

Est. 1994



# GUADIANA

restaurante

## ENTRADAS

QUESO GUADIANA <i>sobre salsa verde y morita, cubierto con cáscaras de papa</i> (80 gr.)	\$ 280
ENMOLADAS <i>de plátano macho rellenas de frijol y queso de cabra</i> (3 pzas.)	\$ 275
TORTAS DE HUAZONTLE <i>rellenas de queso de cabra en salsa de tomate negro</i> (3 pzas.)	\$ 285
CEVICHE PERUANO <i>con callo de almeja</i> (160 gr.)	\$ 295
ABULÓN GUADIANA <i>rasurado o con aderezo de chipotle</i> (80 gr.)	\$ 540



## BOTANAS

PANUCHOS (3 pzas.)	\$ 345
CHALUPAS <i>de plátano macho con tinga de res</i> (3 pzas.)	\$ 305
CHICHARRÓN FRESCO <i>con guacamole</i> (60 gr.)	\$ 290
CASCARITAS DE PAPA (50 gr.)	\$ 255
ENTREMÉS GUADIANA <i>tiras de milanesa acompañadas de queso fundido y guacamole</i> (250 gr.)	\$ 525
TOSTADITAS DE ATÚN FRESCO <i>con soya y limón</i> (6 pzas.)	\$ 360
TOSTADITAS DE POLLO (6 pzas.)	\$ 235
CAZUELA MARCO <i>de pollo con pipián verde</i> (250 gr.)	\$ 310
PEPITO GUADIANA (200 gr.)	\$ 390



## ENSALADAS

MÓNICA <i>espinacas con trufas de queso de cabra, pera y nuez garapiñada</i> (130 gr.)	\$ 285
CÉSAR <i>para dos personas</i> (240 gr.)	\$ 320
ESPÁRRAGOS FRESCOS <i>al balsámico con láminas de parmesano</i> (150 gr.)	\$ 380
MARCO <i>jitomate, queso Oaxaca deshebrado y albahaca</i> (280 gr.)	\$ 260
NOPALITOS <i>con queso fresco</i> (140 gr.)	\$ 235
HORTALIZA DE LA HUERTA <i>nuez, uvas, queso parmesano, de cabra y aderezo de limón</i> (180 gr.)	\$ 295



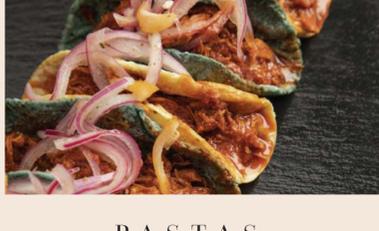
## CARPACCIO

SALMÓN <i>en jugo de cítricos</i> (120 gr.)	\$ 470
PULPO <i>en jugo de cítricos</i> (120 gr.)	\$ 420
RES <i>con soya y limón</i> (120 gr.)	\$ 295
ALCACHOFA <i>con manzana, champiñón y parmesano</i> (120 gr.)	\$ 390
DE MANITAS DE CERDO (120 gr.)	\$ 265



## TACOS

DORADOS DE PATO <i>con perezil frito</i> (5 pzas.)	\$ 350
COCHINITA PIBIL (5 pzas.)	\$ 235
ARRACHERA (5 pzas.)	\$ 375
FILETE <i>con guacamole</i> (5 pzas.)	\$ 380
PESCADO AL PASTOR (5 pzas.)	\$ 365
CAMARÓN <i>a la parrilla con aderezo de chipotle</i> (5 pzas.)	\$ 365
CHICHARRÓN PRENSADO (5 pzas.)	\$ 225
TACOS DE LENGUA (5 pzas.)	\$ 335
TACOS DE RIB EYE (5 pza)	\$ 430
TACOS DE LECHÓN (120 gr.)	\$ 415



