

BARBARO



CLUB HOUSE

MENÚ ALIMENTOS



ENTRADAS

BROCOLI AL CARBÓN

Aderezo de ajo con queso parmesano

\$210.00

CHORIPAN ESTILO ARGENTINO

Pan artesanal, chorizo argentino, jitomate, lechuga y papas francesas

\$290.00

COLIFLOR ROSTIZADA

Blanqueado a las finas hierbas, vino blanco, queso cheddar

\$240.00

TUETANOS A LA PARRILLA 4 PZAS.

Esquites, chips de epazote, salsa tatemada

\$340.00

PROVOLETA AHUMADA 200 gr

Queso ahumado, hongo portobello, jitomate heirloom

\$230.00

TUETANOS A LA PARRILLA CON FRITOS 4PZAS.

Esquites, chip de epazote, salsa tatemada, fritos de sabritas

\$380.00

EMPANADAS

Por pieza

\$100.00

Elote con queso

Carne

Jamón con queso

Chistorra con queso

CARPACCIO DE RES 120 gr

Reducción de vinagre balsámico, caponata de jitomate cherry, parmesano, arúgula

\$350.00

CARPACCIO DE SALMÓN CLASICO 120 gr

Salmón, huevo completo, alcaparra tronada

\$320.00

ESQUITES CON TUÉTANO A LA PARRILLA

Mayonesa, chiltepin, queso

\$350.00

ELOTE FLAMING HOT

Elote dulce, mayonesa con limón, cheetos flaming hot

\$340.00

CARNITAS DE ATÚN

Guacamole, cítricos, jitomate

\$340.00

CARPACCIO DE PULPO

Vinagreta de cítricos, tropezos de vegetales

\$350.00

CARPACCIO DE BETABEL

Bombones de queso mascarpone, crema de limón, pistache

\$210.00

DORIPALOMITAS

Pechuga de pollo, doritos nacho, aderezo de papa, zanahoria, apio

\$230.00

QUESO FUNDIDO

Chorizo importado y tortillas mixtas

\$370.00

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA

Chistorra y tortillas mixtas

\$350.00

CEVICHE

CEVICHE DE CAMARÓN OJOS VERDES

Salsa cremosa de chile serrano, camarón, cítricos

\$310.00

CEVICHE DE CAMARÓN FUEGO

Encurtido de mezcla de chiles

\$310.00

AGUACHILES

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

Chiles tatemados, salsa ponzu

\$320.00

AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN

Chiltepin, brotes de temporada, chile de árbol

\$320.00

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN

Serrano, Jalapeño

\$320.00

TOSTADAS

3 Pzas
150 gr

TOSTADAS DE ATÚN SPICY

Chile serrano, aceite de ajonjolí, poro frito

\$290.00

TOSTADAS DE ATÚN AL JENGIBRE

Salsa ponzu, jengibre, aguacate, cilantro y mayonesa de chipotle

\$290.00

PESCADOS Y MARISCOS

PULPO A LAS BRASAS 300 gr

Pimienta cayena, laminas de papa, cebolla morada

\$830.00

ATÚN SELLADO 250 gr

En costra de finas hierbas, sal de colima, puré de café

\$420.00

FILETE DE SALMÓN 250 gr

Salsa de limón, confeti de vegetales, poro frito

\$450.00

CAMARONES KUUT 250 gr

Salsa macha, limón, tajín

\$420.00

ENSALADA DE PULPO

Cebolla, Jitomate, Citrico de limón y especias

\$650.00

TORRE DE MARISCOS

Camarón, atún, pulpo, cebolla, pepino y aguacate

\$750.00

SOPAS

300 ml

JUGO DE CARNE

Cebolla, cilantro, chile

SOPA DE TORTILLA

Chile pasilla, crema, queso

ENSALADAS

ALCACHOFAS A LA PARRILLA

Alioli de guajillo, alcaparra, vino blanco

BURRATA 1 pza

Arugula, jitomate cherry, reducción de vinagre balsámico

ENSALADA DE LA CASA

Mezcla de lechugas, aderezo francés, queso de cabra, palmitos

ENSALADA CAPRES ESTILO BARBARO

Perlas de queso mozzarella, jitomate cherry, aceituna kalamata

ENSALADA VERDE

Mezcla de lechugas, vinagreta de cítricos, manzana verde

ENSALADA ICEBERG

Corazones de lechuga, aderezo roquefort, higos

PIZZAS A LA LEÑA

300 gr

PIZZA A LOS 4 QUESOS

Queso philadelphia , mix de pimientos y mix de quesos

PIZZA MARGARITA

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca

PIZZA DE PROSCUITTO

Salsa de tomate, proscuitto, laminas de queso parmesano, higos

PIZZA DE PEPPERONI

Salsa pomodoro, pepperoni, mezcla de quesos

PIZZA BARBARO

Salsa pomodoro, proscuitto, burrata

PIZZA DE CAMARÓN AL CHIPOTLE

Salsa pomodoro, chipotle y mix de quesos

\$150.00

\$150.00

\$400.00

\$280.00

\$310.00

\$270.00

\$250.00

\$260.00

\$420.00

\$350.00

\$390.00

\$370.00

\$470.00

\$450.00

PASTA

220 gr

FETUCCINI CON CAMARONES

Chipotle, camarones, queso roquefort

