



## PASTAS

<b>Ravioles de la Casa</b>	\$169
Rellenos de espinaca, echalote y queso ricotta bañados en salsa Aurora, queso de cabra y cebollín.	
<b>Tradicional Lasagna de Carne</b>	\$189
Receta italiana con ragú de filete, setas, portobello, espinaca, pomodoro y queso Grana Padano.	
<b>Linguini Trufado al Ragout de Cola de Res</b>	\$229
Braseada en jugo de ternera y laminas de parmesano.	
<b>Risotto de Morillas</b>	\$197
Risotto rústico, morillas al jugo de ternera y láminas de parmesano Reggiano.	
<b>Tagliatelle a la Carbonara</b>	\$205
Con pancetta ahumada y crujiente, parmesano rayado, crema ácida y pimienta negra.	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	\$179
Salsa Bolognese tradicional elaborada con filete de res Angus, albahaca italiana y queso Grana Padano.	

## CARNES Y AVES

<b>Pechuga de Pollo Horneada</b>	\$225
Rellena de mousse de camarón, sobre espinacas saltadas, puré de papa y su delicada salsa de crustáceo.	
<b>Pollito de Leche</b>	\$259
Horneado en su jugo, acompañado de arúgula y salsa de ajo rostizado.	
<b>Cabrería al Grill</b>	\$390
Confit de camote y vegetales al vapor.	
<b>Filete de Res al Grill</b>	\$365
Sobre una cama de jitomates cherry amarillos y rojos confitados y perfumados al romero, salsa de cabernet sauvignon y chips de papas con sal de grano.	
<b>Entrecôte Frites</b>	\$360
Rib Eye Angus, papas a la francesa hechas en casa, zanahoria, calabaza y puré de cebolla.	
<b>Filete de Res en Vino Tinto Hirviendo</b>	\$275
Ensalada de arúgula y espinaca baby con láminas de filete al vino tinto, cebolla cambray, perfumado con aceite de trufa y chips de papa con sal de grano.	
<b>Hamburguesa de Sirloin</b>	\$229
En pan brioche hecho en casa, salsa de gorgonzola, cebolla caramelizada y papas a la francesa.	

## SOPAS

<b>Crema de Chicharos</b>	\$109
Con raviol de gorgonzola y nuez tostada.	
<b>Crema de Jitomate</b>	\$107
Elaborada artesanalmente a fuego lento, acompañada de crouton con queso de cabra.	
<b>Sopa de Cebolla</b>	\$109
Clásica sopa de cebolla en tazón, cubierta con crostini horneado hecho en casa y gratinada al momento con queso Gruyere.	

## PESCADOS

<b>Moules Frites</b>	\$207
Mejillones en cocotte estilo francés, al vino blanco, crema o al chipotle, acompañados de papas a la francesa hechas en casa.	
<b>Huachinango sobre Puré de Papa y Perejil</b>	\$295
Con ensaladita de arúgula, aceituna negra, jitomate, cebolla morada, ajo en láminas y juliana de albahaca.	
<b>Róbalo Rostizado</b>	\$365
Con risotto de almendras tostadas, salsa beurre blanc al pernod, jitomate cherry confitado al romero.	
<b>Risotto de Camarón</b>	\$315
Risotto con camarón, acompañado de hongo portobello, setas, champiñón, vino blanco y queso Grana Padano.	
<b>Camarones Crujientes al Coco</b>	\$265
Mix de hojas tiernas, dip de mango y jengibre perfumado con esencia de té de limón.	
<b>Salmón en Hojaldre</b>	\$267
En croûte, salsa cremosa de champagne perfumada al zumo de limón real.	

## SUGERENCIAS

# ◆ BRASSI ◆

— EST. 2009 —

## ENTRADAS

<b>Tártara de Atún</b> Marinado en cítricos y salsa sriracha, sobre tartar de aguacate.	\$157	<b>Empanadas de Escargots</b> Con mantequilla de perejil y ajo horneado, servido en salsa merlot al zumo de naranja.	\$175
<b>Carpaccio de Res</b> Marinado en vino tinto y hierbas, con pesto de arúgula y espinaca, lajas de parmesano y nuez.	\$151	<b>Papas Trufadas</b> Papas a la francesa hechas en casa, bañadas en aceite de trufa, cebollín y queso parmesano.	\$175
<b>Foie Gras en Bioche</b> Durazno caramelizado, salsa al oporto perfumado con echalotes confitados y brotes de melón.	\$455	<b>Callo de Hacha Sellado al Tomillo</b> Marinado al zumo de naranja, con pan de especias, jengibre y miel de agave, ensalada de hojas tiernas, aceite de nuez y polvo de avellanas.	\$275
<b>Calamares</b> Crujientes, marinados en cerveza, cajún, acompañados de salsa arrabiata y limón italiano.	\$185	<b>Ceviche de Róbalo y Callo de Almeja</b> Marinado en cítricos, cilantro y habanero acompañado de tostadas hechas en casa y aguacate.	\$171
<b>Mini Hamburguesas</b> Receta especial del chef elaborada con filete, queso cheddar, pepinillos, aguacate, lechuga y jitomate cherry en pan brioche hecho en casa.	\$169	<b>Pulpo Braseado</b> A las brasas, marinado en pasta de tres chiles, jugo de naranja con puré de plátano macho.	\$197
<b>Montaditos de Jamón Serrano</b> Crostinis de baguette hecha en casa, tomaca, albahaca, aceite de oliva y jitomate cherry.	\$99	<b>Tacos de Pato Confitado</b> Con frijol frito, guacamole, salsa roja de molcajete.	\$235
		<b>Quiche de Cangrejo Moro</b> Con alcachofa, aderezo cremoso de cebollín y ensaladita de hojas tiernas.	\$165

## ENSALADAS

<b>Ensalada Brassi</b> Mezcla de lechugas, nuez caramelizada, pera al oporto y aderezo miel y mostaza.	\$115
<b>Ensalada de Poro y Queso de Cabra</b> Frutos rojos, manzana verde, berros, medallón de queso de cabra envuelto en semillas de girasol, vinagreta de avellana y nuez caramelizada.	\$137
<b>Ensalada de Endivias y Pollo</b> Pera, caramelizada nuez, jamón serrano deshidratado y aderezo de queso azul.	\$155
<b>Ensalada de Arándanos y pistache</b> Mix de lechugas, pistaches, pera, arándanos Gorgonzola y vinagreta de jerez con echalote.	\$135

## SANDWICHES

<b>Sándwich de Pollo</b> En ciabatta mayonesa al curry, hojas tiernas, pepino, jitomate y mermelada de piña rostizada con papas a la francesa hechas en casa.	\$195
<b>Shish Kebab</b> Cordero al comino y menta fresca, en pan árabe, aderezo de yogurt de menta y mayonesa harissa con papas a la francesa hechas en casa.	\$235
<b>Sándwich de Filete de Res</b> Filete, acompañado con aderezo de tocino, mix de lechugas, jitomate, tocino y manchego español, servido en baguette y papas a la francesa hechas en casa.	\$255
<b>Sándwich de Roastbeef</b> Ojo de Rib Eye Angus marinado y rostizado lentamente, portobello, aderezo de tocino y gratinado con queso manchego español con papas a la francesa hechas en casa.	\$227

