

Entradas

Tacos de Camarón y Pulpo	\$318
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.	
Panela al Grill	\$198
Panela artesanal a la parrilla marinada con romero, perejil, orégano, ajo y vinagre de manzana. Terminada en horno.	
Tacos de Lechón	\$268
Tres 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.	
Montaditos de Atún	\$218
Rebanadas de jicama, aderezo mayo-chipotle, piña y pepino en juliana marinado en salsa soya, atún fresco del Pacífico y echalote, cebollín y ajonjolí negro.	
Burrata Empanizada	\$288
Queso Burrata empanizada. Salsa cremosa rosa, decorada con reducción de Balsámico y Germinado de Alfalfa.	
Aguachile Negro de Camarón y Pulpo	\$298
Marinado en salsa negra estilo Sagrantino, acompañado de pepino persa, sandía, cebolla morada y aguacate.	
Betabel con Queso de Cabra	\$198
Emulsión de queso de Cabra y crema, acompañado de betabel cocido y betabel curtido, con cama de vinagreta de mostaza, coronado con nuez pecana caramelizada.	
Tártara de Atún	\$248
Trozos de Atún fresco con cilantro, marinado en salsa de Soya y jengibre, ajonjolí, sobre cama de aguacate y fritura de Poro.	
Balsa de Espárragos	\$248
Espárragos envueltos en Prosciutto di Parma calidad D.O.P. (Denominación de Origen Protegida), sobre una base de crema de queso Provolone y gratinados.	
Carpaccio de Lengua	\$248
Láminas de lengua cocida, con salsa de tomate verde, acompañado con mousse de cilantro y queso crema, julianas de chile Caloro y cebolla en salsas negras y un toque de cilantro fresco.	
Carpaccio de Res	\$248
Finas rebanadas de res con champiñon fresco y queso Parmigiano Reggiano D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) con arúgula y vinagreta de Balsámico	
Carpaccio de Venado Ahumado	\$348
Láminas de venado ahumado, arúgula, portobellini, hojuelas de Parmigiano Reggiano D.O.P. (Denominación de Origen Protegida), tomate Cherry y citroneta.	
Calamar Empanizado	\$238
Calamares fritos acompañados con zanahoria frita, servidos con aderezo de Habanero y salsa Pomodoro casera.	

Ensaladas

Burrata con Tomate Cherry

\$308

Queso Burrata acompañado con una ensalada de Tomate Cherry, alcaparra, albahaca, cebolla fresca, con un toque de reducción de Balsámico y aceite de Olivo Extra Virgen, Pesto y aceitunas.

Primavera

\$208

Lechugas mixtas Hidropónicas y Orgánicas, fresa y nuez caramelizada, coronado con queso de cabra y crema de vinagre balsámico de Módena.

Burrata con Durazno y Jitomate de Huerto

\$268

Burrata italiana sobre gajos de durazno y jitomate, con un toque de aceite de Albahaca, decorado con cebolla morada curtida y pistache tostado.

Ensalada de Salmón Ahumado

\$288

Salmón ahumado en Té Inglés, espinaca orgánica, espárragos y calabazas salteadas, nuez de Castilla acompañada de vinagreta de alcaparras, tomate deshidratado y queso parmesano rayado, cebolla Cambrey, betabél y ajonjolí negro.

Ensalada con Panela Marinada

\$228

Queso Panela marinado a la plancha, mix de tomate Cherry, nuez de la India acompañada de vinagreta de mostaza y miel, alcaparra frita y cubos de Panela.

Caldos y Cremas

Almejas del Chef

\$298

Almeja portuguesa en salsa de frescas hierbas (perejil, cilantro y orégano), ajo, paprika española, con un toque de vino blanco y crema.

Bisque de Mejillones

\$168

Sopa cremosa de Mejillones frescos del Pacífico, eneldo, zanahoria, papa y crema.

Crema de Espárragos

\$168

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

Pastas

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

Fettuccine 4 Quesos **\$388**

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 Azul y un crocante de Parmesano.

Linguine Trentina **\$268**

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 Origen Protegida) y perejil frito, coronado con champiñón frito.

Linguine Taormina **\$248**

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

Lasaña de Cordero **\$288**

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 **\$308**

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

Mariscos Mixtos **\$308**

Con salmón, róbalo, camarón, almeja baby, pulpo y calamar, terminado con queso Mascarpone fresco e importado y perejil.

Parrilla

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 elección entre Papas al Romero, Verduras a la Parrilla ó Ensalada.

