

ENTRADAS

Cecina de Res Frita (100gr) Guacamole, pico de gallo, tortillas de maiz hechas en casa.	\$430	Taquito de Salpicón de Pato (3pzs) Montados en tortilla wonton, guarnición de cebolla morada.	\$215
Queso Provolone (250gr) Jitomate confitado, reducción de balsámico.	\$245	Carpaccio de Res* (80gr) Mix de lechuga, champiñon, laminas de queso parmesano.	\$200
Prosciutto San Danielle* (60gr) Mix de lechugas y melón.	\$330	Tostaditas de salmón Ahumado Montado sobre papa hash brown, crema agria y cebollín. Se acompaña con ensalada verde	\$295
Tostaditas de atún al tequila Atún sellado flameado en tequila, fina rebanada de manzana, espinaca, aderezo de rábano.	\$170	Palomitas de Camarón (80gr) Camarón tempura, salsa spicy, cebollín.	\$215
Carpaccio de Salmón* (80gr) Mix de lechugas, cebolla morada, vinagreta ligera de limón.	\$200	Caracoles Bourguinon En su concha, preparados en mantequilla persillada	\$395
Carpaccio de Pulpo* (80gr) Marinado en chile guajillo, pico de gallo con toque de mango.	\$265		

SOPAS

Sopa de Tortilla Chicharrón, queso, aguacate y crema.	\$120	Crema de Chile Poblano Crema de poblano con mousse de roquefort.	\$120
Sopa de Cebolla Tradicional	\$150	Crema de elote y huilacoche Huilacoche salteado, con galleta de semilla del campo	\$140

MAKIS

Spicy Tuna Roll* (8pz) Atún, aguacate, pepino, siracha y mayonesa spicy.	\$215	Horus Roll (8pz) Empanizado en panko, camarón, queso gouda, aguacate, toque de mayonesa chipotle.	\$200
Spicy Salmon Roll* (8pz) Salmón, masago, pepino, siracha y salsa de anguila	\$200	Ebi Roll (8pz) Camarón tempura, queso crema, toque de mayonesa masago, envuelto en lamina de pepino y salsa de anguila.	\$200

TACOS

Taco de cochinita pibil Con su clásico acompañamiento de cebolla morada encurtida y habanero	\$65	Taco Gobernador (80gr) Camarón, queso gouda, col, chile serrano, cebolla morada, aguacate, mayonesa chipotle.	\$110
Taco de Chamorro (40gr) Tortilla de maiz hecha en casa, cilantro, cebolla, salsas.	\$65	Taco de Rib Eye (40gr) Tortilla de maiz hecha en casa, cilantro, cebolla, salsas.	\$90

PIZZA RÚSTICA AL HORNO DE LEÑA

Pizza Margarita La clásica, casse de tomate, mozzarella, hojas de albahaca.	\$225	Pizza Reina Casse de tomate, champiñones, jamón, queso mozzarella.	\$255
Pizza Camarón Espinacas a la crema, mozzarella, camarón.	\$275	Pizza Prosciutto* Casse de tomate, prosciutto, arugula y mozzarella.	\$320

ENSALADAS

Capresse Tomates Cherry, mozzarella fresca, albahaca, vinagre balsámico.	\$180	Ensalada Laborcilla Mix de lechuga, espinaca, ejote francés, uva verde, chicharo chino, edamame, cilantro, queso parmesano, vinagreta de mandarina.	\$200
Ensalada Camarón Mix de lechugas, chips de ajo frito, camarones a la plancha (80gr), vinagreta de limón.	\$280	Endivia Roquefort Mix de lechuga, endivia, pera, nuez caramelizada, aderezo ligero de queso roquefort.	\$215

Para completar tú ensalada
Con Pollo \$85 (80gr) Con camarón (80gr) \$95

PASTA ARTESANAL HECHA EN CASA

Tagliatelle con Camarones Salsa mantequilla blanca, queso parmesano.	\$395	Ravioles de Ricotta (5pz) Salsa de jitomate, albahaca, queso parmesano	\$285
Espagueti Pomodoro Salsa clásica pomodoro a base de jitomate, ajo, cebolla, albahaca y un toque de queso parmesano	\$215	Lasaña Boloñesa (380gr) La clásica.	\$370

ESPECIALIDADES

Pescado a la talla Robalo marinado en axiote, cocinado a las brasas, nopalitos, frijoles de olla.	\$515	Camarones Rostizados Camarón jumbo, salsa de mantequilla blanca, spagueti de verduras, toque de aceite de chile.	\$580
Salmón en Salsa de Naranja A la plancha, chicharo chino, piña sellada, salsa de naranja con toque de chipotle.	\$465	Pulpo a las Brasas Pimiento asados, aceitunas negras, aceitunas verdes, cubos de papa, cebolla morada, toque de aceite de chile.	\$540
Mole Oaxaqueño Pierna y muslo, arroz, frijoles y ajonjolí	\$370		

Trilogía Res, Camarón y Raviol Filete de res prime, camarón jumbo, ravioles rellenos de champiñon, y esparragos salteados	\$610	Pollo Cordon Bleu Pechuga de pollo rellena con jamón y queso gruyere, casse de tomate, tagliatelle, parmesano.	\$410
---	-------	--	-------

Filete de Res en salsa Estragon Filete de Res Prime, papas a la francesa con un toque de trufa	\$525	Estofado de Res Bourguignon Chambarete de res marinado al vino tinto, cebolla cambray, tocino, papa, servido en cocote acompañado con tagliatelle.	\$595
--	-------	--	-------

Filete en Salsa Chemita Filete de res prime (250gr) salsa chemita, pure de papa y chicharo chino.	\$510	Cacerola de Pollo al Curry Suprema de pollo, cebolla cambray, champiñones, salsa curry, se acompaña con arroz salvaje.	\$395
---	-------	--	-------

Filete de Res Rossini Foiegrass, mezcla de champiñones, pure de papa, aceite de trufa y salsa de vino tinto	\$650	Estofado de Navarin Estofado de cordero marinado al vino blanco, zanahorias y aceitunas	\$670
---	-------	---	-------

GRILL A LAS BRASAS JOSPER O BROILER

	Tuetano al Grill (3pz) Hueso de tuetano al chimichurri	\$295	
Delmonico Rib Eye Prime (350gr) Prime, 6ta y 12va costilla, marmoleo intenso	\$815	Top Sirloin Picaña (300gr) Corte Prime, capa grasa de gran sabor.	\$490
New York (340gr)	\$680	Medallón de Filete de Res (250gr) Filete prime	\$450
Arrachera (300gr) Corte mexicano	\$495	Medallón de Filete de Res (150gr) Filete prime	\$360

SALSA EXTRA

Salsa Vino Tinto	\$55
Bernesa	\$55
Salsa Chemita	\$55
Salsa Estragón	\$55

GUARNICIONES

Papas a la Francesa	\$70
Espinacas a la Crema	\$60
Esparragos salteados con mantequilla y ajo	\$95
Pure de Papa	\$85
Vegetales al Vapor	\$60



HACIENDA[®]
LA LABORCILLA

