



www.crottoba.com



Para comenzar

Sopa de Cebolla / \$ 89.00

Deliciosa sopa al estilo francés, servida con crotones gratinados.

Crema de 4 Quesos / \$ 99.00

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

Pan con Ajo / \$ 86.00

Crujiente pan artesanal tostado con ajo, mantequilla y queso parmesano.

Risotto Funghi / \$ 169.00

Cre moso arroz arbóreo con portobellos estilo Crottoba.

Risotto Gorgonzola / \$ 189.00

Arroz arbóreo con crema de gorgonzola acompañado de pera y nuez estilo Crottoba.

Tapas (3 pzas.)

Tapas de Jamón Serrano / \$ 146.00

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

Tapas de Atún Sellado / \$ 153.00

Con queso crema, aceituna, jitomate cherry, poro frito y crema de chipotle.

Tapas de Camarones Salteados / \$ 169.00

Con queso crema, jitomate cherry, espinaca y un toque picante con limón.

Tapas de Salmón Ahumado / \$ 179.00

Con queso crema, pesto, alcaparra y jitomate cherry.

Tapas de Fresa con Nuez / \$ 149.00

Con cremor de arándano, nuez y reducción de vino tinto.

Tapas de Higos al Vino Tinto / \$ 159.00

Con queso crema, espinaca, uvas, nuez y reducción de vino tinto.

Tabla Gourmet

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

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

"Excelente para compartir"



Especialidades del Mar

Timbal de Camarones al Limón / \$ 256.00

Camarones salteados al limón sobre un risotto al cilantro, acompañado de aguacate, jitomate y un toque de arugula.

Salmón Maracuyá / \$ 283.00

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

Nido de Salmón / \$ 253.00

Láminas de salmón ahumado sobre torres de pepino rellenas con un delicioso cremor de la casa, pesto de albahaca y un toque de balsámico.

Salmón in Marinata / \$ 296.00

Jugoso salmón marinado en salsa picante y ensalada mixta con vinagreta.

Atún en salsa de Parmesano / \$ 299.00

Lonja de atún bañada en salsa cremosa de parmesano estilo Crottoba, acompañada con ensalada de arúgula, tomate deshidratado y vinagreta de orégano.

Ceviche Caribeño / \$ 199.00

Camarones pacotilla marinados en salsa cítrica con cebolla morada y pico de gallo frutal de fresa, mango y un toque de picante.

Tiradito de Atún / \$ 269.00

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

Carpaccio di Salmón / \$ 306.00

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

Sauté de Atún / \$ 253.00

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

Ahi Tuna Poke / \$ 249.00

Receta Hawaiana de Lonja de atún en cubos marinados en salsa picante con pepino, aguacate y arúgula.

Cortes de Carne

Cowboy (300 gr.) / \$ 379.00

Acompañado de ensalada de la casa o papa brava o elote dulce asado o papa a la mantequilla o champiñones al pesto.

Rib eye (300 gr.) / \$ 349.00

Acompañado de ensalada de la casa o papa brava o elote dulce asado o papa a la mantequilla o champiñones al pesto.

Arrachera (300 gr.) / \$ 299.00

Acompañado de ensalada de la casa o papa brava o elote dulce asado o papa a la mantequilla o champiñones al pesto.



55.50.88.49.98 / Caleta 508, Narvarte

Pastas Italianas

Gorgonzola / \$ 193.00

Exquisita pasta cremosa con queso gorgonzola, pera y nuez.

Mediterranea / \$ 176.00

Con queso mozzarella fresco, salsa estilo napolitana y aceitunas.

Aglio Oleo / \$ 156.00

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

Carbonara / 179.00

Con parmesano, tocino, huevo, sal y pimienta.

Arrabiata / \$ 169.00

Salsa pomodoro, albahaca fresca, pepperoncino, sal y pimienta.

Volcán / 209.00

Exquisita pasta olio con perejil, acompañada con camarones salteados y un toque de picante.

Quattro Formagio / \$ 189.00

Con queso parmesano, gruyere, provolone ahumado y manchego.

Bologñesa / \$ 179.00

Delicioso espagueti pomodoro en salsa boloñesa.

