

QUINCY

QUISINE MENU



 PUNTO VALLE
PUEBLO SERENA

 @QUINCY.MX

GRUPO
QUINCY

DAY & NIGHT AMBIENCE

ENSALADAS / SALADS

Ensalada al Grill \$238
Lechuga francesa al grill con pistache, aguacate, vinagreta cítrica y queso parmesano.

Ensalada de Aguacate \$258
Fresca lechuga con queso manchego, aguacate, tomate y aceitunas verdes.

Betabel Asado \$228
Acompañado de espinaca, jocoque, pistache y limón amarillo.

EXTRAS
Agregados exquisitos para ensaladas y pastas.

Salmón (150 g) \$138
Pollo (150 g) \$98
Camarón (150 g) \$118

ENTRADAS / ENTRÉE

Calientes / 더운

Esquites Roca \$178
Elote tipo esquite con salsa de chile japonés, mayonesa de habanero, limon y chile en polvo.

Camarones Roca \$318
Deliciosos camarones (150 g) en mayonesa spicy, con un toque de chile serrano y aceite de ajonjolí.

Chicharrón de Ribeye \$428
Cubitos de crujiente Ribeye (150 g) sobre guacamole, chile toreado y cebolla cambray.

Chicharrón de Pulpo \$458
Delicioso Pulpo (150 g) crujiente sobre guacamole, con pico de gallo y un toque de paprika.

Coliflor Frita (300 g) \$228
Con mayonesa de cilantro habanero, laminas de serrano y queso parmesano.

Queso Fundido (250 g) \$228
Mezcla de diversos quesos gratinados con chorizo.

Fideo Seco \$228
Fideos secos con Porkbelly, aguacate, chile morita y queso fresco.

Muslitos \$308
Muslitos de pollo adobados, con habanero/limón, espárragos, scallions y papa galeana.

Frías / ζεστό

Aguachile de New York \$418

Láminas de New York (150 g) con salsa rasurada, chile japonés, aguacate, cebolla morada y cilantro.

Sashimi de Atún Trufado \$258
Atún (150 g) laminado cubierto de salsa rasurada, chips de ajo, chile serrano y un delicioso aceite de trufa.

Sashimi de Salmón \$308
Salmón (150 g) bañado en salsa ponzu con limón amarillo, aguacate y chile serrano.

Tataki de Filete \$408
Tataki sellado de filete de res (150 g) con costra de pimienta, coles fritas y queso parmesano.

Aguachile de Camarón \$328
Aguachile clásico de camarón (150 g) con chile serrano, aguacate, cebolla morada y pepino laminado.

DEL MAR / DI MARE

Pulpo Zarandeado (300 g) \$618
Exquisito pulpo entero, zarandeado con un toque de limón amarillo.

Salmón al Cedro \$408
Delicioso filete de salmón (300 g) asado al cedro, con limón amarillo y un sazón especial.

Aguachile de New York



Salmón al Cedro



Tacos de Ribeye



Coliflor Frita



Camarones Roca



Ribeye 700 gr
Queso Fundido
Guacamole



Pastel de Carajillo
Pastel Triple Chocolate



Ensalada al Grill



DAYLIGHT & MOONLIGHT

TACOS Y TOSTADAS

Tacos de Ribeye (3 pzs.) \$328
Tacos con costra de queso, fresco aguacate, frijoles refritos, cilantro y cebolla, acompañados de tuétano.

Tacos de Porkbelly (3 pzs.) \$278
Porkbelly reposado 4 Hrs. Con piña asada, mayonesa spicy y cebolla de rabo.

Tacos de Filete Caramelo (3 pzs.) \$308
Con frijol negro, costra de queso y su toque especial: Cebolla caramelizada.

Volcán de Filete (3 pzs.) \$308
Queso gratinado, frijoles, cebolla caramelizada y cilantro

Tostadas de atún (3 pzs.) \$258
Deliciosas tostadas de atún con aguacate, mayonesa de naranja chipotle, poro frito y ajonjolí.

Tostadas de salmón (3 pzs.) \$288
Con pepino, un toque especial de Mango y cebolla frita.

Tacos Baja de Camarón (3 pzs.) \$298
Deliciosos tacos de camarón al estilo Baja, con costra de queso, mayonesa de chipotle, repollo y cebolla.

CORTES / STEAK

Ribeye (500 g)	\$1,158	Arrachera (300 g)	\$608		
Ribeye (700 g)	\$1,468	Tomahawk (1.1 kg)	\$2,418		
Ribeye (1000 g)	\$2,318	New York (500 g)	\$989		
		Porterhouse (800 g)	\$1,468		
SIDE ORDERS					
Puré de papa (300 g)	\$148	Guacamole (300 g)	\$158	Papas Galeana (300 g)	\$158
Puré de papa trufado (300 g)	\$178	Espárragos (300 g)	\$178	Verduras al grill (300 g)	\$158

ITALOAMERICANO

American Cheese Burger \$288

Pan brioche, receta de carne y mayonesa especial de la casa, cebolla caramelizada, tocino, lechuga y tomate.

Spaghetti a la Parmesana \$238
Pasta con champiñones rostizados, parmesano y un toque de perejil.

Fetuccini Mammарosa \$248
Deliciosa pasta fetuccini con salsa mammарosa, queso ricotta y albahaca.

Boneless \$218
Bañados en salsa buffalo & lemon pepper, scalions con aderezo blue cheese.

Papas Trufadas \$208
Deliciosas papas fritas con mayonesa de trufa, sal de mar y queso parmesano.

POSTRES / SWEETS

Fried Oreos \$238
Cajeta, salsa de chocolate, lechera, salsa de frutos rojos y azucar glass.

Pastel Triple Chocolate \$358
Praliné de nuez, frutos rojos y una deliciosa salsa de chocolate.

Esfera de cheesecake \$328
Cheesecake de pay de manzana con crumble de mantequilla quemada y salsa de dulce de leche.

Mostachón \$328
Betún de queso crema y fruta de Temporada.

QUINCY

SUNSETS &
MOON NIGHTS



 PUNTO VALLE
PUEBLO SERENA

 @QUINCY.MX

GRUPO
QUINCY