

ENTRADAS

Cecina de Res Frita (100gr) \$430 Guacamole, pico de gallo, tortillas de maiz hechas en casa.			
Queso Provolone (250gr) \$240 Jitomate confitado, reducción de balsámico.		Taquito de Salpicón de Pato (3pzs) \$210 Montados en tortilla wonton, guarnición de cebolla morada.	
Prosciutto San Danielle* (60gr) \$320 Mix de lechugas y melón.		Carpaccio de Res* (80gr) \$195 Mix de lechuga, champiñon, laminas de queso parmesano.	
Tostaditas de atún al tequila \$160 Atún sellado flameado en tequila, fina rebanada de manzana, espinaca, aderezo de rábano.			
Carpaccio de Salmón* (80gr) \$195 Mix de lechugas, cebolla morada, vinagreta ligera de limón.		Ceviche de Camarón* (80gr) \$230	
Carpaccio de Pulpo* (80gr) \$260 Marinado en chile guajillo, pico de gallo con toque de mango.		Palomitas de Camarón (80gr) \$210 Camarón tempura, salsa spicy, cebollín.	

MAKIS

Spicy Tuna Roll* (8pz) \$210 Atún, aguacate, pepino, siracha y mayonesa spicy.		Horus Roll (8pz) \$195 Empanizado en panko, camarón, queso gouda, aguacate, toque de mayonesa chipotle.	
Spicy Salmon Roll* (8pz) \$195 Salmón, masago, pepino, siracha y salsa de anguila.		Ebi Roll (8pz) \$195 Camarón tempura, queso crema, toque de mayonesa masago, envuelto en lamina de pepino y salsa de anguila.	

TACOS

Taco de Escamol (30gr) \$140 Mantecquilla, epazote, chile jalapeño, tortilla de maiz hecha en casa.		Taco Gobernador (80gr) \$100 Camarón, queso gouda, col, chile serrano, cebolla morada, aguacate, mayonesa chipotle.	
Taco de Chamorro (40gr) \$65 Tortilla de maiz hecha en casa, cilantro, cebolla, salsas.		Taco de Rib Eye (40gr) \$85 Tortilla de maiz hecha en casa, cilantro, cebolla, salsas.	

PIZZA RÚSTICA AL HORNO DE LEÑA

Pizza Margarita \$225 La clásica, casse de tomate, mozzarella, hojas de albahaca.		Pizza Reina \$255 Casse de tomate, champiñones, jamón, queso mozzarella.	
Pizza Camarón \$275 Espinacas a la crema, mozzarella, camarón.		Pizza Prosciutto* \$320 Casse de tomate, prosciutto, arugula y mozzarella.	

ENSALADAS

Capresse \$180 Tomates Cherry, mozzarella fresca, albahaca, vinagre balsámico.		Ensalada Laborcilla \$195 Mix de lechuga, espinaca, ejote francés, uva verde, chicharo chino, edamame, cilantro, queso parmesano, vinagreta de mandarina.	
Ensalada Camarón \$270 Mix de lechugas, chips de gajo frito, camarones a la plancha (80gr), vinagreta de limón.		Endivia Roquefort \$210 Mix de lechuga, endivia, pera, nuez caramelizada, aderezo ligero de queso roquefort.	
Para completar tú ensalada Con Pollo \$85 (80gr) Con camarón (80gr) \$95			

SOPAS

Sopa de Tortilla \$120 Chicharrón, queso, aguacate y crema.	Crema de Chile Poblano \$120 Crema de poblano con mousse de roquefort.
---	--

PASTA ARTESANAL HECHA EN CASA

Tagliatelle con Camarones \$395 Salsa mantecquilla blanca, queso parmesano.	Ravioles de Ricotta (5pz) \$285 Salsa de jitomate, albahaca, queso parmesano
Espagueti Pomodoro \$210 Salsa clásica pomodoro a base de jitomate, ajo, cebolla, albahaca, toque de queso parmesano.	Lasaña Boloñesa (380gr) \$370 La clásica.

Todos nuestros precios incluyen IVA y son expresados en moneda mexicana.

ESPECIALIDADES

Pescado a la talla \$495 Robalo marinado en axiote, cocinado a las brasas, nopalitos, frijoles de olla.	Camarones Rosfizados \$570 Camarón jumbo, salsa de mantecquilla blanca, spagueti de verduras, toque de aceite de chile.
Salmón en Salsa de Naranja \$455 A la plancha, chicharo chino, piña sellada, salsa de naranja con toque de chipotle.	Pulpo a las Brasas \$540 Pimiento asados, aceitunas negras, aceitunas verdes, cubos de papa, cebolla morada, toque de aceite de chile.
Chile en Nogada \$320 Receta tradicional de la casa	

Trilogía Res, Camarón y Raviol \$595 Filete de res prime, camarón jumbo, ravioles rellenos de champiñon, espárragos saltados.	Pollo Cordon Bleu \$390 Pechuga de pollo rellena con jamón y queso gruyere, casse de tomate, tagliatelle, parmesano.
Filete de Res en salsa Estragon \$520 Filete de Res Prime, papas a la francesa con un toque de trufa	Estofado de Res Bourguignon \$590 Chambarete de res marinado al vino tinto, cebolla cambray, tocino, papa, servido en cocote acompañado con tagliatelle.
Filete en Salsa Chemita \$495 Filete de res prime (250gr) salsa chemita, pure de papa, chicharo chino.	Cacerola de Pollo al Curry \$390 Suprema de pollo, cebolla cambray, champiñones, salsa curry, se acompaña con arroz salvaje.

GRILL A LAS BRASAS JOSPER O BROILER

Tuetano al Grill (3pz) \$290 Hueso de tuetano al chimichurri	
	
Delmonico Rib Eye Prime (350gr) \$795 Prime, 6ta y 12va costilla, marmoleo intenso	Top Sirloin Picaña (300gr) \$490 Corte Prime, capa grasa de gran sabor.
New York (340gr) \$640	Medallón de Filete de Res (250gr) \$440 Filete prime
Arrachera (300gr) \$450 Corte mexicano	Medallón de Filete de Res (150gr) \$350 Filete prime

SALSA EXTRA

Salsa Vino Tinto	\$55
Bernesa	\$55
Salsa Chemita	\$55
Salsa Estragón	\$55

GUARNICIONES

Papas a la Francesa	\$70	
Pure de Papa	\$85	Espinacas a la Crema \$60
Vegetales al Vapor	\$60	Espárragos saltados con mantecquilla y ajo \$95



HACIENDA[®]
LA LABORCILLA

