

MENÚ



BUSINESS CLUB & BAR

www.xobusinessclub.com



MENÚ

ENTRADAS

- **JAMÓN SERRANO 90 grs \$645.00**
Pan tomaca y aceitunas preparadas.
- **TABLA DE CARNES FRÍAS 300 grs \$495.00**
Lomo ahumado, chorizo salamanca, salami de milano, lomo embuchado y prosciutto .
- **TABLA DE QUESOS 270 grs \$495.00**
Brie, cabra manchego español, provolone ahumado, compota de higo.
- **CARPACCIO DE RES 230 grs \$245.00**
Matizado con toque de tapenade, vinagre de anchoa, copos de parmesano,arúgula.
- **TIRADITO DE ABULÓN 260 grs \$495.00**
Con aderezo de chipotle,soya, cilantro,cebolla morada, y láminas de aguacate.
- **GRAVLAXS DE SALMÓN CHILENO 360 grs \$265.00**
Con tapenade y cebolla morada.
- **CEVICHE MIXTO 300 grs \$275.00**
De pescado fresco,aguacate, chile habanero, jitomate y cebolla morada.
- **TRILOGÍA DE AGUACHILES 400 grs**
Verde con pesto, negro con ceniza, rojo con mango.
- **CARNITAS DE ATÚN 350 grs \$265.00**
Marinadas con adobo y guacamole fresco.

Los precios son en moneda nacional MXN. Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. El peso indicado en las proteínas, es previo a la cocción. El consumo de los productos crudos, marinados con término de cocción, es bajo la responsabilidad de quien los solicita SSA.





MENÚ

ENTRADAS CALIENTES

- QUESO PROVOLETA **180 grs \$195.00**
A la parrilla, con tomate fresco y costra de orégano.
- TUÉTANOS ROSTIZADOS **770 grs \$230.00**
Al horno, con jugo de carne, cebolla y brotes de cilantro.
- EMPANADAS DE CARNE 3 PZAS **270 grs \$210.00**
Tradicionales con chimichurri fresco.
- TACOS DE CAMARÓN CON COSTRA DE QUESO **4 pzas/250 grs \$245.00**
Con chipotle, camarón fresco, queso manchego sobre costra de queso
- TACOS DE CACHETE O LENGUA HORNEADA **4 pzas/250 grs \$245.00**
Tortilla artesanal, cebolla y cilantro.

Los precios son en moneda nacional MXN. Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. El peso indicado en las proteínas, es previo a la cocción. El consumo de los productos crudos, marinados con término de cocción, es bajo la responsabilidad de quien los solicita SSA.





MENÚ

PASTAS

- LASAGNA NAPOLITANA **350 grs \$240.00**
Salsa pomodoro, salsa mornay, gratinado con queso parmesano.
- PASTA DE LA CASA FETTUCCINE O SPAGUETTI **350 grs \$245.00**
Salsa a tu elección salsa cherry, salsa bolognesa, salsa puttanesca.

ENSALADAS

- CÉSAR CLÁSICA **160 grs \$165.00**
Lechuga orejona de invernadero, queso parmesano, cruotones perfumados con ajo.
- CÉSAR CON PECHUGA DE POLLO **280 grs \$210**
- CÉSAR CON CAMARONES **300 grs \$345**
- CORONA DE MANZANA ROSTIZADA **220 grs \$185.00**
Mix de lechugas orgánicas, manzana rostizada, huitlacoche y chapulines.
- CAPRESSE **230 grs \$195.00**
Tomate, queso mozzarella fresco pesto y aceitunas negras.

Los precios son en moneda nacional MXN. Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. El peso indicado en las proteínas, es previo a la cocción. El consumo de los productos crudos, marinados con término de cocción, es bajo la responsabilidad de quien los solicita SSA.





