### Entradas

| Carpaccio mixto Finas láminas de salmón chileno y medallón de atún, acompañado de camarón cocido, tomate Cherry, chile serrano y aros crujientes de chalote. Con salsa de soya preparada y salsa marisquera.            | \$428 |
|---|-------|
| Tacos de Camarón y Pulpo Tres tacos con una costra de queso de Los Altos de Jalisco, sazonados con piña, cebolla y adobo de la casa, acompañado de aguacate y salsa de chile habanero con cebolla morada.               | \$339 |
| Panela al Grill Panela artesanal a la parrilla marinada con romero, perejil, orégano, ajo y vinagre de manzana. Terminada en horno.   | \$204 |
| Tres tacos de Lechón Tacos de lechón confitado, servidos sobre tortilla de maíz azul y acompañado de salsa de aguacate, cebolla asada, sandía empanizada a la plancha y ralladura de limón, en salsa de ceniza.         | \$284 |
| Montaditos de Atún<br>Rebanadas de jícama, aderezo mayo-chipotle, piña y pepino en<br>juliana marinado en salsa soya, atún fresco del Pacífico y echalote,<br>cebollín y ajonjolí negro.                                | \$232 |
| Burrata Empanizada<br>Queso Burrata empanizada. Salsa cremosa rosa, decorada con<br>reducción de Balsámico y Germinado de Alfalfa.  | \$308 |
| Aguachile de Ceniza Camarón marinado con salsa de ceniza de chiles aromáticos, pepino persa, cebolla morada y cítricos.   | \$268 |
| Aguachile Negro de Camarón y Pulpo<br>Marinado en salsa negra estilo Sagrantino, acompañado de<br>pepino persa, sandía, cebolla morada, cilantro y aguacate.  | \$318 |
| Betabel con Queso de Cabra<br>Emulsión de queso de Cabra y crema, acompañado de betabel<br>cocido y betabel curtido, con cama de vinagreta de mostaza,<br>coronado con nuéz pecana caramelizada.                        | \$218 |
| <b>Tártara de Atún</b> Trozos de Atún fresco con cilantro, marinado en salsa de Soya y jengibre, ajonjolí, sobre cama de aguacate y fritura de Poro.  | \$268 |
| Tacos de Pato Confite de muslo de pato con salsa de chiles agridulce, coronado con cebolla curtida y poro frito.  | \$324 |
| Carpaccio de Lengua<br>Láminas de lengua cocida, con salsa de tomate verde, acompa-<br>ñado con mousse de cilantro y queso crema, julianas de chile<br>Caloro y cebolla en salsas negras y un toque de cilantro fresco. | \$268 |
| Carpaccio de Res<br>Finas rebanadas de res con champiñon fresco y queso<br>Parmigiano Reggiano D.O.P. (Denominación de Orígen Protegida)<br>con arúgula y vinagreta de Balsámico  | \$268 |

| Carpaccio de Venado Ahumado<br>Láminas de venado ahumado, arúgula, portobellini, hojuelas de<br>Parmigiano Reggiano D.O.P. (Denominación de Orígen Protegida),<br>tomate Cherry y citroneta.  | \$368 |
|---|-------|
| Calamar Empanizado Calamares fritos acompañados con zanahoria frita, servidos con aderezo de Habanero y salsa Pomodoro casera.  | \$254 |
|   |       |
| Ensaladas   |       |
| Burrata con Tomate Cherry<br>Queso Burrata acompañado con una ensalada de Tomate Cherry,<br>alcaparra, albahaca, cebolla fresca, con un toque de reducción de<br>Balsámico y aceite de Olivo Extra Virgen, Pesto y aceitunas.   | \$324 |
| Primavera Lechugas mixtas Hidropónicas y Orgánicas, fresa y nuez caramelizada, coronado con queso de cabra y crema de vinagre balsámico de Módena.  | \$224 |
| Ensalada de Salmón Ahumado<br>Salmón ahumado en Té Inglés, espinaca orgánica, espárragos y<br>calabazas salteadas, nuéz de Castilla acompañada de vinagreta<br>de alcaparras, tomate deshidratado y queso parmesano rayado,<br>cebolla Cambray, betabél y ajonjolí negro. | \$308 |
| Ensalada con Panela Marinada<br>Queso Panela marinado a la plancha, mix de tomate Cherry, nuéz<br>de la India acompañada de vinagreta de mostaza y miel, alcaparra<br>frita y cubos de Panela.  | \$248 |
|   |       |
| Caldos y Cremas   |       |
| Almejas del Chef<br>Almeja portuguesa en salsa de frescas hierbas (perejil, cilantro y<br>orégano), ajo, paprika española, con un toque de vino blanco y<br>crema.  | \$314 |
| Bisque de Mejillones<br>Sopa cremosa de Mejillónes frescos del Pacífico, eneldo, zanaho-<br>ria, papa y crema.  | \$184 |

**Crema de Espárragos** Crema de espárragos cocinada a fuego bajo con poro, papa y finas hierbas. Acompañado con crotones y un toque de aceite de Oliva Extra Virgen.

