

Ferraza
PRISSA®
VINOS · GOURMET · LICORES

INCONTRO
ITALIA *Trattoria* 1991

ENTRADAS

CARPACCIO FILETE DE RES.....\$180.00

Finas rebanadas de filete de res con arúgula, queso parmesano, vinagre balsámico y aceite de olivo

CARPACCIO DI SALMONE.....\$190.00

Finas rebanadas de salmón fresco, perlas de queso crema y vinagreta de alcaparras

BRUSCHETTA BURRATA E POMODORO.....\$90.00

Rebanada de pan a la parrilla con queso burrata, jitomates cherry confitados y albahaca fresca

BRUSCHETTA SALMONE.....\$90.00

Rebanada de pan a la parrilla con cremoso de limón eureka y alcaparras, salmón ahumado y aguacate

TABLA DE QUESOS.....\$265.00

TABLA DE QUESOS MIXTA.....\$275.00

CAPRESE.....\$167.00

Jitomate, mozzarella fresca, pesto de albahaca, reducción de balsámico y pimienta fresca

BURRATA.....\$240.00

Jitomates cherry, pepino, cebolla morada, croutones y burrata en vinagreta de albahaca

INCONTRO.....\$142.00

Mix de lechugas, arúgula, parmesano, pimientos rostizados, garbanzos, albahaca, cebolla morada y jitomates cherry en vinagreta de limón amarillo y orégano

PIZZAS

MARGARITA.....\$245.00

Jitomate, mozzarella fresca y albahaca fresca

CUATRO QUESOS.....\$268.00

Salsa marinara, mozzarella, provolone, de cabra y azul

PEPPERONI.....\$245.00

Salsa marinara, mozzarella y pepperoni

CAMARONES.....\$250.00

Salsa marinara, camarones, jitomates cherry y perejil

TRUFATA.....\$250.00

Salsa de trufa blanca, mozzarella y champiñones asados

JAMÓN SERRANO CON ARÚGULA.....\$285.00

BURRATA Y MIEL TRUFADA.....\$285.00

Jitomates cherry marinados en aceite de oliva, ajo confitado, albahaca fresca, queso burrata y miel trufada

PASTAS

SPAGHETTI POMODORO.....\$104.00

Pasta larga en salsa de jitomate con albahaca fresca y parmesano

FETTUCCINE ALFREDO TRUFADO ALLA RUOTA.....\$240.00

Pasta larga terminada dentro de la rueda de queso en salsa cremosa de trufa y parmesano

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE.....\$245.00

Pasta larga con aceite de oliva, mantequilla, vino blanco, camarones, almejas, mejillones, jitomates cherry y perejil

FUSILLI CUATRO QUESOS.....\$105.00

Pasta corta en salsa cremosa de quesos parmesano, mozzarella, de cabra y azul

SPAGHETTI BOLOGNESE.....\$130.00

Pasta larga en salsa bolognesa y queso parmesano

LASAGNA BOLOGNESE.....\$248.00

Láminas de pasta, ragú de carne molida y verduras y salsa blanca gratinada en quesos mozzarella y parmesano

INCONTRO
ITALIA
Trattoria 1991

BELGRANO
ASADOR ARGENTINO



ENTRADAS

EMPANADA DE CARNE.....\$59.00
Clásica empanada argentina con relleno de carne picada a cuchillo, aceitunas y huevo cocido

EMPANADA DE ESPINACAS Y QUESO.....\$54.00
Rellena de espinacas y queso gouda

EMPANADA DE QUESO CON ELOTE.....\$54.00
Rellena de queso gouda y elote amarillo

JUGO DE CARNE.....\$119.00
Clásico de la casa acompañado de cebolla, chile y cilantro

GUACAMOLE.....\$84.00
Con cebolla tatemada a las brasas y cilantro fresco

ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA.....\$77.00

ORDEN DE CHISTORRA 250 GR.....\$107.00
Con cebolla caramelizada y tortillas de maíz

PROVOLETA.....\$189.00
Queso a la plancha con jitomates confitados, arúgula, chimichurri y tortillas de harina

QUESO FUNDIDO NATURAL.....\$129.00
Acompañado de tortillas de harina

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA.....\$149.00
Acompañado de tortillas de harina

QUESO FUNDIDO CON CHICHARRON DE LA RAMOS.....\$190.00
Acompañado de tortillas de harina y salsa mexicana

ENTREPANES

CHORIPAN.....\$149.00
Baguette individual con lechuga, mayonesa, jitomate, cebolla, chorizo argentino a la parrilla chimichurri. Acompañado de papas a la francesa

