

LA TARTINE

boulangerie

LE DÉJEUNER & DÎNER (1:00 PM A 10:00 PM)

LAS COMBINACIONES DE LA BRASSERIE

MENÚ COMPLETO (+59)

Acompaña tu plato fuerte con una
Sopa del día
o Ensalada fresca individual
+ Agua de sabor artesanal.

MENÚ PREMIUM (+89)

La experiencia total:
Añade Sopa o Ensalada + Agua de sabor
+ Cierra con nuestro Café Gourmand
(Café americano de especialidad
y 2 finas pieza de repostería petit).

PIZZAS DE MASA MADRE

SERRANO E HIGO 230

Combinación perfecta de jamón serrano, higos y arúgula fresca (500 grs).

MARGHERITA 215

La tradición artesanal pura: pomodoro italiano, mozzarella fresca y albahaca (660 grs).

GRILL 199

Tiras de arrachera marinada, pimienta morrón rostizado, calabaza a la parrilla, chorizo, chimichurri y cebolla (663 grs).

IBÉRICA 179

Chorizo de pamlona, aceitunas, mozzarella y pomodoro artesanal (560 grs).

BLEU & POIRE 179

Pera en almíbar, notas intensas y sofisticadas de queso azul y nuez pecana troceada (573 grs).

ENTRADAS & PARA COMPARTIR

GUACAMOLE "BRASSERIE"

Receta fresca de la casa con toques únicos.

Carnitas de pato (210 grs). 329

Chicharrón de doble cocción (210 grs). 167

Natural (150 grs). 118

TABLA DE CHARCUTERÍA

Selección de carnes frías y quesos: jamón serrano, salami, chorizo de Pamplona, queso Menonita, queso de cabra, aceitunas, frutos rojos y nuez

Ch 240 grs.

307

Med 480 grs.

509

Grande 720 grs.

680

POUTINE DE LA CASA 107

Papas a la francesa bañadas en una reconfortante y tersa salsa gravy de la casa y queso fundido (240 grs).

SOPAS Y CREMAS

SOUPE A L'OIGNON "MAISON" 108

Clásico francés de cebolla caramelizada. Coronada con baguette de masa madre y queso gratinado (372 grs).

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO Y ALBAHACA 108

Crema tersa y perfumada con albahaca fresca, servida con nuestros croutones artesanales horneados a la mantequilla (352 grs).

CLAM CHOWDER 164

Tradicional crema untuosa de almejas (250 grs).

ESPECIALIDADES DE LA CASA

TACOS DE PATO CONFITADO Y CRUJIENTE DE ZANAHORIA 299

Nuestra obra insignia. Tres tacos de pato confitado sobre guacamole cremoso y zanahoria frita. Acompañado de frijoles refritos (275 grs).

ESTOFADO DE RES BOURGUIGNON 195

Emblema de Borgoña: cubos de res braseados en vino tinto, tocino ahumado, champiñones, zanahoria, papa cambray y finas hierbas (300 grs).

CORDON BLEU GRAND MÈRE 189

Pechuga rellena de jamón y queso, servida sobre Aligot y acompañada de ensalada de cítricos (400 grs).

PESCADO TARTINE 189

Filete a la plancha con costra de queso, sobre un espejo a base de pimienta rostizado, acompañado de papas al omero y ejote tierno (490 grs).

FILETE MEUNIÈRE 221

Filete clásico de pescado cocinado a la perfección con una tradicional e impecable salsa de mantequilla avellanada, limón y perejil fresco (698 grs).

AL GRILL & CARBÓN

FILET MIGNON 329

Solomillo servido sobre Aligot acompañado de ejotes al grill y compota de frutos rojos (498 grs).

HAMBURGUESA DE RIB EYE Y CEBOLLA CARAMELIZADA 249

En pan brioche horneado en casa, cebollas caramelizadas y queso fundido, acompañada de papas a la francesa (512 grs).

ARRACHERA & RATATOUILLE 185

Arrachera a la cazuela acompañada del clásico Ratatouille mediterráneo (415 grs).

ENSALADAS FRESCAS

CÍTRICOS Y MIEL MOSTAZA 154

Pechuga de pollo, gajos de toronja y naranja, tocino, manzana, queso de cabra, arándanos y nuez (385 grs).

PERA Y CHEVRE 154

Mix de lechugas, pera en almíbar, frutos rojos frescos, queso de cabra, nuez pecana, y vinagreta dulce (270 grs).

ENSALADA DEL CHEF 135

Pollo a la plancha, jamón, queso panela, huevo, ejotes tiernos pepino y jugosos jitomates cherry (260 grs).

PASTAS ARTESANALES

LASAGNA CLÁSICA GRATINADA 257

El abrazo de la cocina italiana en nuestra "Brasserie" con bechamel artesanal y boloñesa casera (430 grs).

FETUCCINI AL PESTO & POLLO 198

En pesto artesanal de albahaca fresca, pollo a la plancha y queso parmesano (427 grs).

FETUCCINI CARBONARA 155

Pasta sumergida en una sedosa emulsión de huevo y queso, coronada con tocino frito (554 grs).