\$184

### Pastas

#### Todas nuestras pastas son importadas Pregunte a su mesero por nuestras opciones SIN GLUTEN

#### Fettuccine 4 Quesos

\$398

Salsa de mezcla de quesos de Los Altos de Jalisco y de importación, con mixto de hongos naturales y hongo Porcini de importación, aromatizado con aceite de trufa blanca del Piemonte, coronado con Queso Azúl y un crocante de Parmesano.

#### Linguine Trentina

\$284

Preparación de pasta tipo linguine, acompañado de champiñón, speck ahumado importado, cebolla y un toque de chile de árbol, coronado con queso Parmigiano Reggiano D.O.P. (Denominación de Orígen Protegida) y perejil frito, coronado con champiñón frito.

#### Linguine Taomina

\$268

Pasta linguine con camarón, espinaca, toque de crema, salsa pomodoro y chipotle coronado con queso de cabra.

#### Lasaña de Cordero

\$308

Pasta fresca a base de huevo, con boloñesa de cordero, champiñón, bechamel y queso de Los Altos de Jalisco.

### Risotti

### La variedad de nuestros arroces importados son Arbóreo o Carnaroli.

#### Hongos Mixtos

\$328

Con champiñones mixtos locales y Porcini, terminado con mantequilla Neozelandesa y queso Parmigiano Reggiano D.O.P. (Denominación de Orígen Protegida), perfumado con aceite de trufa.

#### Mariscos Mixtos

\$328

Con salmón, róbalo, camarón, almeja baby, pulpo y calamar, terminado con speck, pomodoro, chile de árbol y ralladura de limòn y perejíl.

### Parilla

Todos los platillos son cocinados por método tradicional a las brasas, se sazonan sólo con espuma de sal de Colima y aceite de Oliva extra virgen importado; dependiendo del término, su preparación puede llevar de 20 a 40 minutos.

De acompañamiento eleccion entre Papas al Romero, Verduras a la Parrilla ó Ensalada.

Rib-eye High Choice

Cada 100 gr. \$268

Rib-eye con Mantequilla de Tuétano \$1,182 Rib-eye a la parrilla sazonado, bañado con mantequilla de tuétano, ajo, perejil y cebollín. Acompañado con higos y echalote caramelizádos cón reducción balsámica y arúgula.

Filete de Res 300 gr.

\$518

\$548

Filete de Res con Papa al Gratín Filete de Res a la parrilla, acompañado con poro marinado a la

parrilla con un toque de salsa Gremolata, bañado ligeramente con jugo de res.

Filete con Risotto \$574

Caña de filete a la parrilla, sobre una cama de risotto Arbóreo al betabel, coronado con salsa de queso Brie y espinaca frita, coronado con betabél frito.

**Vacío** 350 ar. \$628

Costilla de Res \$694

Costilla de Res de importación. Guarnición a elección.

Cowboy 1Kg. Calidad Choice a la Parilla, acompañado con guamición a su \$2,618

elección.

Rack de Cordero \$658

Cordero a la Parrilla a termino medio, con chimichurri acompañado con puré de papa.

Salmón a la Parilla \$498

Salsa alCherry fresco, paprika, romero. Acompañado de verduras a la parrilla y limón real.

Pescado a la Parilla Cada 100 gr. \$124

Pescado entero relleno al Eneldo y limón real acompañado con ensalada y verduras.

### Came

| Cochinita Pibil Sobre una piña asada y hoja de bástago, coronada con cebolla desflemada, tiras de chile habanero acompañada de salsa de aguacate y tortillas.  | \$314 |
|--|-------|
| Lengua de Res al Cilantro Rebanadas de lengua de res en crema de cilantro con guarnición de pimientos morrones salteados, chile "güero" y tortillas.   | \$598 |
| Filete de Res a la Cerveza Caña de Filete a la Parrilla, bañado con salsa a base de cerveza, tocino y romero. Acompañado de puré de papa, espárragos y papa paja.  | \$548 |
| Brisket Horneado Adobado con mixto de chiles, preparado al horno durante 10 horas, acompañado de verduas a la parrilla y puré de papa.   | \$568 |
| Filete de Jabalí en costra Jabalí, criado en Tapalpa. Cocinado a termino medio y envuelto en Prosciutto di Parma D.O.P. y champiñones mixtos, horneado en pasta hojaldre y servido sobre su propio gravy y brotes orgánicos, puré de betabel, manzana, calabaza, champiñón y ajonjolí negro. | \$764 |
| Picaña de Cordero Picaña de Cordero en su jugo, acompañado con papa confitada, espinacas salteadas y salsa de berenjena y ajo.   | \$438 |
| Pollo  |       |
| Pollo al café Pechuga de Pollo orgánico marinado en café y paprika, acompañado de Baby Romana a la Parrilla, en salsa mojo (Islas Canarias) y ensalada mixta.  | \$334 |
| Suprema con Crujiente Pechuga de pollo empanizada, rellena de hongos mixtos y mozzarella fresca, acompañada de espinaca orgánica a la crema, con Prosciutto di Parma D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) cebolla Cambray y papas corte paja y crocante de Provolone.                   | \$364 |
| Pollo Miso Pechuga de Pollo orgánico marinado con Yogurt Griego, chile serrano, ajo, jengibre, cilantro a la Parrilla y ajonjolí negro. Acompañado de una salsa Miso (Soya fermentada), hoja de Bok Choy salteada, sobre cama de puré de papa y tocino.                                      | \$334 |