\$470.00

PANSOTTI DE CAMARÓN

Queso ricotta, camarón, salsa arrabiata

\$320.00

ESPAGUETI A LA BOLOÑESA

Salsa pomodoro, boloñesa tradicional

\$330.00

ESPAGUETI CON POLLO AL GRILL

Vino blanco, jitomate fresco, albahaca

\$290.00

TACOS

3 Pzas. 150 gr

DE PULPO SARANDEADO

Sarandeado en duo de chiles, mousse de aguacate

\$390.00

DE RIB EYE

Tortilla de maíz, brotes de cilantro

\$390.00

TACOS PLAYEROS

Camarón, pulpo, vegetales, queso

\$330.00

TACOS DE CHICHARRÓN DE PULPO

Frijol, guacamole, salsa tatemada

\$390.00

TACOS DE CORAZÓN DE FILETE

Tuétano, adobo de chiles

\$350.00

TACOS ENSENADA

Camarón capeado, mix de col, tortilla de harina

\$300.00

TACOS DE PORK BELLY

Jitomate, cebolla, rábano y tortilla de maíz

\$350.00

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE CAMARÓN

Con especias, cinturon de tocino, queso cheddar y aderezo de la casa

\$390.00

DE BRISKET

Brisket en costra de spice rub, mostaza antigua, pan hecho en casa

\$430.00

HAMBURGUESA CLÁSICA

Carne molida, jitomate, lechuga, papas a la francesa

\$280.00

ESPECIALIDADES

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA CHILTEPIN

Ajo, paprica, chile chiltepin y limón

\$650.00

MILANESA A LA PARMESANA

Lomo de res, jamón de pavo, salsa pomodoro y papas francesas

\$700.00

POLLO A LAS BRASAS CON LICOR DE GUAJILLO

Limón agrio, pimienta, paprica y licor de chile ancho

\$700.00

DEL CARBÓN A LA MESA

TODOS NUESTROS CORTES INDIVIDUALES QUE LLEGUE A SU MESA SON EN CALIDAD PRIME Y SE ACOMPAÑAN DE CHILES TOREADOS, NOPAL Y CEBOLLITAS CAMBRAY

ARRACHERA 350 gr

\$870.00

RIB EYE 400 gr

\$1,350.00

BARBACOA DE PICAÑA 250 gr

Salsa borracha, tortillas azules, servida en hoja de plátano

\$700.00

CORTES PARA COMPARTIR PRECIO POR KILOGRAMO

TOMAHAWK

\$3,000.00

PORTER HOUSE

\$2,800.00

RIB EYE

\$3,250.00

GUARNICIONES

200 gr

ELOTE AMARILLO A LAS BRASAS

Mayones de chiltepin, queso parmesano

\$150.00

PURE RUSTICO DE PAPA CON ACEITE DE TRUFA

Pure de papa, perejil frito

\$180.00

PAPAS A LA FRANCESA EN ESPECIAS

Pimienta, paprika ahumada

\$150.00

ESPARRAGOS SALTEADOS

Aceite extra virgen, sal maldón

\$180.00

PAPA HORNO

Mantequilla, crema, tocino

\$160.00

GUACAMOLE

Rústico con pico de gallo y totopos

\$165.00

MENÚ INFANTIL

120 gr

PALOMITAS DE POLLO

Con papas a la francesa

\$160.00

SPAGUETTI AL GUSTO

Salsa alfredo, cubos de jamón
Pomodoro

\$160.00

MINI HAMBURGUESA DE RES

Jitomate, Lechuga, papas a la francesa

\$160.00

MINI PIZZA

Margarita
3 quesos

\$160.00

NUESTRO MENÚ INFANTIL SIN COSTO APLICA
SOLO PARA MENORES DE 10 AÑOS

POSTRES

PASTEL DOBLE CHOCOLATE -Rebanada-

\$230.00

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con helado de taro

\$200.00

DOMINICOS A LAS BRASAS CON REDUCCIÓN DE PILONCILLO
Y CANELA -4 piezas-

\$240.00

NEW YORK CHEEESE CAKE -Rebanada-

\$200.00

VARIEDAD DE HELADOS Y SORBETES 120 gr

Pie de limón, frutos del bosque, doble brownie de chocolate, vainilla, dulce de leche, nutella con
coco, banana split, taro

\$160.00

PLATO MIXTO DE QUESOS -330 gr-

Frutos secos, compota de fruta natural, nuez

\$750.00

FRIZANTE DE HELADO

Helado de vainilla, campechanas, dulce de leche, almendras fileteadas

\$230.00

CHOKINAPOLITANO

Helado de taro, helado de dulce de leche, helado de vainilla, galleta chokis

\$230.00

CHEESECAKE EMPERADOR DE CHOCOLATE -Rebanada-

Galleta emperador de chocolate, chocolate hershey's, betún blanco

\$240.00

PASTEL DE ZANAHORIA -Rebanada-

Nuez, fruta cristalizada y glaseado de queso

\$210.00

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.
PRECIOS EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL MEXICANA.
LOS PLATILLOS CRUDOS SE SIRVEN BAJO LA RESPOSABILIDAD DE QUIENES LOS SOLICITAN.
EL GRAMAJE REPRESENTADO EN CADA PLATILLO ES EN CRUDO ANTES DE SU ELABORACION.
EN PRODUCTOS FRESCOS O ESPECIALES ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS O PRODUCTOS
PUEDEN NO ESTAR DISPONIBLES.