



BRINDISI

RESTAURANTE BAR

Entrantes

Fondue de queso (2 personas) Queso Manchego y Gruyère flameado con vino blanco.
(Gruyère 200 g, Manchego 50 g)

Champiñones al ajillo Selección de champiñones silvestres con un toque de chile guajillo.
(200 g)

Calamares a la Romana Deliciosos anillitos de calamar rebozados. (150 g)

Pulpo a la Gallega Aderezados con sal de mar, aceite de oliva y pimenton picante. (200 g)

Queso Fundido Con chistorra. (Queso 150 g, chistorra 120 g)

Salmón Ahumado Con alcaparras, cebolla, huevo, aceite de oliva y limón. (120 g, 1 huevo)

Tortilla Española La tradicional y auténtica. (200 g)

Carpaccio Manzo Finas rebanadas de res con queso parmesano y champiñones. (100 g)

Jamón Serrano Cortado en su mesa. (100 g)

Sopas

Sopa Campesina Selección de verduras de la estación con pomodoro. (200 g)

Delicias del Mar Exquisita combinación de mariscos perfumados al Pernod.
(Pulpo 10 g, pescado 8 g, salmón 10 g, camarón 10 g, Pernod 15 ml)

Sopa de huachinango al estilo de Nueva Orleans Crisol de culturas y mestizaje se traducen en una gama de ingredientes y sabores exóticos de pimientos, flameada con jerez y fumet de pescado. (120 ml)

Sopa de cebolla a la Parisienne Hojaldrada con queso parmesano. (120 ml)

Sopa Anahuacalli Exquisita sopa de jitomates molidos y sazonados. Servida con julianas de tortilla de maíz, chile pasilla, chicharrón de cerdo, aguacate, queso y crema. (200 ml)

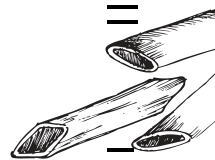
Pastas

Tallarines verdes Alfredo Con crema y queso parmesano (100 g)

Spaghetti a la Bolognesa El tradicional (100 g)

Ravioli a los cuatro quesos En una salsa suave de queso Manchego, Gruyère, Parmesano y Roquefort. (100 g)

Capellini Primavera Pelo de ángel acompañado con verduras y meuniere. (100 g)



Ensaladas



Ensalada Brindisi Cama de espinacas frescas acompañadas de tiras de pollo marinadas con hierbas finas. (Pollo 120 g, espinacas 200 g)

Ensalada Caprese Rodajas de jitomate fresco y queso mozzarella con aceite de oliva y vinagre balsámico. (Mozzarella 100 g, jitomate 200 g)

Ensalada César (2 personas) La tradicional. (Lechuga 220 g, 1 huevo, anchoas 5 g)

Ensalada di Ortolana Verduras frescas del día a la parrilla sobre una cama de lechuga con aderezo de pesto y albahaca. (Lechuga 220 g, zanahoria 60 g, calabaza 60 g)

Ensalada mixta Verduras acompañadas de vinagreta de la casa. (180 g)

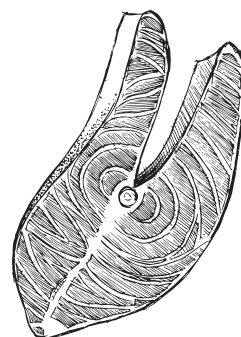
Pescados y Mariscos

Filete Esmedregal Con macadamia. (Pescado 200 g, verduras 40 g)

Camarones gigantes Algusto. (200 g)

Filete de Pescado A la veracruzana, al nido o estilo hortaliza (200 g)

Salmón Fresco En salsa de pimientos, miel y balsámico con verduras. (200 g)



Aves

Pollo Brindisi A la parrilla, en salsa de 3 mostazas con risotto de setas. (Pollo 220 g, risotto 80 g)

Pollo Almendrina El tradicional (Pollo 220 g, jamón 5 g, queso 5 g)

Pollo Kiev El original. (200 g)

Carnes

Filete a la Pimienta Negra Con verdura cocida y papa waffle. (Carne 200 g, papa 50 g)

Filete Brindisi Gratinado con queso mozzarella y salsa Rumesco. (Carne 200 g, mozzarella 30 g)

Brochetas de filete a la parrilla Con salsa de champiñones (200 g)

Corazón de filete a la Bilbaina (Carne 200 g, arroz 60 g)

Arrachera a la Mexicana Con guacamole, nopal, cebollas cambray y frijoles. (Carne 250 g, guacamole 40 g, nopal 1 pza, cebollas cambray 2 pzas, frijoles 30 g)

Puntas de Filete al Albañil Con guacamole, nopal, cebolla cambray y frijoles. (Carne 250 g, guacamole 40 g, nopal 1 pza, cebollas cambray 2 pzas, frijoles 30 g)

Rib-Eye A la parrilla con papa al horno y espinacs a la crema. (Carne 300 g, papa 40 g, espinacas 60 g)

Châteaubriand (2 personas) Con salsa bernesa y papa al horno. (Carne 430 g, papa 1 pza)