\$314

## Pescado

| Pulpo a las brasas<br>Pulpo del Golfo de México adobado a las brasas (½ Pulpo)<br>y puré de betabel. Simplemente delicioso, uno de nuestros<br>clásicos.  | \$618 |
|---|-------|
| Robalo con Risotto de Speck<br>Lonja de Robalo sazonada y homeada en cama de Risotto<br>de Speck, cáscara de limón, chile de árbol y salsa<br>Pomodoro, acompañada de arúgula y limón real parrillado.        | \$564 |
| Salmón ahumado en cedro<br>Lonja de Salmón, sobre tabla de cedro rojo a la parrilla, marinado<br>con salsa Teriyaki, acompañado de espárragos parrillados.  | \$518 |
| Salmón Salmoriglio<br>Salmón a la plancha terminado en Vino Blanco, ajo, chile y<br>hierbas de olor, montado sobre ejotes, alcaparra y espinaca<br>baby.  | \$454 |
| Salmón Ratatouile Filete de salmón de orígen Chileno servido con ratatouille de verduras con crema de perejil, chila güero, chicharrón de piel de Salmón y botones de salsa picante de papaya.                | \$448 |
| Atún a los Cítricos<br>Atún sellado a la parrilla con una salsa a base de limón, vino<br>blanco, ajo y chile de árbol toreado, se sirve con una<br>ensalada de lechugas Hidropónicas y Orgánicas, y cítricos. | \$418 |
| Robalo al Velouté Lonja de Robalo con salsa Velouté, acompañdo con espárragos, berenjena y nuéz de Castilla, con un toque de comino y aceite de albahacar.  | \$564 |
| Huachinango al Ajillo<br>Lonja de Huachinango en salsa de Ajillo, acompañado de<br>zanahoria y espárragos salteados, sobre una cama de puré<br>de papa.   | \$528 |

### Mariscos

Nuestra oferta de mariscos es originaria de Ensenada, cada variedad es cuidadosamente seleccionada, cuidando su frescura y calidad.

Todos los platillos pueden ser frescos o cocinados por nuestro método tradicional a las brasas, se sazonan sólo con espuma de sal de Colima y aceite de Oliva extra virgen importado, su preparación puede llevar de 20 a 40 minutos.

| Almeja Reyna  |                      | \$186<br>Pieza        |
|---|----------------------|-----------------------|
| Ostión Sinaloa  | \$168<br>Media orden | <b>\$298</b><br>Orden |
| Ostión Japonés  | \$328<br>Media orden | <b>\$568</b><br>Orden |
| Callo de Hacha  |                      | <b>\$724</b><br>Orden |
|   |                      |                       |
| Preparaciones:  |                      |                       |
| Rockefeller<br>Salsa de queso Rockefeller con espinaca,<br>tocino, perejil y Panko. | \$70<br>Media orden  | <b>\$120</b><br>Orden |
| A la parrilla<br>Mantequilla, ajo y perejil.  | \$50<br>Media orden  | \$80<br>Orden         |
| Adobados<br>Adobo de la casa, salsa de aguacate y<br>cebolla morada curtida.        | \$70<br>Media orden  | <b>\$120</b><br>Orden |
| Ceviche Cebolla, jitomate, pepino, cilantro, aguacate y salsas de la casa.          | \$55<br>Media orden  | \$90<br>Orden         |

### Postres

| Tiramisú Típico postre italiano, hecho con queso Mascarpone fresco, galleta Savoiardi, vino Marsala y café. Todos productos importados de Italia.                         | \$154          |
|---|----------------|
| <b>Crepas con Cajeta</b> Nuestra cajeta es de Capilla de Guadalupe, Jalisco.  | \$154          |
| Pastel Tibio de Chocolate Delicioso pastelito caliente con chocolate fondant al centro Nuestro Clásico!!!   | \$154          |
| Pastel Tibio de Dulce de Leche Pastelito caliente de dulce de leche montado sobre salsa de fresa-jamaica, acompañado de frutos secos y frutos rojos flameados con whisky. | \$158          |
| Pera al Vino Tinto Pera cocida en miel de Vino Tinto y canela, montado sobre helado de Vainilla.  | \$164          |
| Sticky Toffee<br>Esponja de dátiles y melaza, con salsa Toffee y tequila, coronado<br>con helado de Vainilla.   | \$168          |
| Helado \$98<br>sencillo   | \$172<br>doble |

# SAGRANTINO

STEAK & SEAFOOD