## SOPAS

DE TORTILLA (300 ml.)	\$ 205
CALDO LOCO <i>consomé con pollo y arroz</i> (300 ml.)	\$ 230
CALDO DE FRIJOL GUADIANA (300 ml.)	\$ 255
3 HONGOS <i>con queso brie</i> (300 ml.)	\$ 260
LENTEJAS (300 ml.)	\$ 210
DE FIDEO (300 ml.)	\$ 190
DE PORO Y PAPA (300 ml.)	\$ 195
SOPA CAMPESINA DE VERDURAS (300 ml.)	\$ 210
SOPA DE OSTIONES <i>al Pernod</i> (300 ml.)	\$ 320



## PASTAS

FIDEO SECO A LOS TRES CHILES (320 gr.)	\$ 285
FIDEO SECO AL FRIJOL <i>con chicharrón fresco y aguacate</i> (320 gr.)	\$ 285
RAVIOLES DE HUILTACOCHÉ <i>en salsa poblana</i> (120 gr.)	\$ 310
FETTUCINI <i>en salsa de flor de calabaza</i> (200 gr.)	\$ 325



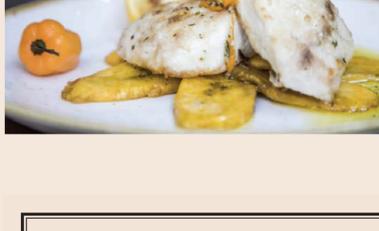
## AVES

PECHUGA AL CARBÓN DE MEZQUITE <i>soya, puré de papa y espinacas a la crema</i> (200 gr.)	\$ 405
PECHUGA RELLENA DE QUESO DE CABRA <i>en salsa morita</i> (200 gr.)	\$ 440
PECHUGA CON MOLE VERDE O POBLANO (200 gr.)	\$ 405
PECHUGA PARMESANA (200 gr.)	\$ 415
ALBÓNDIGAS DE POLLO <i>en salsa guajillo con nopalitos</i> (200 gr.)	\$ 375
PECHUGA RELLENA DE CHICHARRÓN PRENSADO (200 gr.)	\$ 465



## PESCADOS Y MARISCOS

PULPO A LA PARRILLA <i>con papas y pimentón</i> (250 gr.)	\$ 580	ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE <i>y chiles secos</i> (200 gr.)	\$ 525
ALBÓNDIGAS DE PESCADO <i>rellenas de huaizontle en salsa de tomate negro</i> (210 gr.)	\$ 380	PESCADO PARRILLA <i>con puré de papa y crocante de verduras</i> (200 gr.)	\$ 525
ATÚN FRESCO <i>a la parrilla o al grano de pimienta</i> (200 gr.)	\$ 525	PESCADO MÓNICA <i>con salsa de soya, aceite de oliva, cilantro y cebolla picada</i> (200 gr.)	\$ 540
ROBALO A LA MANTEQUILLA <i>de habanero</i> (200 gr.)	\$ 570	FILETE DE ROBALO AL PIBIL <i>con plátano macho</i> (200 gr.)	\$ 570
ROBALO CON VERDOLAGAS <i>y habas en salsa verde</i> (200 gr.)	\$ 540	PESCADO AL CILANTRO <i>en hoja de plátano</i> (200 gr.)	\$ 555
FAJITAS DE ATÚN <i>con papa francesa</i> (200 gr.)	\$ 515	PESCADO A LA VERACRUZANA (200 gr.)	\$ 515
SALMÓN A LA PARRILLA <i>con puré de papa y ensalada mixta</i> (200 gr.)	\$ 500	HUACHINANGO ABIERTO <i>A LA TALLA con arroz, a la mexicana y frijoles</i> (300 gr.)	\$ 775
SALMÓN DE PASCADA DE SOYA (200 gr.)	\$ 525	CAMARONES MARCO <i>con salsa de chipotle al gratin</i> (200 gr.)	\$ 570
FILETE DE PESCADO ROQUEFORT <i>al chipotle</i> (200 gr.)	\$ 550	CAMARONES PARRILLA <i>al carbón de mezquite</i> (200 gr.)	\$ 555
FILETE DE PESCADO ENVUELTO <i>en hoja santa con salsa verde</i> (200 gr.)	\$ 540	CAMARONES CON COCO <i>en salsa de mango</i> (200 gr.)	\$ 555



