

CÓCTELES

·DE LA CASA·

URUAPAN DAIQUIRI.....\$150

Charanda Uruapan, Limon, Azucar

SPICY MARGARITA, MEZCALITA.....\$150

Tequila de la Casa, Licor de Naranja, Jarabe

Picante, Limon

CALAVERITA.....\$150

Ron Havana 3, Piña Tatemada, Jengibre, Limon

BELLA.....\$150

Gin Katun, Agua de Coco, Oleo de Lima y

Limon Amarillo, Hierbabuena, Limon

MITO.....\$150

Ginebra Beefeter, Kiwi, Hierbabuena, Agua Mineral

AMOR AMARILLO.....\$160

Mezcal de la Casa, Ron 1907 Añejo, Shrub de

Pimienta Rosa y Piña, Limon, Clara de Huevo

MULA YUCATECA.....\$180

Gin Katun, Chaya, Hierbabuena, Jengibre,

Ginger Ale, Limon

GIGI.....\$150

Mezcal de la Casa, Cítricos Locales, Achiote

·CLASICOS·

NEGRONI.....\$160

Ginebra Beefeater, Vermouth Rosso, Campari

MARGARITA.....\$150

Tequila de la Casa, Limón, Licor de Naranja

MOJITO.....\$140

Ron Havana 3 años, Hierbabuena, Limón,

Angostura

WHISKEY SOUR.....\$150

Whiskey Jim Beam, Naranja Agria, Miel de Agave,

Clara de Huevo, Angostura

MANHATTAN.....\$175

Whiskey Jim Beam, Vermuth Rosso, Angostura

MARTINI.....\$150

Ginebra / Vodka, Vermuth Dry

DAIQUIRI.....\$140

Ron Havana 3 años, Limón, Azúcar

CLOVER CLUB.....\$160

Gin Beefeater, limón, Jarabe de Frutos Rojos,

Clara de Huevo

OLD FASHION.....\$160

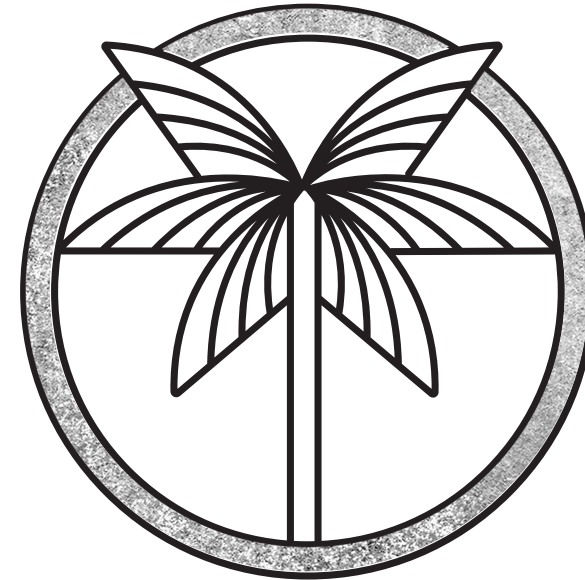
Whiskey Jim Beam, Azúcar, Angostura

CUBA LIBRE.....\$115

Ron Bacardi Blanco, Coca-Cola, Limón

CARAJILLO.....\$145

Espresso y Licor 43



CASA
REMATE

BRASSERIE PENINSULAR

· ALMUERZO Y CENA ·

ALMUERZO Y CENA

· ENTRADAS ·

GUACAMOLE TATEMADO	\$155
<i>Cebolla asada, Quelites y Cecina</i>	
SOPA DEL DÍA	\$95
<i>Crema de Tomate Rostizado</i>	
ESQUITES	\$95
<i>Con crema de rancho y queso de Chiapas</i>	
TETELA INDIA	\$85
<i>Rellena de Papas con Garam Masala y Chicharos</i>	
TARTAR DE CORDERO	\$210
<i>En Adobo con Hoja de Aguacate, Brioche y Aceite Ahumado</i>	
TACO DE TUETANO	\$105
<i>Al Grill</i>	
OSTIONES A LA ROCKEFELLER (2 pzas).....	\$190
<i>Ostiones del Pacífico, Espinaca, Alcachofa Picada y Grana Padano</i>	
ALMEJA CHOCOLATA ESTILO BAJA (2 pzas).....	\$190
<i>Salsa Rasurada, Pulpo y Pescado</i>	

· CAMPO ·

ENSALADA CESAR DE LA CASA	\$150
<i>Grana Padano y Pan Molido de la Casa</i>	
<i>Agrega Pollo Frito o Pollo a la Plancha +\$45</i>	
ENSALADA VERDE Y ROJA	\$165
<i>Tomate, Espinaca Organica, Aguacate, Pepita, Chiles Ahumados y Emulsión de Cítricos</i>	
<i>Agrega Pollo a la Plancha +\$45 Camaron +\$95</i>	
ESPÁRRAGOS Y EJOTES	\$195
<i>Al Grill, con Aderezo de Xcatik, Grana Padano y Nuez de La India</i>	

· MAR ·

CEVICHE DE PESCADO	\$240
<i>Aguacate, pepino y elote baby zarandeado</i>	
TOSTADA DE PULPO AL GRILL	\$125
<i>Cenizas, Frijoles Puercos, Ajonjolí, Salsa Macha y Cebolla Frita</i>	
PESCA DEL DÍA (200 grs)	\$450
<i>Zarandeado con Mojo de Guajillo y Jengibre, Tomates Confitados, Pure de Frijol con Hoja de Aguacate y Aderezo de Xcatik</i>	
CAMARONES AL GRILL (360 grs)	\$480
<i>Con Pesto Mexicano, Terso de Aguacate y Tortillas</i>	
<i>Aproximadamente 6 Tacos</i>	

· TIERRA ·

COCHINITA PARA COMPARTIR 300 grs	\$325
<i>Ahumada y Cocinada Durante 10 Horas, Acompañada de Salsa de Xnipec y Frijoles puercos</i>	
PORK BELLY EN CHILMOLE	\$240
<i>Cocinada Durante 8 Horas a Fuego Lento Servido en una Demi de sus Propios Jugos</i>	
NEW YORK 400 a 500 grs	\$720
<i>Terrina de Papa y Jus de Ternera</i>	
CECINA ESTILO YECAPIXTLA	\$350
<i>Asada al Grill con Guacamole, Frijoles Puercos y Salsa Verde</i>	

· POSTRE ·

CHEESECAKE VASCO	\$130
<i>Compota de Temporada, Crema Montada de Maple</i>	
PANNA COTTA	\$90
<i>Limón con Gelée de Miel</i>	
HELADO DE TEMPORADA	\$95