, tomate, aguacate y tocino. Acompañado de papas fritas.

### RIB EYE "DARK"

500gr de ribeye. El favorito por su suavidad y su guarnición de papas a la trufa y ajo rostizado.

### CABRERÍA CON GUACAMOLE AL MOMENTO

Corte con hueso de 500 grs a la parrilla, acompañado de salchiribs con chimichurri y guacamole.

### FILETE DE RES A LA MANTEQUILLA

Filete encostrado a la parrilla bañado en mantequilla de tuétanos, y con espárragos y champiñones salteados.

### FETTUCINE DARK CON CAMARONES

Pasta larga y camarones a la mantequilla con tocino, salsa pomodoro, parmesano, tinta y aceite de trufa.

### PULPO AL GRILL

Pulpo baby a la parrilla con mayonesa de chiles secos y papas gallo fritas.

### COLA DE LANGOSTA ENTERA AL CARBÓN\*\*

Bañada en mantequilla con limón y acompañada de papa rellena con filete sobre rajas de chilaca.

## POSTRES PARA ENDULZAR EL PALADAR

### ATE CON QUESO MENONITA.

Ate de membrillo. Pide nuestra versión caliente con amareto y canela o clásico como en casa de la abuela.

### COYOTAS "DE LA CUÑADA"

Coyotas (de piloncillo y de cajeta) calientes hechas por la cuñada de Alma. Con una bolita de helado de pinole.

### POUND CAKE DE CALABAZA

El panquesito más hogareño. Hecho de calabacitas, y chocolate. Con caramelo de sotol y helado.

### BLUE CHEESECAKE "PICHARDO"

Suavecito pastel de queso con salsa de fruta de temporada y queso azul. Pichardo siempre pide.

### LEMON PIE "CINDY"

La receta de lemon curd favorita de Cindy, hecho con limón amarillo y mantequilla. Lleva una base de chocolate con carajillo y frutos rojos. Acidito y reconfortante.

### PAY DE PLÁTANO "PAWIS"

Cremosita rebanada de pay de plátano con nueces y base de galletitas. Con dulce de leche casero encima. Pau lo ama.

Todos nuestros  
Precios incluyen IVA  
y están en MXN

\*El consumo de ciertos alimentos crudos o poco hechos de origen animal puede aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria.  
\*\*Este platillo requiere un tiempo de cocción mayor a los demás.

¡Gracias por tu preferencia y buen provecho!  
- Elías Riquelme

