

LA MANSIÓN[®]

#ComerEsElPretexto



Menú
COMIDAS

Sugerencias

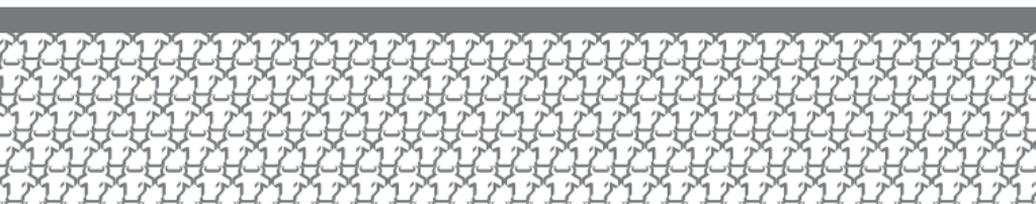
- Empanada de arrachera al cuchillo** (pza) \$ 95
Con pimientos, cebolla, tocino, chimichurri y un toque de crema ácida.
- Empanada de marlín ahumado** (pza) \$ 95
Con pimientos, chile chipotle, queso y un toque de crema ácida.
- Tacos norteños** (3 pzas) \$ 265
De arrachera con cebolla, chistorra y costra de queso manchego.
- Tártara de atún** (180 g) \$ 395
Con un toque de chile habanero.
- Güero al Asadero** (pza) \$ 95
Chile güero relleno de queso, envuelto con tocino y servido con crema agria.
- Cabrería*** (450 g) \$ 685
- Cowboy*** (600 g) \$ 850

***Acompañado con una guarnición de su elección**

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

Los gramajes son pesados en crudo y pueden variar de acuerdo al término de la cocción.

CD_ENE2021



SELECCIÓN DE ENTRADAS

	Las Clásicas Empanadas (1 pza)	\$ 95
	<i>Las tradicionales: de carne o queso.</i>	\$ 95
	<i>La del mercado: de champiñones, epazote y requesón.</i>	\$ 95
	Mansión: de filete de res con tocino, queso provolone y chimichurri.	\$ 95
	Taquito de Tuétano (1 pza)	\$ 100
	<i>Acompañado de guacamole.</i>	
	Queso Fundido (200 g)	\$ 185
	<i>Con Chorizo o Chistorra (100 g)</i>	\$ 200
	Taquitos de Filete, Arrachera y Rib Eye (3 pzas)	\$ 260
	<i>Servidos con cebolla, jitomate y un poco de ajonjolí, acompañados de frijoles refritos.</i>	
	Tacos de Camarón (3 pzas)	\$ 270
	<i>En tortilla de harina, preparados con cebolla, mezcla de pimientos, queso gratinado y frijoles refritos.</i>	
	Orden de Chorizo (2 pzas)	\$ 140
	<i>Asado o frito, acompañado de cebolla acitronada.</i>	
	Carpaccio de Salmón Ahumado (120 g)	\$ 305
	Aguachile de Camarón (5 pzas)	\$ 335
	<i>Con aderezo de cilantro, limón y chile serrano, acompañado de pepino y cebolla morada.</i>	
	Tiradito de Atún Aleta Amarilla (120 g)	\$ 290
	<i>Con vinagreta de soya y ajonjolí, servido con picada de cebolla morada, portobello, manzana y chile serrano.</i>	
	Provoletta al horno (200 g)	\$ 265
	<i>Perfumada al orégano y acompañada de pimientos asados.</i>	
	Tacos de Lengua Sudados (3 pzas)	\$ 275
	<i>En tortillas de colores y envueltos en hoja de plátano, acompañados de salsa arriera y guacamole.</i>	

ENSALADAS Y PASTAS

	Especial La Mansión (460 g)	\$ 190
	<i>Con pepino, jitomate, apio, aguacate, espárrago, palmito y corazones de alcachofa.</i>	
	César (160 g)	\$ 195
	De Berros (180 g)	\$ 160
	<i>Con manzana salteada, almendras garapiñadas y vinagreta de maracuyá.</i>	
	Wedge (360 g)	\$ 195
	<i>Corazón de lechuga Iceberg con jitomate, tocino y aderezo de queso azul. Excelente para compartir.</i>	
	Con Frutos y Vinagreta de Mandarina (360 g)	\$ 275
	<i>Mezcla de lechugas, frutos rojos, mandarina, pistache tostado y queso de cabra cenizo.</i>	
	Raviolones con Salsa de Hongos al Vino Blanco (8 pzas)	\$ 330
	<i>Rellenos de espinaca con queso ricotta</i>	

SOPAS

 Jugo de Carne (210 ml)	\$ 170
Sopa de Tortilla (240 ml) <i>Servida con queso panela, crema, chile pasilla, chicharrón y aguacate.</i>	\$ 120
Sopa de Flor de Calabaza (240 ml) <i>Con granos de elote, queso panela y tiras doradas de tortilla.</i>	\$ 95
Sopa de Cebolla (240 ml) <i>Con queso manchego y cubierta con pasta hojaldre.</i>	\$ 160
Crema de Chile Poblano (200 ml) <i>Con granos de elote, queso panela y rajas de poblano.</i>	\$ 95

