



COSTA GUADIANA

ENTRADAS

 QUESO GUADIANA (80gr).....	\$275
sobre salsa verde y morita, cubierto con cáscaras de papa	
ENMOLADAS (3 pzas).....	\$270
de plátano macho rellenas de frijol y queso de cabra	
TORTAS DE HUAZONTLE (3 pzas).....	\$290
rellenas de queso de cabra en salsa de tomate negro	
 CEVICHE PERUANO (200gr).....	\$300
con callo de almeja	
ABULÓN GUADIANA (70gr).....	\$525
rasurado o con aderezo de chipotle	
COCTÉL DE CAMARÓN (160gr).....	\$390

BOTANAS

PANUCHOS (3pzas).....	\$350
CHALUPAS (3 pzas).....	\$315
de plátano macho con tinga de res	
CHICHARRÓN FRESCO (50gr).....	\$285
con guacamole	
CASCARITAS DE PAPA (80gr).....	\$260
 ENTREMÉS GUADIANA* (200gr).....	\$525
tiras de milanesa acompañadas de queso fundido y guacamole (para compartir)	
 TOSTADITAS DE ATÚN FRESCO (6 pzas).....	\$365
con soya y limón	
TOSTADITAS DE POLLO (6 pzas).....	\$245
CAZUELA MARCO (150gr).....	\$305
de pollo con pipián verde	
PEPITO GUADIANA* (180gr).....	\$455



ROSARITO DE CAMARÓN (3 pzas)...	\$440
crujiente	
COCHINITA PIBIL (5 pzas).....	\$250
FILETE* (5 pzas).....	\$425
con guacamole	
PESCADO AL PASTOR (5 pzas).....	\$365
CAMARÓN (5 pzas).....	\$370
a la parrilla con aderezo de chipotle	

TACOS

 CHICHARRÓN PRENSADO (5 pzas)...	\$240
 LENGUA (5 pzas).....	\$350
 RIB EYE (5 pzas).....	\$425
LECHÓN (120gr).....	\$420

 CALDO LOCO.....	\$235
consomé con pollo y arroz	
 CALDO DE FRIJOL GUADIANA.....	\$260
3 HONGOS.....	\$260
con queso brie	

SOPAS

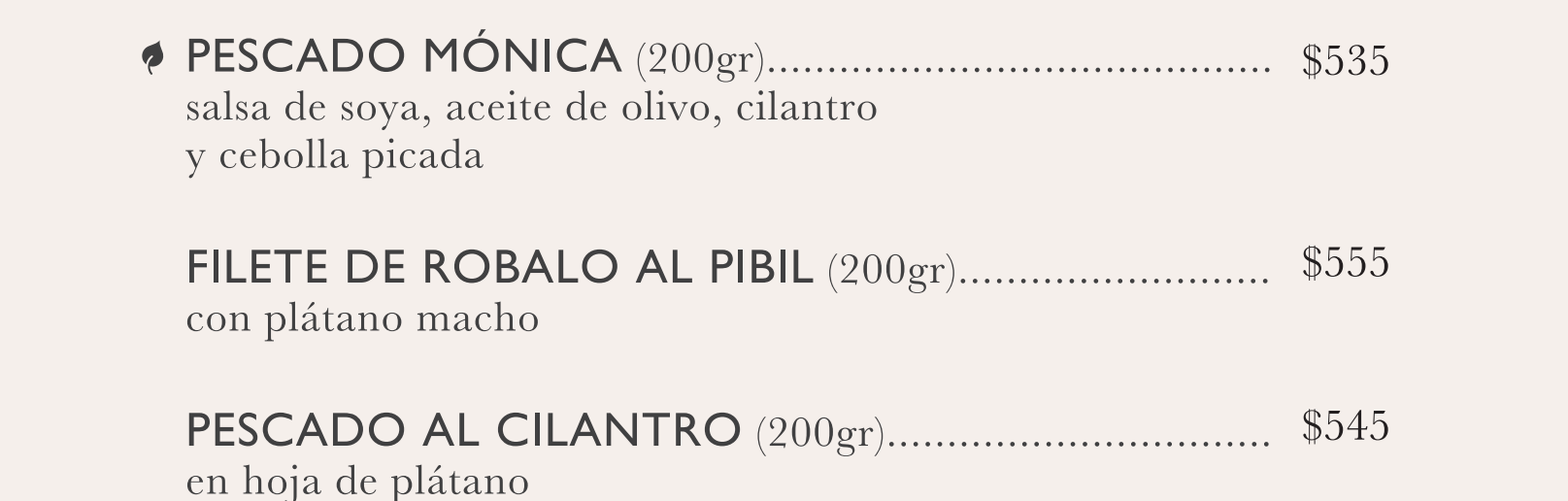
LENTEJAS.....	\$215
DE FIDEO.....	\$210
DE PORO Y PAPA.....	\$195
 SOPA CAMPESINA.....	\$215
de verdura	
SOPA DE OSTIONES.....	\$320
al Pernod	