## CORTES A LAS BRASAS

BIFE DE CHORIZO (400 gr.)	\$ 860
ARRACHERA (200 gr.) (400 gr.)	\$ 395 \$785
CABRERÍA (450 gr.)	\$ 830
LOMO DE RES (200 gr.) (400 gr.)	\$ 560 \$1,075
POLLO ORGÁNICO A LA PARRILLA (450 gr.)	\$ 560

\*Todos los cortes incluyen una Ensalada Mixta como guarnición

## SIDES

VEGETALES AL GRILL (500 gr.)	\$ 260
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA (240 gr.)	\$ 260
PURÉ DE PAPA CON PARMESANO (200 gr.)	\$ 160
PAPA AL HORNO (250 gr.)	\$ 160
CAMOTE ASADO (200 gr.)	\$ 170
PAPITAS CAMBRAY AL LIMÓN (200 gr.)	\$ 160
PAPAS FRITAS (200 gr.)	\$ 160
ENSALADA MIXTA (100 gr.)	\$ 145

## CARNES

FILETE DE RES A LA SAL <i>con láminas de papa</i> (200 gr.)	\$ 550
FILETE AL ROQUEFORT <i>acompañado de papa fajita</i> (200 gr.)	\$ 550
SÁBANA AZTECA <i>gratinada, con rajitas sobre espejo de salsa de frijol y tortilla frita</i> (200 gr.)	\$ 500
CECINA NATURAL <i>acompañada de chilaquiles, frijoles de olla y guacamole</i> (200 gr.)	\$ 500
CHILE RELLENO DE CHICHARRÓN PRENSADO <i>en salsa de frijol</i> (100 gr.)	\$ 335
PICADILLO CUBANO (170 gr.)	\$ 430
CERDO CON VERDOLAGAS <i>en salsa verde</i> (300 gr.)	\$ 390
CHILE RELLENO DE PICADILLO <i>en salsa guajillo</i> (250 gr.)	\$ 340



## POSTRES

PASTEL CROCANTE <i>de avellana y chocolate</i> (170 gr.)	\$220
PASTEL DE CAJETA <i>con tres leches</i> (220 gr.)	\$250
PASTEL DE VAINILLA (130 gr.)	\$200
con helado de eolite y salsa de cajeta (90 gr.)	
FLAN DE COCO (100 gr.)	\$195
PASTEL DE ALMENDRA SIN GLUTEN <i>acompañado de nieve de mandarina</i> (140 gr.)	\$225
PASTEL DE CHOCOLATE RUTH'S (100 gr.)	\$220
BROWNIE GUADIANA (150 gr.)	\$200
con helado de vainilla (90 gr.)	
TARTA MÓNICA <i>de plátano con cajeta</i> (120 gr.)	\$220
HELADOS Y NIEVES <i>sabores de temporada</i> (180 gr.)	\$145
ATE CON QUESO (180 gr.)	\$120
FRESAS CUBIERTAS <i>con chocolate semi amargo y blanco</i> (200 gr.)	\$210
CREPAS CON CAJETA <i>caramelizadas con azúcar</i> (150 gr.)	\$205
CHEESECAKE SIN AZÚCAR <i>acompañado de frutos rojos</i> (200 gr.)	\$235
PASTEL DE ZANAHORIA <i>con salsa de caramelo y nuez garapiñada</i> (240 gr.)	\$195
TARTA DE CHOCOLATE FERRERO <i>acompañada de framboesas</i> (110 gr.)	\$205
CHURROS <i>con salsa de rompopo, cajeta y chocolate</i> (110 gr.)	\$220
HELADOS HÁAGEN DAZS (180 gr.)	\$200
HELADOS ARTESANALES <i>mazapán, café de la olla y piña albahaca; libres de lácteos, endulzados con miel de agave, sin saborizante ni colorantes</i> (180 gr.)	\$200



Precios en moneda nacional M.N. | Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA. | Cargo por cubierto \$16

Todos nuestros platillos son preparados con el mínimo de grasa. Nuestras tortillas de maíz blanco, azul y con nopal están hechas a mano diariamente y la masa proviene de Santa Ana Xilotzingo, Edo. de México. El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente.

\* Calidad Choice