BUSINESS CLUB & BAR

MENÚ

SOPAS

- SOPA DE CEBOLLA **250 ml \$135**
Tradicional, gratinada con queso gouda.
- CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO **250 ml \$145**
Perfumada con aceite de trufa negra y romero.
- JUGO DE CARNE TRADICIONAL **250 ml \$125**
Receta clásica con cebolla, chile y cilantro.
- JUGO DE CARNE XO CON CAMARONES **320 ml \$185**
Con camarones frescos, cebolla, chile y cilantro.

GUARNICIONES

- VERDURAS AL GRILL **170 grs \$135**
Berenjena, calabaza, pimientos, zanahoria y jitomate.
- PURÉ DE PAPA RÚSTICO **200 grs \$95**
Preparado al momento.
- ENSALADA MIXTA **120 grs \$125**
Mix de lechugas, tomate, aguacate y cebolla.
- ESPÁRRAGOS JUMBO **150 grs \$145**
Al grill con sal del himalaya.
- GUACAMOLE DE LA CASA **150 grs \$125**
- PAPAS FRANCESAS **200 grs \$95**

Los precios son en moneda nacional MXN. Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. El peso indicado en las proteínas, es previo a la cocción. El consumo de los productos crudos, marinados con término de cocción, es bajo la responsabilidad de quien los solicita SSA.





MENÚ

DEL GRILL CORTES

INDIVIDUALES

· ARRACHERA	350 grs	\$395
· COWBOY	400 grs	\$640
· PICAÑA	350 grs	\$540
· RIB EYE	350 grs	\$585
· FIELETE DE RES	220 grs	\$350
· PORTER HOUSE	400 grs	\$720

PARA COMPARTIR

· RIB EYE	1 kg	\$1,400
· PICAÑA	1kg	\$1,200
· TOMAHAWK	1kg	\$1,700

Los precios son en moneda nacional MXN. Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. El peso indicado en las proteínas, es previo a la cocción. El consumo de los productos crudos, marinados con término de cocción, es bajo la responsabilidad de quien los solicita SSA.





MENÚ

DEL MAR

- **SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS 220 grs \$395**
A la parrilla, con espinacas salteadas, portobello, tomate fresco y mantequilla con finas hierbas.
- **ATÚN A LA PARRILLA CON SALSA DE CÍTRICOS 200 grs \$385**
Con vegetales a la parrilla, y crujiente de papa.
- **PULPO ADOBADO AL GRILL 220 grs \$440**
Marinado, con papas cambray al romero y chips de ajo.
- **CAMARONES JUMBO AL GUSTO 280 grs \$580**
Diabla, ajillo, mojo de ajo, salsa de cítricos.

Los precios son en moneda nacional MXN. Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. El peso indicado en las proteínas, es previo a la cocción. El consumo de los productos crudos, marinados con término de cocción, es bajo la responsabilidad de quien los solicita SSA.





MENÚ

POSTRES

- PASTEL DE CHOCOLATE ARTESANAL 250 grs \$165
Esponjoso, con frutos rojos y salsa ligera de menta.
- PROFITEROLES CON HELADO DE VAINILLA 220 grs \$145
Receta tradicional, con salsa de chocolate y helado de vainilla artesanal.
- ATE CON QUESO 220 grs \$165
Queso manchego, ate de membrillo y cerezas.
- RED VELVET 220 grs \$145
Servido con salsa cremosa de chocolate blanco.
- FONDANTE DE CHOCOLATE 200 grs \$165
Horneado al momento, con frutos rojos y helado de vainilla artesanal.
- CREPAS DE CAJETA 220 grs \$210
Flameadas en su mesa, servidas con helado de vainilla artesanal.
- FRESAS JUBILEE 250 grs \$235
Fresa orgánica, flameadas en su mesa servidas con helado de vainilla artesanal.

Los precios son en moneda nacional MXN. Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. El peso indicado en las proteínas, es previo a la cocción. El consumo de los productos crudos, marinados con término de cocción, es bajo la responsabilidad de quien los solicita SSA.