ENSALADAS

 ALCACHOFA A LAS BRASAS.....	\$315
con aderezo de mostaza	
MÓNICA.....	\$290
espinacas con trufas de queso de cabra, pera y nuez garapiñada	
CÉSAR para dos personas.....	\$320
 ESPÁRRAGOS FRESCOS.....	\$380
al balsámico con láminas de parmesano	
 MARCO.....	\$275
jitomate, queso Oaxaca deshebrado y albahaca	
 NOPALITOS.....	\$245
con queso fresco	
HORTALIZA DE LA HUERTA.....	\$315
nuez, uvas, queso parmesano, de cabra y aderezo de limón	

CARPACCIO

 SALMÓN (120gr).....	\$475
en jugo de cítricos	
PULPO (120gr).....	\$435
en jugo de cítricos	
 RES* (120gr).....	\$360
con soya y limón	
 ALCACHOFA (195gr).....	\$400
con manzana, champiñón y parmesano	
DE MANITAS DE CERDO (120gr).....	\$260
con escabeche de chiles jalapeños	



PASTAS

 FIDEO SECO a los tres chiles.....	\$280
FIDEO SECO AL FRIJOL	\$280
con chicharrón fresco y aguacate	
RAVIOLES DE HUITLACOCHE en salsa poblana.....	\$315
FETTUCCHINI en salsa de flor de calabaza.....	\$320

PESCADOS Y MARISCOS

 PULPO A LA PARRILLA (250gr).....	\$555
con papas y pimentón	
ALBÓNDIGAS DE PESCADO (210gr).....	\$390
rellenas de huaizontle en salsa de tomate negro	
 ATÚN FRESCO (200gr).....	\$525
a la parrilla o al grano de pimienta	
ROBALO A LA MANTEQUILLA (200gr).....	\$545
de habanero	
ROBALO CON VERDOLAGAS (200gr).....	\$530
y habas en salsa verde	
FAJITAS DE ATÚN (200gr).....	\$520
con papa francesa	
 SALMÓN A LA PARRILLA (200gr).....	\$510
con puré de papa y ensalada mixta	
 SALMÓN CON SALSA DE SOYA (200gr)	\$520
 ROBALO A LA SAL (240gr).....	\$570
 FILETE DE PESCADO ROQUEFORT (200gr).....	\$535
al chipotle	
FILETE DE PESCADO ENVUELTO (200gr).....	\$540
en hoja santa con salsa verde	
 ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE (200gr).....	\$520
y chiles secos	
 PESCADO MÓNICA (200gr).....	\$535
salsa de soya, aceite de olivo, cilantro y cebolla picada	
FILETE DE ROBALO AL PIBIL (200gr).....	\$555
con plátano macho	
PESCADO AL CILANTRO (200gr).....	\$545
en hoja de plátano	
 PESCADO A LA VERACRUZANA (200gr)	\$520
HUACHINANGO ABIERTO A LA TALLA (800gr)	\$750
con arroz a la mexicana y frijoles	
CAMARONES MARCO (200gr).....	\$545
con salsa de chipotle al gratin	
CAMARONES PARRILLA (200gr).....	\$535
al carbón de mezquite	
CAMARONES CON COCO (200gr).....	\$535
en salsa de mango	

