



www.crottoba.com



## Irresistible

### Sopa de Cebolla / \$ 85.00

Deliciosa sopa francesa servida con crotones gratinados.

### Crema de 4 Quesos / \$ 90.00

Receta exclusiva de Çrottóba con aroma, sabor y algo mas.

### Risotto Funghi / \$ 165.00

Cremoso arroz arbóreo con portobellos estilo Çrottóba.

### Risotto Gorgonzola / \$ 180.00

Arroz arbóreo con crema de gorgonzola acompañado de pera y cubos de jamón de pavo estilo Çrottóba.

## Tapas ( 3 pzas. )

### Tapas de Jamón Serrano / \$ 135.00

Con queso de cabra cenizo, arúgula, perla de melón y miel de balsámico.

### Tapas de Atún Sellado / \$ 130.00

Con poro frito, kalamata, queso con romero y crema de chipotle.

### Tapas de Camarones Salteados / \$ 125.00

Con queso crema con romero, espinaca baby y un toque de limón.

### Tapas de Salmón Ahumado / \$ 145.00

Con queso crema, pesto y jitomate cherry.

### Tapas de Fresa con Nuez / \$ 120.00

Con cremor de arandano, fresa y nuez.

### Tapas de Higos al Vino Tinto / \$ 105.00

Con queso crema, espinaca baby, uvas y nuez.

## Tabla Gourmet

### Quesos, Carnes Frías y Fruta ( 2 personas ) / \$ 399.00

Queso de cabra cenizo, gruyere, provolone ahumado, manchego, jamón serrano, salami, jamón de pavo, aceitunas, nuez caramelizada, ate de guayaba, higos naturales, uvas, fresas, melón y tostas de pan.

"Excelente para compartir"

## Pastas Italianas

### Gorgonzola / \$ 185.00

Exquisita pasta cremosa con queso gorgonzola, pera y nuez.

### Mediterranea / \$ 155.00

Con queso mozzarella fresco, salsa estilo napolitana y aceituna kalamata.

### Aglío Oleo / \$ 145.00

Aceite de oliva, albahaca finamente picada, ajo y chile de árbol seco.

### Carbonara / 165.00

Con parmesano, tocino, huevo, sal y pimienta.

### Arrabiata / \$ 160.00

Salsa pomodoro, ajo, aceite de olivo, albahaca fresca pepperoncino, tomate, sal y pimienta.

### Volcán / 195.00

Exquisita pasta olio, aceite de olivo y ajo acompañados de unos deliciosos camarones salteados con paprika y un toque de picante especial de la casa.

### Quattro Formagio / \$ 165.00

Con queso parmesano, gruyere, provolone ahumado y manchego.

### Boloñesa / \$ 150.00

Delicioso espagueti pomodoro en salsa boloñesa.

### Al Pesto / \$160.00

Deliciosa pasta al pesto Italiano.

### Alfredo / \$ 150.00

Pasta cremosa con nuez.

## Ingredientes extra:

Champiñones \$ 50.00 (100 g.) / Pollo \$ 80.00 (150 g.) / Pollo con empanizado de parmesano (150 g.) \$ 110.00 / Arrachera \$ 105.00 (150 gr.) / Chorizo argentino \$ 60.00 (70 gr.) / Camarones \$ 110.00 (100 gr.) / Lonja de Atún \$ 90.00 (100 gr.) / Laminas de Salmon Ahumado \$ 95.00 (70 gr.) / Costra de Parmesano \$ 120.00 / Tocino \$ 20.00 (50g) / Rib Eye \$ 130.00 (150 gr.)



55.50.88.49.98 / Caleta 508, Narvarte



## Especialidades

### Timbal de Camarones al Limón / \$ 255.00

Delicioso arroz al cilantro acompañado de aguacate, jitomate y un toque de arugula.

### Salmón Maracuyá / \$ 280.00

Lonja de salmón a la plancha, bañado en salsa de maracuyá y puré de plátano.

### Nido de Salmón / \$ 225.00

Láminas de salmón ahumado con un delicioso cremor de la casa montadas sobre pepino y un toque de balsámico.

### Salmón in Marinata / \$ 295.00

Jugoso salmón marinado en adobo salteado en especias y ensalada mixta con vinagreta de limón.

### Atún en salsa de Parmesano / \$ 245.00

Lonja de atún sellada servida en una deliciosa salsa de parmesano estilo Crottoba y como guarnición arúgula con vinagreta de orégano.

### Ceviche Caribeño / \$ 195.00

Deliciosos camarones pacotilla con pico de gallo frutal de mango y fresa, marinados en salsa cítrica.