RESERVA ESPECIAL DE CORTES IMPORTADOS



Rib Eye* (350 g)	\$ 770
Rib Eye a granel* (precio por gramo)	\$ 2.20
Arrachera* (250 g)	\$ 485
Picana a las Brasas* (precio por gramo)	\$ 1.90
Vacío* (400 g)	\$ 565
Tomahawk Premium** (precio por gramo)	\$ 2.00

RESERVA ESPECIAL DE CORTES NACIONALES

Presentamos nuestros cortes designados como Mansión Grado Supremo. Selecto ganado de engorda y un cuidadoso añejamiento, dan como resultado carne de un marmoleo y suavidad insuperables.

Costilla Especial (Rib Steak)* (400 g)	\$ 480
Churrasco** (800 g) <i>Recomendado para 2 personas. Acompañado de pimiento morrón relleno de queso con cebollitas.</i>	\$ 820
Porterhouse* (600 g)	\$ 655
New York* (400 g)	\$ 535

DE NUESTRA COCINA

 Lomo Mostaza (250 g) <i>Medallones de res bañados con una ligera salsa de mostaza Dijon y antigua, acompañados de papa cubo y crema ácida preparada.</i>	\$ 480
 Filete Mansión (250 g) <i>Medallones de res servidos sobre una reducción de jugos de carne con pimienta verde y mostazas.</i>	\$ 480
Sábana de Filete de Res* (210 g) <i>Sobre espejo de salsa de frijol, acompañada de juliana de tortilla, y rajas con crema.</i>	\$ 345
Fajitas de Filete (230 g) <i>Sobre cama de pimientos con cebolla, elote y orégano.</i>	\$ 370
Machitos (180 g) <i>Servidos con guacamole, chile ancho relleno de frijoles, chorizo y salsa arriera.</i>	\$ 370

DE NUESTRA PARRILLA

 Lomo Jerez* (250 g)	\$ 480
 Lomo al Limón* (250 g)	\$ 480
Braço de Filete* (1 kg) <i>Recomendado para 3 o más personas. Acompañado de papas a la francesa, cebollitas cambray y nopales.</i>	\$1,370
Filete a la Parrilla* (250 g) <i>Al natural o marinado con salsa chimichurri.</i>	\$ 450
Caña de Filete al Mezcal (500 g) <i>Para compartir. Cubierta con costra de perejil y flameada sobre bloque de sal; se sirve con guarnición de nopales y cebollitas cambray.</i>	\$ 815
 Costillitas al Jerez* (400 g)	\$ 515
 Hamburguesa Mansión (220 g) <i>En pan de parmesano con queso manchego y aderezos caseros.</i>	\$ 305
Pechuga de Pollo a las Brasas (450 g) <i>Acompañada de vegetales a la parrilla con aceite de oliva.</i>	\$ 340
Asado de Tira* (500 g)	\$ 510

GUARNICIONES DE LA CASA

Si el platillo que seleccionó incluye guarnición, favor de elegirla.

Guacamole (180 g)	\$ 100
Ensalada Mixta (150 g)	\$ 95
Puré de Papa (180 g)	\$ 100
Papas a la Francesa (250 g)	\$ 100
Papa al Horno (400 g)	\$ 100
Verduras a la Parrilla (180 g)	\$ 100
Espinacas a la Crema (150 g)	\$ 100
Granos de Elote a la Mantequilla (140 g)	\$ 95

Creaciones de La Mansión

* Acompañado con una guarnición de su elección.

** Acompañado con dos guarniciones de su elección.

Le recordamos que un corte de mayor grosor requiere más tiempo de cocción.
En cortes muy cocidos la carne pierde sabor y suavidad.
Los gramajes en carta corresponden al producto crudo antes de cocción.

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón Noruego a la Parrilla (240 g) <i>Servido con arroz salvaje y salsa de eneldo al Pernod.</i>	\$ 430
Atún Aleta Amarilla con Salsa de Soya (240 g) <i>Servido con curly de jícama y pepino, cubos de jitomate, láminas de chile serrano y ajonjolí negro.</i>	\$ 395
Pesca del Día (230 g) <i>Preparado a su gusto: a las brasas con aderezo de chiles o Meunière con salsa de alcaparras.</i>	\$ 425
Pulpo al Carbón (300 g) <i>Servido en bloque de sal del Himalaya, acompañado de verduras a la parrilla.</i>	\$ 515
Camarones al Ajillo (6 pzas) <i>Con guarnición de arroz salvaje y gajos de limón amarillo.</i>	\$ 450
NUEVO Lobina en Mantequilla al Vino Blanco con Hongos y Espárrago (220 g)	\$ 470

Nuestro Chef y todo su equipo desean que disfrute sus platillos.

Chef Corporativo
Emmanuel Ruíz

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

Trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente.