

BRINDISI

RESTAURANTE BAR

Entrantes

Fondue de queso (2 personas) Queso Manchego y Gruyère flameado con vino blanco.
(Gruyère 200 g, Manchego 50 g) \$361

Champiñones al ajillo Selección de champiñones silvestres con un toque de chile guajillo.
(200 g) \$214

Calamares a la Romana Deliciosos anillitos de calamar rebozados. (150 g) \$229

Pulpo a la Gallega Aderezados con sal de mar, aceite de oliva y pimenton picante. (200 g) \$574

Queso Fundido Con chistorra. (Queso 150 g, chistorra 120 g) \$232

Salmón Ahumado Con alcaparras, cebolla, huevo, aceite de oliva y limón. (120 g, 1 huevo) \$359

Tortilla Española La tradicional y auténtica. (200 g) \$219

Carpaccio Manzo Finas rebanadas de res con queso parmesano y champiñones. (100 g) \$265

Jamón Serrano Cortado en su mesa. (100 g) \$358

Sopas

Sopa Campesina Selección de verduras de la estación con pomodoro. (200 g) \$149

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) \$325

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) \$297

Sopa de cebolla a la Parisienne Hojaldrada con queso parmesano. (120 ml) \$205

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) \$179

Pastas



Tallarines verdes Alfredo Con crema y queso parmesano (100 g) \$225

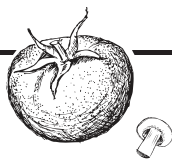
Spaghetti a la Bolognesa El tradicional (100 g) \$259

Ravioli a los cuatro quesos En una salsa suave de queso Manchego, Gruyère, Parmesano y Roquefort. (100 g) \$195

Capellini Primavera Pelo de ángel acompañado con verduras y meuniere. (100 g) \$185



Ensaladas



Ensalada Brindisi Cama de espinacas frescas acompañadas de tiras de pollo marinadas con hierbas finas. (Pollo 120 g, espinacas 200 g) \$180

Ensalada Caprese Rodajas de jitomate fresco y queso mozzarella con aceite de oliva y vinagre balsámico. (Mozzarella 100 g, jitomate 200 g) \$210

Ensalada César (2 personas) La tradicional. (Lechuga 220 g, huevo 60 g, anchoas 5 g) \$299

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) \$145

Ensalada mixta Verduras acompañadas de vinagreta de la casa. (180 g) \$153

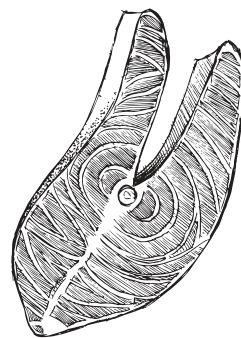
Pescados y Mariscos

Filete Esmedregal Con macadamia. (Pescado 200 g, verduras 40 g) \$445

Camarones gigantes Algusto. (200 g) \$599

Filete de Pescado A la veracruzana, al nido o estilo hortaliza (200 g) \$487

Salmon Fresco En salsa de pimientos, miel y balsámico con verduras. (200 g) \$345



Aves

Pollo Brindisi A la parrilla, en salsa de 3 mostazas con risotto de setas. (Pollo 220 g, risotto 80 g) \$329

Pollo Almendrina El tradicional. (Pollo 220 g, jamón 5 g, queso 5 g) \$329

Pollo Kiev El original. (200 g) \$325

Carnes

Filete a la Pimienta Negra Con verdura cocida y papa waffle. (Carne 200 g, papa 50 g) \$439

Filete Brindisi Gratinado con queso mozzarella y salsa Rumesco. (Carne 200 g, mozzarella 30 g) \$459

Brochetas de filete a la parrilla Con salsa de champiñones (200 g) \$416

Corazón de filete a la Bilbaina (Carne 200 g, arroz 60 g) \$459

Arrachera a la Mexicana Con guacamole, nopal, cebollas cambray y frijoles. (Carne 250 g, guacamole 40 g, nopal 60 g, cebollas cambray 50 g, frijoles 30 g) \$420

Puntas de Filete al Albañil Con guacamole, nopal, cebolla cambray y frijoles. (Carne 250 g, guacamole 40 g, nopal 60 g, cebollas cambray 50 g, frijoles 30 g) \$416

Rib-Eye A la parrilla con papa al horno y espinacs a la crema. (Carne 300 g, papa 40 g, espinacas 60 g) \$595

Châteaubriand (2 personas) Con salsa bernesa y papa al horno. (Carne 430 g, papa 180g) \$790

