

# 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)

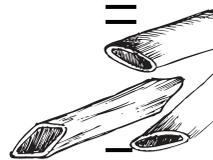
### Pastas

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

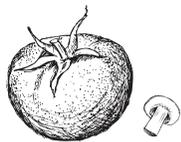
**Spaghetti a la Bolognesa** El tradicional (100 g)

**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)

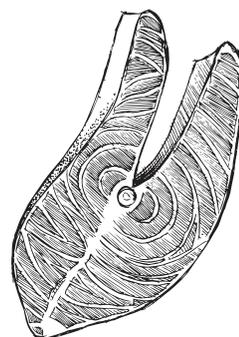
## Pescados y Mariscos

**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)

