



CASA REMATE



MEXICANA Y CONTEMPORÁNEA

ENTRADAS

- Aguachile Verde de Camarón** \$260
Con pepino y aguacate
- Guacamole Tatemado** \$155
Con cebolla asada, quelites y cecina
- Ceviche de Pescado** \$225
Con aguacate, pepino, elote baby zarandeado, clamato y tomates ahumados
- Carpaccio de Res** \$190
Con aderezo de pimiento rojo rostizado.
- Dip de espinacas y alcachofas** \$195
Gratinado servido con pan de masa madre.
- Aceitunas** \$60
Con chile y cáscara de limón eureka

ANTOJERÍA DE MAÍZ

- Tacos Baja** (2 pzas) \$160
Con terso de aguacate y mayo de chipotle
- Tacos de Cecina** (2 pzas) \$160
Asada al grill con guacamole
- Tacos Chicharrón** (2 pzas) \$145
Acompañada de Frijolitos y Quelites
- Tacos de Castacán** (2 pzas) \$160
Acompañados con pico de gallo
- Tacos de Lechón** (2 pzas) \$150
Lechón Cocinado en Recado Negro Durante 8 Horas
- Quesadilla** \$70
Con Quesillo, Quelites y Aguacate
+Camarón y Pesto Mexicano \$95 +Lechón Negro \$70

ENSALADAS

- César de la Casa** \$150
Con grana Padano y Pan Molido de la Casa
Agrega Pollo a la Plancha +45
- Ensalada Verde y Roja** \$165
Con tomate, espinaca orgánica, aguacate, pepita, chiles ahumados y emulsión de cítricos
agrega pollo a la plancha +\$45
- Burrata** \$280
Con compota de tomates, pesto, pimientos confitados, pistache, tomates orgánicos.
- Coliflor Rostizada** \$150
Con alcaparras y limón eureka

PLATOS FUERTES

- Pesca del Día** (200grs) \$450
Con tomates confitados, mantequilla infundionada con chiles secos, jengibre y frijoles puercos
- Camarones al Grill** (360grs) \$480
Marinados en Pesto Mexicano, Guacamole y Tortillas
- Cecina** \$365
Asada al grill con guacamole, frijoles puercos y tortillas hechas a mano
- Short Rib** \$480
Costilla de res ahumada por más de 10 hrs acompañado de mole negro

NEO

ITALIANA CONTEMPORÁNEA



PIZZAS

- BLANCA** \$250
Ajo confitado, mozzarella, ricotta, grana padano y albahaca
- MARGARITA** \$270
Salsa de tomate de la casa, mozzarella y albahaca
- VEGETARIANA** \$370
Ajo confitado, mozzarella, ricotta, grana padano y albahaca
- FLAMENCA** \$375
Pizza blanca con mortadela y pistachos tostados
- PEPPERONI** \$295
Salsa tomate de la casa, mozzarella y pepperoni
- SALCHICHA ITALIANA** \$350
Cerdo con semillas de hinojo, salsa tomate de la casa, mozzarella y arúgula.
- HONGOS Y TRUFA** \$345
Provolone ahumado, romero, cebollas caramelizadas, aceite de trufa y hongos rostizados
- PROSCIUTTO** \$385
Arugula, grana padano, tomates orgánicos
- MEAT LOVERS** \$380
Salchicha italiana, pepperoni, albóndigas, pork belly ahumado

PASTAS

- LASAÑA** \$250
Bolognesa con res y puerco, salsa de tomate, besciamel y queso mozzarella
- FUSILLI** \$250
Pesto, tomates rostizados, ricota y grana padano
- SPAGHETTI AND MEATBALLS** \$250
Albóndigas de cerdo con salsa de tomate, grana padano

CALZONE

- CHICKEN PARMIGGIANNA** \$240
Salsa de tomate de la casa, ricotta, pollo a la parrilla, mozzarella, grana padano
- MEAT LOVERS** \$270
Salsa de tomate de la casa, ricotta, pepperoni, salchicha italiana, albóndigas, pork belly ahumado

POSTRES

- CHEESECAKE VASCO** \$135
Compota de temporada y crema montada de maple
- PANNA COTTA** \$90
Limón con Gelée de Miel
- HELADO DE TEMPORADA** \$95
Pregunta por la fruta de temporada
- BUDÍN DE CHOCOLATE** \$95
De chocolate orgánico mexicano

INGREDIENTES EXTRAS

Mozzarella \$45 Pepperoni \$50 Tomates Horneados \$55 Prosciutto \$75 Trufa \$30 Burrata \$125 Champiñones \$35



OPCIÓN VEGETARIANA
VEGGIE OPTION



GLUTEN



NUTS
FRUTOS DE CASCARA



MILK
LACTEOS