

MENÚ

Entradas Calientes

Tartar de Wagyu australiano Carrara (100 g) \$730
Carne de wagyu australiano picada a cuchillo, preparación clásica acompañada de pan melva y papas Saratoga.
Wagyu australiano Carrara a la piedra (120g).....\$570
Frescas láminas de wagyu australiano carrara.
Alcachofa a la parrilla (1 Pz)\$170
Alcachofa parrillada acompañada con cremoso de la casa.
Coliflor Rostizada (500g).....\$225
Rostizada en mantequilla, crema de coliflor y gratinada.
Mollejas Fritas (250 g).....\$220
Fritas acompañadas de un cremoso de habanero, frijol negro y rábano.
Queso Fundido Encomienda (250 g) \$220
Mix de quesos con chicharrón “de la Ramos” y salsa mexicana flameado con tequila.
Queso Provoleta a la Parrilla (150 g).....\$175
Asado a la parrilla con jitomate bola, orégano fresco, pimientos escalibados y aceite de oliva.
Carpaccio de Alcachofa (100 g).....\$150
Láminas de alcachofa con aderezo de la casa, alcaparra frita y queso parmesano.
Jaibas al sartén (3 pz)\$600
Jaibas salteadas en ajillo con jengibre y cacahuate.
Mini hamburguesa wagyu australiano carrara (2 pzas).....\$490
Pan brioche, aderezo de la casa, wagyu australiano carrara, gratinadas. Acompañada de papas saratoga

Sopas

Crema del día (300 ml).....
125*Preguntar al capitán por la crema del día. Clam Chowder (300ml).....\$225*Clá
120
Clásico de la Encomienda.
Jugo de carne tapa venas (300 ml) \$145
Clásico de la Encomienda con tuétano para raspar.

Sopa de Cebolla (300 ml).....\$125

Clásica sopa francesa, de cebolla caramelizada y gratinada.#### Información adicional

Empanadas

Empanada argentina (70 g) \$90

Clásica empanada argentina de carne con huevo duro y aceituna verde.

Empanada de elote y rajas con queso (70 g)\$90

Empanada rellena de queso con rajas y elote.

Empanada de selección de quesos (70 g).....\$90

Empanada rellena de un mix de quesos artesanales.

Empanada de rib eye..... \$95

Rellena de estofado de rib eye con queso.

Ensaladas

Burrata con Mermelada de Pimientos\$292

Burrata con jitomate cherry, mermelada de pimientos, nuez de la india y reducción de balsámico.

Ensalada César\$138

Clásica ensalada preparada en tu mesa.

Ensalada del chef\$210

Espinaca baby, pera, nuez caramelizada, queso de cabra y reducción de balsámico.

Iceberg\$215

Lechuga, aderezo de queso azul, jitomate cherry, queso azul y tocino frito.

Ensalada mixta\$90

Mix de lechugas, pepino persa, cebolla morada, jitomate y aguacate.

Tacos

Tacos de costilla (3 pz ,150 g).....\$412

Costilla 24 hrs con cebolla caramelizada y cilantro en tortilla de harina nortea.

Tacos de filete de res (3 pz , 150 g)\$260

Puntas de filete bañadas con salsa molca, queso, aguacate y xnipec.

Tacos de gaonera de Rib eye roll

con tuétano (3pz, 150 g)\$399

Corte delgado de rib eye roll, costra de queso, guacamole, ensalada de cilantro, rábano y cebolla cambray, un tuétano a

la parrilla.

Tacos de lengua(3 pz, 150 g) \$370

Lámina de lengua de res a la plancha con cilantro y cebolla.

Tacos de chicharrón “de la Ramos”

(3 pz, 150g)\$215

Guisado de chicharrón “de la Ramos” en salsa verde,
chicharrón seco y cilantro.

Parrilla

Arrachera (300 g)\$340

Clásico corte de arrachera.

Filete de Res (250 g).....\$355

Corte suave y jugoso.

Vacío.....\$461

Parte baja de la falda de la res.

Picanha rostizada (400 g).....\$510

Corte extraído de la parte trasera de la res horneada.

Rib eye roll (400 g).....\$698

Centro de Bife de Chorizo.

Rib eye roll a la sal (400 g).....\$720

Rib eye roll cubierto de sal horneado y flameado en mesa.

Filete de res Pedro Ximénez (250 g).....\$470

Lomo de res, bañado con salsa Pedro Ximénez, acompañado
de puré de coliflor y cremoso queso cabra.

Rack de cordero (250 g).....\$495

Rack francés acompañado de puré de zanahoria y puré de
coliflor.

Mar y tierra (500 g)\$560

(250 g) de filete de res (250 g) de camarón a la parrilla en
mantequilla con echalot y tomillo.

Lobina dry miso (220 g)\$515

Lobina al horno con dry miso, yuzu, mantequilla y chips de ajo.

Pulpo (250 g)\$395

Pulpo en barbacoa envuelto en hoja de plátano.

Camarones zarandeados (500 g)\$520

Camarones jumbo adobado, a la parrilla.

Atún Parrilla (220 g).....\$300

Atún aleta azul a las brasas con vegetales a la parrilla y salsa
oriental.

Salmón Parrilla (220 g).....\$329

Atún aleta azul a las brasas con vegetales a la parrilla y salsa
oriental.

Pollo al Limón\$244
Pechuga de pollo horneada, bañada con una salsa de limón
amarillo.

Guarniciones

Camote y papa horneada.....\$87
Con aceite de oliva, pimentón de la vera.
Crembrule de Foie Grass.....\$120
Crema quemada de Foie Grass.
Elote amarillo braseado.....\$87
Elote dulce braseado con mantequilla.
Espárragos.....\$90
A la parrilla.
Papas saratoga.....\$87
Papas Fritas.
Papas francesas.....\$87
Clásica papa francesa.
Papas trufadas.....\$90
Papas a la francesa, con aceite de trufa y queso parmesano.
Papas a las brasas.....\$87
Rodajas de papa, suaves por dentro doradas por fuera.
Vegetales de temporada (2 pax).....\$315
Vegetales baby de temporada con chimichurri y romero.

Postres

Ate con queso.....\$117.00
Cheesecake San Sebastián.....\$120.00
Pastel de helado y campechanas.....\$165.00
Panqué de elote.....\$155.00
Tarta de chocolate Alarcón.....\$155.00

Información adicional

Zona: Puebla

Horarios: Lunes a Jueves 13:00–23:00; Viernes y Sábado 13:00–00:00; Domingo 13:00–19:00

Cocinas: Cortes de carne, Pescados y Mariscos, Internacional

Ambiente: Casual elegante

Vestimenta recomendada: Informal y elegante

Detalles del área de estacionamiento: Estacionamiento público

Opciones de pago: AMEX, Mastercard, Visa

Chef ejecutivo: Gerardo Alarcón

Adicional: Acceso para silla ruedas, Banquete, Bar completo, Cervezas, Cócteles, Comida para llevar,

Salón privado, Vinos, Zona exterior para fumadores

Página web: <https://encomienda.mx/>

Número de teléfono: 222 955 8148

Dirección: Boulevard Atlixcayotl 1499, Col. Reserva Territorial Atlixcayotl, Cholula, 72810 PUE