Al Pesto / \$169.00

Deliciosa pasta al pesto Italiano.

Alfredo / \$ 163.00

Pasta cremosa con nuez.

Ingredientes extra:

Champiñones \$ 49.00 (100 gr.)
Pollo a la plancha \$ 86.00 (150 gr.)
Pollo empanizado \$ 129.00 (190 gr.)
Lonja de Salmón \$ 126.00 (100 gr.)
Camarones \$ 113.00 (100 gr.)
Lonja de Atún \$ 89.00 (100 gr.)
Salmón Ahumado \$ 139.00 (80 gr.)

Rib eye \$ 133.00 (150 gr.)
Cowboy \$ 159.00 (150 gr.)
Arrachera marinada \$ 116.00 (150 gr.)
Tocino \$ 39.00 (50g)
Chorizo argentino \$ 69.00 (100 gr.)
Costra de Parmesano \$ 169.00
Jamón Serrano \$ 76.00 (50 gr.)



Menú Digital



Danos tu Opinión



Baguette con Pan Artesanal

Baguette de Lonja de Atún / \$ 196.00

Con queso crema, aceituna, espinaca, fritura de poro y aderezo de chipotle.

Baguette de Roast Beef / \$ 203.00

Con queso manchego gratinado, hongos portobello a la parrilla, arúgula, jitomate rostizado y pesto de albahaca.

Baguette de Jamón Serrano / \$ 216.00

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

Baguette de Arrachera Marinada / \$ 199.00

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

Baguette de Chorizo Argentino / \$ 189.00

Con queso gratinado, chimuchurri, guacamole, mix de lechugas y mayonesa de chipotle.

Baguette de Suprema de Pollo / \$ 193.00

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

Baguette de Pechuga a la Plancha / \$183.00

Con queso manchego gratinado, cebolla caramelizada al vino tinto, tocino, mix de lechugas y jitomate.

Ensaladas

Ensalada Çrottóba / \$ 183.00

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 / \$ 166.00

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

Ensalada de Jamón Serrano / \$ 205.00

Mix de lechugas con rosetas de jamón serano, mango, queso de cabra y vinagreta eureka.

Ensalada de Pera y Queso de Cabra Cenizo / \$ 149.00

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

Ensalada Mediterranea / \$ 169.00

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

Ensalada de Arugula con Higos y Fresas / \$ 156.00

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

Tacos

Camarones (Gobernador) / \$193.00

Con chile morrón, col morada y crema de chipotle.

Supremos de Pechuga / \$156.00

Con empanizado de parmesano, crema de jalapeño y queso panela asado.

Pollo a la Plancha / \$163.00

Con champiñones asados y queso fundido.

Arrachera al Ajillo / \$179.00

Salteada con chile seco, mantequilla y queso fundido.

Rib Eye a la Plancha / \$206.00

Rib eye a la plancha con papa brava cambray.

Chorizo Argentino / \$183.00

Con pico de gallo, aguacate, queso fundido y chimichurri.

Bebidas

Refrescos 600 ml. / \$ 44.00
Naranjada Mineral / \$ 49.00
Limonada Mineral / \$ 49.00
Agua Artesanal / \$ 55.00
Agua embotellada / \$ 25.00
Cerveza 355 ml. / \$ 55.00
Vaso Michelada / \$ 15.00
Vaso Cubana / \$ 20.00
Vaso Clamato 1/2 / \$ 25.00
Vaso Clamato COMPLETO / \$ 50.00

Tinto Çrottóba / \$ 125.00
Aperol Spritz / \$ 166.00

Trio / B. \$ 770.00 / C. \$ 143.00
Carnivor / B. \$ 860.00 - C. \$ 158.00
Reservado / B. \$ 399.00 - C. \$ 80.00
Beringer / B. \$ 669.00 / C. \$ 127.00
Diamante / B. \$ 569.00 - C. \$ 109.00
Oppenheimer / B. \$ 499.00 - C. \$ 98.00

Café Americano / \$ 40.00
Tisana / C. \$ 40.00 / F. \$ 60.00

Mousse Chocolate / \$ 115.00
Ate con Queso / \$ 95.00

“ Pregunta por nuestro tercer postre “