PEPITO DE FILETE O ARRACHERA.....\$216.00
Con guacamole, frijoles refritos, lechuga y jitomate. Acompañado de papas a la francesa

ENSALADAS

MIXTA.....\$80.00
Mix de lechugas, jitomate, cebolla morada, pepino persa, vinagreta de limón y oregano

DEL CHEF.....\$149.00
Mix de lechugas con palmitos, aguacate, alcachofa, queso gouda, elote y jitomate en vinagreta balsámica

RUCOLA.....\$135.00
Mix de lechugas, arúgula, manzana, queso parmesano y almendras tostadas en aderezo de mostaza y miel

TAQUIZA

TACOS DE PICAÑA 2 Pzas.....\$115.00
Picaña al carbón en tortilla de maíz

TACO DE GAONERA 2 Pzas.....\$115.00
Suave y jugoso filete aplanado a la plancha, con aguacate en tortilla de maíz

TACO VILLAMELÓN 2 Pzas.....\$80.00
Bistec de res, longaniza y chicharrón en salsa de orégano

TACOS DE LENGUA 2 Pzas.....\$180.00
Con cebolla morada, cilantro, rábano

TACOS DE PATO ROSTIZADO 2 Pzas.....\$193.00
Con tortilla de maíz, cebolla morada, cilantro, rábano y chile habanero

TACOS DE ASADA 2 Pzas.....\$87.00
Bistec de res a la parrilla con guacamole, queso panela, cebolla cambray, cilantro y rábano

TACOS DE ASADA CAMPECHANO 2 Pzas.....\$98.00
Bistec de res a la parrilla, longaniza con queso panela, cebolla cambray, cilantro y rábano

TACOS DE SUADERO 2 Pzas.....\$85.00
Suadero clásico chilango con cebolla morada, cilantro y pepino

TACOS DE CHICHARRON DE LA RAMOS 2 Pzas.....\$123.00
Guisado de chicharrón de la ramos en salsa verde tatemada con chicharrón seco, cilantro y rábano

DE LA PARRILLA

ARRACHERA.....\$360.00
Arrachera marinada a la parrilla acompañada de papas a la francesa y chiles toreados

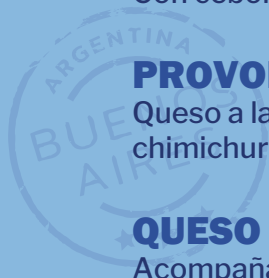
PICAÑA.....\$392.00
Rostizada a la parrilla, acompañada de papas a la francesa y chiles toreados

BIFE DE CHORIZO.....\$525.00
A la parrilla acompañado de papas a la francesa y chiles toreados

RACK DE CORDERO.....\$535.00
Rack de cordero a la parrilla con chimichurri de menta y papas rostizadas

SALMÓN 200 gramos.....\$300.00
Steak de salmón a la parrilla con chimichurri de aguacate y ensalada

PULPO CHAMUSCADO.....\$430.00
Marinado y chamuscado a las brasas con chimichurri. Acompañado de papas cambray



— *Le* —
Cliché
Bistrot
—
BISTRÓ FRANCÉS

ENTRADAS

SOPA DE CEBOLLA\$195.00

Sopa de cebolla con croûton de pan, gratinada con queso gruyere

CARACOLES EN MANTEQUILLA DE HIERBAS.....\$260.00

Caracoles de tierra en mantequilla de ajo confitado y hierbas

MEJILLONES AL VINO**BLANCO**\$140.00

Mejillones al vino blanco con cebolla caramelizada y papa francesa

FONDUES

QUESO GRUYÈRE.....\$379.00

Queso gruyère fundido con vino blanco servido con croûtons de pan natural

QUESO GOUDA.....\$305.00

Queso gouda fundido con vino blanco servido con croûtons de pan natural

TRES QUESOS.....\$340.00

Mix de 3 quesos gruyere, gouda y roquefort fundidos con vino blanco y servidos con croûtons de pan natural

FILETE DE RES\$483.00

Centro de filete de res en cubos para cocinar en la mesa en aceite, acompañado con salsa pimienta, mostaza y roquefort

LE CLICHE398.00

Quesos gruyere y gouda fundidos al vino blanco con un toque de trufa blanca y cebollín picado

PLATOS FUERTES

CROQUE MONSIEUR.....208.00

Rebanadas de pan brioche, mezcla de quesos gratinados, bechamel trufada, mostaza antigua, jamón york

SALMÓN FRAMBUESA.....330.00

Steak de salmón fresco a la plancha en salsa de frambuesa, con ejotes y papas rostizadas

CROQUE MADAME.....208.00

Rebanadas de pan brioche, mezcla de quesos gratinados, bechamel trufada, mostaza antigua, jamón york, con huevo estrellado

CAMARONES AL LIMON280.00

Camarones con vino blanco, mantequilla de limón amarillo y ejotes al perejil y papa cambray

MEDALLONES DE FILETE**DE RES 180 grs**.....275.00

Medallones de filete de res a la plancha con salsa a elegir entre: pimienta, mostaza o roquefort. Acompañados de puré de papa con ajo confitado.

