

APERITIVOS

- Jalapeños Rellenos** 95
Seis piezas de jalapeño relleno de queso crema envueltos con tocino, cocinados al horno y acompañado con aderezo ranch.
- Portobello Relleno de Mariscos** 140
Un hongo portobello a la parrilla relleno de mariscos, cubierto con queso Monterey Jack gratinado y rociado con una sabrosa reducción balsámica.
- Champiñones Rellenos** 110
3 champiñones grandes rellenos con nuez y tomate deshidratado sazonado con aceite de olivo y ajo, con aderezo de perejil y limón.
- Camarones al Coco** 135
Seis camarones perfectamente empanizados con coco crujiente, montado sobre esalada de col con manzana, acompañado con nuestro adereso de naranja con chile quebrado.
- Gazpacho** 80
Deliciosa sopa fría hecha con la mezcla perfecta de verduras frescas

SLIDERS

Tocino Queso Azul

Mini hamburguesa de res bañada en aderezo de queso azul, trozos de tocino crujiente espolvoreado con queso azul, montado en un pan tipo bollo.

Salsa BBQ y Tocino

Mini hamburguesa de carne de res bañada con salsa BBQ, tocino lechuga tomate y cebolla.

Cerdo Desmenuzado BBQ

Cerdo desmenuzado cocinado lentamente en salsa BBQ montado en pan tipo bollo.

1 por 75 / 2 por 120 / 3 por 145

HAZLO UNA COMIDA

Agregue papas fritas o una

*ensalada de acompañamiento por 45 pesos!

ENSALADAS

- HAZLO UNA COMIDA... Agregue
Pollo 40 / Camarón 70
Salmón 70 / Atún 70
- Ensalada Jardín de la Casa**
Mix de lechugas, cebolla, tomate cherry, crotones de ajo, y vinagreta de la casa.
*Acompañamiento 50 / Entrada 80
- Ensalada César**
Lechuga romana, aderezo cesar hecho en casa, crotones de ajo, tomates cherry aliñados, y queso parmesano.
*Acompañamiento 55 / Entrada 90
- Ensalada Primavera**
Mezcla de lechugas, fruta de temporada, y vinagreta de miel y mostaza de grano.
*Acompañamiento 55 / Entrada 90
- Blue Cheese Wedge**
Un cuarto de lechuga romana cubierta de aderezo de queso azul, tocino picado, cubos de jitomate, rodajas de cebolla morada, y queso azul desmoronado.
Media Orden 60 / Completo 95
- Ensalada de Espinaca**
Espinaca fresca, fresa, almendra, fruta de temporada, kiwi y vinagreta de ajonjolí tostado.
Medio 60 / Entrada 95
- Ensalada de Mango**
Mix de lechugas largas, arúgula, trozos de mango de temporada, betabel en cubos, aderezo de manzana, vinagre balsámico y nuez de castilla.
Medio 60 / Entrada 95

ORDENES / COMPLEMENTOS

- papas fritas / espárragos a la parrilla 55
- ensalada de col con manzan / puré de papa /
puré de camote / verduras salteadas 40
- mezcla de 4 quesos / tocino /
trozos de queso azul 30

HAMBURGUESAS

En un pan de hamburguesa fresco, con papas fritas y ensalada de col con manzana
Agregue una *ensalada de acompañamiento por 45

- La Hamburguesa Q** 135
Hecha con 140 gramos de carne de res, lechuga, tomate, pepinillos, y cebolla.
- Hamburguesa con Queso y Tocino** 175
140 gramos de carne de res, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla, tocino crujiente, y mezcla de cuatro quesos.
- Hamburguesa con Champiñones** 185
140 gramos de carne de res, cebolla caramelizada, pepinillos, champiñones salteados, y mezcla de cuatro quesos.
- Hamburguesa de Portobello** 135
Portobello marinado en ajo y hierbas, cocinado al grill, acompañado de cebolla caramelizada, pepinillos, tomates, y pimientos aliñados.

SANDWICHES

En un pan ciabatta artesanal, con papas fritas y ensalada de col con manzana
Agregue una *ensalada de acompañamiento por 45

- Pollo Marinado** 135
pollo marinado en hierbas finas y aceite de ajo, con hojas de lechuga, tomate, y cebolla.
- Ensalada de Salmón Ahumado** 195
Salmón ahumado hecho en casa, mezclado con alcaparras, queso crema, cebolla, perejil, y eneldo seco.

WI-FI

Qulture Guest
00000008

PLATOS FUERTES

Agregue una *ensalada de acompañamiento por 45

- Chuleta De Cerdo A La Plancha** 290
Chuleta de cerdo con hueso marinada con romero y tomillo, puesta sobre un pure de papa rustico, vegetales salteados, y salsa de frambuesa ahumada.
- Aji Tuna** 240
Medallón de atún sellado con costra de ajonjolí cubierto con salsa cremosa de wasabi. Servido sobre ensalada de col con manzana.
- Tartar de Atún** 240
Atun fresco en cubos, marinado en soya, aceite de ajonjolí, y limón amarillo. Montado en una base de aguacate sazonado con sriracha y cilantro. Acompañado con tostadas de ajonjolí y algas hechas en casa.
- Salmón Estilo Surfero** 240
Jugoso salmón fresco a la parrilla marinado con piña, cubierto con pico de gallo con mango, acompañado con espárragos a la parrilla.
- Pollo Marinado con Cerveza y Hierbas** 235
Jugosa pechuga de pollo cocinada al grill, servida con puré rustico de camote endulzado con miel de abeja, trozos de papa gratinados con queso parmesano, vegetales salteados, y salsa de vino tinto y champiñón.
- Filete de Res en Salsa de Pimienta** 295
180 gramos de filete de res nacional con una costra de pimienta tostada, vegetales salteados con mantequilla, puré rustico de camote, terminado con una salsa cremosa de pimienta tostada y chips de tomillo.

PLATOS FUERTES VEGANOS

- Curry Tailandés de Coliflor** 180
Coliflor rostizado con textura suave estofado con curry picante mezclado con lentejas y espinaca, servido sobre arroz esponjoso.
- Wrap de Lechuga con Quinoa y Frijoles Negros** 150
Una mezcla de quinoa de los andes, frijoles negros, piña, y pimientos de colores, sazonados con ajo, cebolla, y aceite de olivo. Todo esto para ser envuelto por lechuga larga aliñada en una vinagreta de soya, acompañado con una mezcla de mantequilla de maní y salsa sriracha.
- Filete de Portobello** 160
Hongo portobello marinado en aceite de olivo, ajo, y cebolla, cocinado a la parrilla, servido con quinoa y espárragos salteados.

Todos los precios están en pesos Mexicanos. Impuesto incluido.
Informe a su mesero si usted o algún acompañante tiene alguna alergia alimentaria.