CARNES

 STEAK TÁRTARA* (170gr)	\$525
 MIGNON DON PEPE* (200gr).....	\$630
suave corazón de filete en jugo de carne	
MILANESA GUADIANA* (200gr).....	\$500
gratinada con un toque de chipotle	
 ALBÓNDIGAS DE RES (210gr).....	\$450
al chipotle	
CECINA DE RES (200gr).....	\$495
con chilaquiles	
SÁBANA AZTECA* (200gr).....	\$520
gratinada, con rajas sobre espejo de salsa de frijol y tortilla frita	
ARRACHERA GUADIANA (200gr).....	\$505
con quesadillas, nopal, cebollitas y guacamole	
PAILLARD* (200gr).....	\$595
con chilaquiles verdes	
TAMPIQUEÑA (200gr).....	\$575
Acompañada de arroz a la mexicana, guacamole, frijoles refritos y una enmolada	
FRENCH DIP DE RIB EYE (160gr).....	\$545
con jugo de carne	
FILETE DE RES A LA SAL* (200gr).....	\$625
con láminas de papa	
FILETE AL ROQUEFORT* (200gr).....	\$630
acompañado de papa paja	
 CHILE RELLENO DE CHICHARRÓN (200gr).....	\$350
prensado en salsa de frijol	
PICADILLO CUBANO* (170gr)	\$525
CERDO CON VERDOLAGAS (300gr).....	\$380
en salsa verde	
CHILE RELLENO DE PICADILLO (250gr).....	\$350
en salsa guajillo	

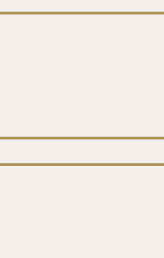
AVES

 PECHUGA AL CARBÓN DE MEZQUITE (200gr)	\$405
salsa de soya, puré papa y espinacas a la crema	
 PECHUGA RELLENA (200gr)	\$450
de queso de cabra en salsa morita	
PECHUGA CON MOLE VERDE O POBLANO (200gr)	\$370
ALBÓNDIGAS DE POLLO (200gr)	\$450
en salsa guajillo con nopalitos	
PECHUGA RELLENA (200gr)	
de chicharrón prensado	



POSTRES

PASTEL CROCANTE DE AVELLANA Y CHOCOLATE.....	\$225	FRESAS CUBIERTAS.....	\$115
		con chocolate semi amargo y blanco (6 pzas.)	\$215
PASTEL DE CAJETA..	\$240	CREPAS CON CAJETA...	
con tres leches			
PASTEL DE ELOTE...	\$220	CHURROS.....	\$210
con helado de vainilla y salsa de cajeta		con salsa de rompopo, cajeta y chocolate	
FLAN DE COCO.....	\$210	CHEESECAKE.....	\$235
PASTEL DE ALMENDRA GLUTEN FREE.....	\$230	SIN AZÚCAR	
acompañado de nieve de mandarina		acompañados de frutos rojos	
PASTEL DE CHOCOLATE RUTH'S	\$225	HELADOS HÅAGEN DAZS.....	\$215
BROWNIE GUADIANA.....	\$195	PASTEL DE ZANAHORIA.....	\$210
con helado de vainilla		con salsa de caramelo y nuez garapiñada	
TARTA MÓNICA.....	\$220	TARTA DE.....	\$215
de plátano con cajeta		CHOCOLATE FERRERO	
HELADOS Y NIEVES	\$145	acompañada de frambuesas	
sabores de temporada, pregunte a su mesero		HELADOS ARTESANALES.....	\$215
ATE CON QUESO.....	\$220	mazapán, café de la olla y piña albahaca; libres de lácteos, endulzados con miel de agave, sin saborizantes ni colorantes	



* Calidad Choice

 Platos estrella

 Opción ligera

Nuestras tortillas de maíz blanco, azul y con nopal están hechas a mano diariamente y la masa proviene de Santa Ana Xilotzingo, Estado de México

El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente.
Todos nuestros platos son preparados con el mínimo de grasa.

Chef Mónica Beteta

Precios en Moneda Nacional M.N | Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA

Cargo por cubierto \$16