### Tiradito de Atún ( 200 gr. ) / \$ 240.00

Deliciosas laminas de atún fresco marinado en salsa ponzu estilo Çrottóba, acompañado de jitomate cherry y cebolla morada.

### Carpaccio di Salmón / \$ 215.00

Laminas de salmón ahumado marinado con vinagreta de la casa, peperoncino, cebolla morada y jitomate deshidratado.

### Sauté de Atún / \$ 195.00

Ensalada tibia de atún salteado con verduras al pesto y pasta.

### Ahi Tuna Poke / \$ 205.00

Receta Hawaiana de Lonja de atún en cubos marinados en salsa picante con aguacate y arugula.

### Rib eye ( 300 gr. ) / \$ 265.00

Jugoso corte de carne acompañado de ensalada de la casa ó elote dulce asado ó champiñones al pesto.

### Arrachera ( 300 gr. ) / \$ 245.00

Jugosa arrachera marinada acompañado de ensalada de la casa ó elote dulce asado ó champiñones al pesto.



Menú Digital



Infini<sup>tm</sup> 31A2  
6M0gU72Lh



Danos tu Opinión

## Baguette con Pan Artesanal

### Baguette de Lonja de Atún / \$ 180.00

Con queso manchego, pesto de aceituna, espinaca baby, fritura de poro y aderezo de la casa.

### Baguette de Roast Beef / \$ 190.00

Con queso manchego gratinado, hongos portobello parrillados, jitomate rostizado y pesto de albahaca.

### Baguette de Jamón Serrano / \$ 210.00

Con queso de cabra cenizo, salsa pesto, arúgula, jitomates rostizados y aceite de oliva.

### Baguette de Arrachera Marinada / \$ 180.00

Con queso manchego gratinado, frijoles refritos, guacamole y chiles toreados.

### Baguette de Chorizo Argentino / \$ 150.00

Con queso gratinado, chimichurri, guacamole, espinaca baby, cebolla morada y mayonesa al chipotle.

### Baguette de Suprema de Pollo / \$ 175.00

Con queso panela asado, empanizado de parmesano, espinaca baby, hongos portobello, verduras a la plancha y pesto de albahaca.

### Baguette de Pechuga a la Plancha / \$155.00

Con queso manchego gratinado, cebolla caramelizada al vino tinto, tocino, lechuga francesa y jitomate.

## Ensaladas

### Ensalada Çrottóba / \$ 150.00

Mix de lechugas, pechuga de pollo, fritura de tortilla, queso panela, tocino, chile guajillo frito y aderezo de la casa.

### Ensalada de Uvas y Queso Mozzarella Fresco / \$ 165.00

Con espina baby, lechuga francesa, arándano, nuez, uvas y queso mozzarella fresco bañado en salsa de vino tinto.

### Ensalada de Jamón Serrano / \$ 195.00

Mix de lechugas con prosciutto, mango, queso de cabra y vinagreta eureka.

### Ensalada de Pera y Queso de Cabra Cenizo / \$ 135.00

Con espinaca baby, pera, queso de cabra cenizo, arándanos, almendras fileteadas, fresas, vinagreta de miel y balsámico.

### Ensalada Mediterranea / \$ 155.00

Con queso mozzarella fresco, espinaca baby, jitomate, pepino, cebolla morada, aceitunas, vinagreta y parmesano.

### Ensalada de Arugula con Higos y Fresas / \$ 145.00

Arugula baby, queso de cabra cenizo, higos, fresas, almendras fileteadas, reducción de miel y balsámico.

## Bebidas

Cerveza 355 ml. / \$ 49.00

Copa Michelada / \$ 15.00

Copa Cubana / \$ 20.00

Copa Clamato / \$ 25.00

Refrescos 600 ml. / \$ 39.00

Agua embotellada 600 ml. / \$ 25.00

Agua Artesanal / \$ 45.00

Naranjada / \$ 49.00

Limonada / \$ 49.00

Tinto Çrottóba / \$ 99.00

## Vinos

Trio / B. \$ 770.00 / C. \$ 143.00  
Carnivor / B. \$ 722.00 - C. \$ 135.00  
Reservado / B. \$ 399.00 - C. \$ 80.00

Beringer / B. \$ 669.00 / C. \$ 127.00

Diamante / B. \$ 569.00 - C. \$ 109.00  
Opera Prima / B. \$ 395.00 - C. \$ 81.00

## Café y Tisanas

Café Americano / \$ 30.00

Tisana ( Escarlata, Bronce, Esmeralda, Dorada )  
Caliente \$ 30.00 / Fría \$ 49.00

## Delicias

Mousse Chocolate  
\$ 95.00

“ Pregunta por nuestro segundo postre “