BAGUET DE FILETE150.00

con salsa mostaza o pimienta filete de res a la parrilla con papa francesa

VICEVERSA

CASA DE PINCHOS

S
A
P
A
S

TAPAS

T
A
P
A
S

PAN TOMATE\$50.00
Rebanada de pan crujiente
con jitomate rallado, aceite de
oliva y escamas de sal

**PAN TOMATE
CON SERRANO.....\$90.00**
Tosta de pan crujiente con
jitomate rallado, jamón
serrano y aceite de oliva

**PINXTO DE CAMARÓN AL
AJILLO.....\$85.00**
Rebanada de pan crujiente
con camarón al ajillo

**MONTADITO DE GULAS AL
AJILLO.....\$80.00**
Rebanada de pan con gulas en
aceite de oliva, ajo dorado y
chile guajillo

**QUESO BRIE
CON HIGO.....\$74.00**
Rebanada de pan con queso
brie y compota de higo

**PINXTO DE BONITO EN
ESCABECHE.....\$80.00**
Rebanada de pan con
bonito de escabeche, papa y
zanahoria

**MONTADITO DE QUESO
DE CABRA
Y MANZANA.....\$65.00**
Rebanada de pan crujiente
con queso de cabra,
manzana verde, tocino, miel
trufada y almendras
tostadas.

**PINXTO DE SOLOMILLO
AL JEREZ\$85.00**
Rebanada de pan crujiente
con queso brie, carne a la
plancha con cebolla
caramelizada al jerez

**MONTADITO DE SALMÓN
AHUMADO Y
ALCAPARRAS.....\$80.00**
Rebanada de pan crujiente
con cremos de limón
amarillo, cebollín salmón
ahumado, alcaparras,
pepino y aguacate

S
A
L
V
A
D
O
R
A
S

BOCATAS

B
O
C
A
T
A
S

**MANCHEGO
Y CHISTORRA\$90.00**

**QUESO BRIE
CON JAMÓN
SERRANO.....\$210.00**

**CHORIZO CANTINPALO
CON QUESO MANCHEGO
ESPAÑOL.....\$130.00**

**CALAMAR REBOZADO
ALIOLI\$90.00**

VICEVERSA

CASA DE PINCHOS

S E N O I C J A R A S

RACIONES

P A C I O N E S

PATATAS

BRAVAS\$123.00

Papas en cubos, fritas en aceite de oliva con salsa brava, alioli y perejil

CROQUETAS DE

JAMÓN SERRANO.....\$215.00

Croquetas empanizadas de jamón serrano con alioli azafranado

PULPO A LA

GALLEGA.....\$290.00

Suave pulpo rebanado con aceite de oliva, pimentón, papas cocidas y escamas de sal

CAMARONES AL

AJILLO\$215.00

Camarones en aceite de oliva con ajo dorado, chile guajillo y pimentón

TORTILLA DE

PATATAS\$100.00

Clásica tortilla de huevo y papas confitadas en aceite de oliva, perejil y alioli

O L A T O

PLATO FUERTE

F U E R T E

PESCADO DEL DÍA

CONFITADO EN

ACEITE DE OLIVA....\$330.00

Con salsa romeresco, papas y ejotes al perejil

PAELLA MIXTA 2

personas (sábados y domingos).....\$290.00

Arroz azafranado con pechuga de pollo, costilla de cerdo, chorizo español, camarones, almejas mejillones y verduras

TORTILLA DE PATATAS

LIZARRAN.....\$105.00

Tortilla de huevo y patatas con cebolla caramelizada y pimientos asados

CHORIZO A LA SIDRA . \$215.00

Chorizo ahumado a la cazuela cocido en sidra

PIMIENTOS

DEL PADRÓN.....\$164.00

Confitados en aceite de oliva y terminados con escamas de sal

HUEVOS LUCIO CON

JAMÓN SERRANO.....\$205.00

Huevos fritos suaves sobre papas fritas con jamón serrano

FABADA

.....\$195.00

Guiso a base de azafrán, pimentón ahumado, alubias blancas, morcilla, chorizo, panceta de cerdo y jamón serrano

FILETE AL JEREZ\$260.00

Filete de res risolado con aceite de oliva, ajo, jerez y hierbas acompañado con papas confitadas