Rib-eye High Choice	Cada 100 gr.	\$268
Rib-eye con tuétano Rib-eye a la parrilla sazonado con sal negra y tuétano, acompañado de tortillas caseras y papa al romero.		\$1,168
Filete de Res 300 gr.		\$498
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.		\$528
Filete con Risotto 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.		\$548
Vacío 350 gr.		\$598
Costilla de Res Costilla de Res de importación. Guarnición a elección.		\$668
Cowboy 1Kg. Calidad Choice a la Parrilla, acompañado con guarnición a su elección.		\$2,488
Rack de Cordero Cordero a la Parrilla a termino medio, con chimichurri acompañado con puré de papa.		\$628
Salmón a la Parrilla Salsa de Cherry fresco, Paprika, romero. Acompañado de verduras a la parrilla y limón real.		\$488
Pescado a la Parrilla Pescado entero relleno al Eneldo y limón real acompañado con ensalada y verduras.	Cada 100 gr.	\$118

Carne

- Cochinita Pibil** \$298
Sobre una piña asada y hoja de bástago, coronada con cebolla desfleada, tiras de chile habanero acompañada de salsa de aguacate y tortillas.
- Lengua de Res al Cilantro** \$598
Rebanadas de lengua de res en crema de cilantro con guarnición de pimientos morrones salteados, chile "güero" y tortillas.
- Filete de Res a la Cerveza** \$528
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.
- Brisket Homeado** \$538
Adobado con mixto de chiles, preparado al horno durante 10 horas, acompañado de verduras a la parrilla y puré de papa.
- Filete de Jabalí en costra** \$728
Jabalí, criado en Tapalpa. Cocinado a termino medio y envuelto en Prosciutto di Parma D.O.P. y champiñones mixtos, homeado en pasta hojaldre y servido sobre su propio gravy y brotes orgánicos, puré de betabel, manzana, calabaza, champiñón y ajonjolí negro.
- Picaña de Cordero** \$418
Picaña de Cordero en su jugo, acompañado con papa confitada, espinacas salteadas y salsa de berenjena y ajo.

Pollo

- Pollo al café** \$318
Pechuga de Pollo orgánico marinado en café y paprika, acompañado de Baby Romana a la Parrilla, en salsa mojo (Islas Canarias) y ensalada mixta.
- Suprema con Crujiente** \$348
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 Cambrey y papas corte paja y crocante de Provolone.
- Pollo Miso** \$318
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.

Pescado

Pulpo a las brasas

Pulpo del Golfo de México adobado a las brasas (½ Pulpo) y puré de betabel. Simplemente delicioso, uno de nuestros clásicos.

\$588

Robalo con Risotto de Speck

Lonja de Robalo sazonada y horneada en cama de Risotto de Speck, cáscara de limón, chile de árbol y salsa Pomodoro, acompañada de arúgula y limón real parillado.

\$538

Robalo al Prosecco

Lonja de Robalo del Pacífico mexicano, preparada con vino espumoso Prosecco D.O.C. un toque de cebolla, mezcla de especias orgánicas y crema. Servido sobre una cama de espárragos parillados.

\$538

Salmón Salmoriglio

Salmón a la plancha terminado en Vino Blanco, ajo, chile y hierbas de olor, montado sobre ejotes, alcaparra y espinaca baby.

\$438

Salmón Ratatouille

Filete de salmón de origen Chileno servido con ratatouille de verduras con crema de perejil, chila güero, chicharrón de piel de Salmón y botones de salsa picante de papaya.

\$428

Atún a los Cítricos

Atún sellado a la parrilla con una salsa a base de limón, vino blanco, ajo y chile de árbol toreado, se sirve con una ensalada de lechugas Hidropónicas y Orgánicas, y cítricos.

\$398

Bife de Atún a la Parrilla

Corazón de filete de atún del Pacífico mexicano sellado a la parrilla, bañado con salsa de vino blanco, finas hierbas, ajo, paprika y un toque de mantequilla Neozelandesa acompañado de ejote.

\$378

Huachinango al Ajillo

Lonja de Huachinango en salsa de Ajillo, acompañado de zanahoria y espárragos salteados, sobre una cama de puré de papa.

\$498

Carpaccio Mixto

Finas láminas de salmón chileno y medallón de atún, acompañado de camarón cocido, tomate Cherry, chile serrano y aros crujientes de echalote. Con salsa de soya preparada y salsa marisquera.

\$408

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		\$178	Pieza
Ostión Sinaloa	\$168	\$298	Media orden Orden
Ostión Japonés	\$328	\$568	Media orden Orden
Callo de Hacha		\$688	Orden

Preparaciones:

Rockefeller Salsa de queso Rockefeller con espinaca, tocino, perejil y Panko.	+\$70	+\$120	Media orden Orden
A la parrilla Mantequilla, ajo y perejil.	+\$50	+\$80	Media orden Orden
Adobados Adobo de la casa, salsa de aguacate y cebolla morada curtida.	+\$70	+\$120	Media orden Orden
Ceviche Cebolla, jitomate, pepino, cilantro, aguacate y salsas de la casa.	+\$55	+\$90	Media orden Orden

Postres

Tiramisú Típico postre italiano, hecho con queso Mascarpone fresco, galleta Savoiardi, vino Marsala y café. Todos productos importados de Italia.	\$144
Crepas con Cajeta Nuestra cajeta es de Capilla de Guadalupe, Jalisco.	\$144
Pastel Tibio de Chocolate Delicioso pastelito caliente con chocolate fondant al centro... Nuestro Clásico!!!	\$144
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.	\$148
Pera al Vino Tinto Pera cocida en miel de Vino Tinto y canela, montado sobre helado de Vainilla.	\$154
Sticky Toffee Esponja de dátiles y melaza, con salsa Toffee y tequila, coronado con helado de Vainilla.	\$158
Helado	\$94 sencillo \$164 doble

SAGRANTINO

STEAK & SEAFOOD