SOLOMILLO EN SALSA DE QUESO

CABRALES.....\$245.00

Carne de res en salsa de queso cabrales con papas al perejil y ejotes

CACHOPO\$405.00

Milanesa de res con queso manchego español, jamón serrano empanizada acompañada con papas fritas y pimientos

VICEVERSA

CASA DE PINCHOS

日本人 | EL JAPO | 寿司

SUSHI & RAMEN

ENTRADAS

EDAMAME 150 gr
Natural/Picoso.....\$160.00

**SASHIMI DE SALMÓN
CANADIENSE** 140 grs.....\$300.00

SASHIMI ATÚN
ALETA AZUL 140grs.....\$290.00

**SASHIMI
HAMACHI** 140gr\$370.00

SASHIMI SELECT DEL CHEF
*(hamashi, Atún ALETA AZUL,
Salmón Canadiense y pulpo)*.....\$355.00

**KUSHIYAKI DE CAMARÓN
BARNIZADO CON
SALSA ANGUILA**\$200.00

CAMARONES ROCA.....\$275.00

TIRADITO DE PULPO.....\$300.00

**TIRADITO DE PESCADO
BLANCO DRY MISO**.....\$310.00

TIRADITO DE ATÚN
ALETA AZUL\$270.00

**TIRADITO HAMACHI
SERRANITO**.....\$370.00

VERDURAS TEMPURA.....\$90.00

SOPAS, RAMEN Y ARROZ

SOPA MISO.....\$100.00

MISO RAMEN *(soya)*.....\$235.00

TONKOTSU RAMEN *(cerda)*.....\$250.00

WOK CAMARÓN.....\$160.00

WOK FILETE DE RES.....\$160.00

WOK MIXTO.....\$180.00

NIGIRI

ATÚN
ALETA AZUL 2pzas\$97.00

CHUTORO *(Atún ALETA AZUL
medio graso)* 2pzas.....\$110.00

TORO *(Atún ALETA AZUL
graso)* 2pzas.....\$110.00

HAMACHI 2pzas\$135.00

**SALMÓN
CANADIENSE** 2pzas\$110.00

**PESCADO
BLANCO** 2pzas\$110.00

IKURA
(Hueva de Salmón) 2 pzas.....\$215.00

IKA
(Calamar Japonés) 2 pzas.....\$110.00

CAMARÓN 2 pzas.....\$90.00

**ANGUILA
DE RÍO** 2 pzas.....\$135.00

**Uni (Erizo - solo
temporada)** 2pzas.....\$ 105.00

ROLLOS

SPICY HAMACHI.....\$250.00

**ATÚN ALETA AZUL
MAKI ESPECIAL**.....\$180.00

**ATÚN ALETA AZUL
SPICY**.....\$170.00

**SALMÓN
CANADIENSE**.....\$210.00

**ANGUILA
TEMPURA MAKI**.....\$320.00

**CAMARÓN
TEMPURA**.....\$170.00

SALMÓN SPICY.....\$255.00

**CALIFORNIA
CAMARÓN**.....\$183.00

**CALIFORNIA
CANGREJO**.....\$185.00

NEVADITO MAKI.....\$155.00

**CANGREJITO
MAKI ESPECIAL**.....\$245.00

NIJI NO MAKI
*(Atún, Camarón,
y Salmón)*.....\$195.00

CONOS

**TEMAKI
PIEL SALMÓN**.....\$125.00

**TEMAKI CAMARÓN
TEMPURA**.....\$125.00

**TEMAKI
ANGUILA DE RÍO**.....\$145.00

TEMAKI SPICY ATÚN
ALETA AZUL.....\$140.00

**TEMAKI
SPICY HAMACHI**.....\$150.00

**TEMAKI
SALMÓN**.....\$145.00

TEPPANYAKI

CAMARÓN.....\$245.00

RES.....\$290.00

POLLO.....\$210.00

POSTRES

VICEVERSA

CASA DE PINCHOS

CREMA CATALANA\$113.00

HELADO DE TURRÓN.....\$220.00

— *Le Cliché Bistrot* —

BISTRÓ FRANCÉS

FONDUE AU CHOCOLAT.....\$183.00

CREPAS DE NUTELLA\$152.00

CREPAS DE CAJETA.....\$136.00

INCONTRO

ITALIA *Trattoria* 1991

TIRAMIZÚ.....\$190.00

PANNA COTTA\$128.00

GELATO.....\$128.00

BELGRANO

ASADOR ARGENTINO

ALFAJOR\$200.00

**FLAN CON
DULCE DE LECHE**\$122.00