BARBARO

CLUB HOUSE

MENÚ ALIMENTOS

ENTRADAS

BRÓCOLI AL CARBÓN pza — **$250.00**
Aderezo de ajo parmesano

CHORIPAN ESTILO ARGENTINO pza — **$310.00**
Pan artesanal, chorizo argentino, lechuga y papas a la francesa

COLIFLOR ROSTIZADA pza — **$260.00**
Blanqueada a las finas hierbas, vino blanco y queso cheddar

PROVOLETA AHUMADA 200 g — **$260.00**
Queso ahumado, hongo portobello y jitomate heirloom

EMPANADAS — **$120.00**
Por pieza

ELOTE CON QUESO
CARNE
JAMÓN CON QUESO
CHISTORRA CON QUESO

CARPACCIO DE RES 120 g — **$370.00**
Reducción de vinagre balsámico, caponata de jitomate cherry, parmesano y arúgula

CARPACCIO DE SALMÓN CLÁSICO 120 g — **$360.00**
Salmón, huevo completo y alcaparra tronada

ESQUITES CON TUÉTANO A LA PARRILLA 250 g — **$350.00**
Mayonesa, chiltepin y queso

ELOTE FLAMING HOT pza — **$340.00**
Elote dulce, mayonesa con limón y cheetos flaming hot

CARNITAS DE ATÚN 250 g — **$360.00**
Guacamole, cítricos y jitomate

CARPACCIO DE PULPO 120 g — **$390.00**
Vinagreta de cítricos y tropiezos de vegetales

CARPACCIO DE BETABEL 120 g — **$250.00**
Bombones de queso mascarpone, crema de limón, pistache

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO 200 g — **$370.00**
Chorizo importado y tortillas mixtas

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA 200 g — **$370.00**
Chistorra y tortillas mixtas

CHICHARRÓN BARBARO 150 g — **$320.00**
Chicharrón de la ramos con guacamole y pico de gallo

TOSTADAS DE ATÚN SPICY 3 pzas — **$310.00**
Chile serrano, aceite de ajonjolí y poro frito

NUEVO **ROLLOS DE CANGREJO** — **$180.00**
Pasta china, rellena de pimientos, cebolla, ajo, atún, surimi y salsa de soya, decorado con reducción de jamaica

BARBARO

CEVICHES & AGUACHILES

CEVICHE DE CAMARÓN OJOS VERDES 120 g — **$350.00**
Salsa cremosa de chile serrano, camarón y cítricos

CEVICHE DE CAMARÓN FUEGO 120 g — **$350.00**
Encurtido de mezcla de chiles

CEVICHE DE CAMARÓN CRUDO Y COCIDO 120 g — **$350.00**
Marinado en salsas negras con vegetales y tostitos

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN 150 g — **$340.00**
Chiles tatemados y salsa ponzu

AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN 150 g — **$340.00**
Chiltepin, brotes de temporada y chile de árbol

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN 150 g — **$340.00**
Serrano y jalapeño

NUEVO **AGUACHILE BARBARO** — **$340.00**
Camarón cocido en salsas negras tatemadas, jugo de limón y cebolla morada

PESCADOS & MARISCOS

PULPO A LAS BRASAS 300 g — **$920.00**
Pimienta cayena, láminas de papa y cebolla morada

FILETE DE SALMÓN 250 g — **$480.00**
Salasa de limón, confeti de vegetales y poro frito

CAMARONES KUUT 250 g — **$450.00**
Salsa macha, limón y tajín

TORRE DE MARISCOS 340 g — **$750.00**
Camarón, atún, pulpo, cebolla, pepino y aguacate

SOPAS & ENSALADAS

JUGO DE CARNE 300 ml — **$170.00**
Cebolla, cilantro y chile serrano

SOPA DE TORTILLA 300 ml — **$160.00**
Chile pasilla, crema y queso

ALCACHOFAS A LA PARRILLA 1.5 pza — **$420.00**
Alioli de guajillo, alcaparra y vino blanco

ENSALADA DE LA CASA CON POLLO 300 g — **$310.00**
Mezcla de lechugas, aderezo francés, queso de cabra y palmitos

ENSALADA VERDE 250 g — **$270.00**
Mezcla de lechugas, vinagreta de cítricos y manzana verde

ENSALADA ICEBERG 230 g — **$260.00**
Corazones de lechuga, aderezo roquefort e higos

NUEVO **CREMA DE ALMEJA** — **$250.00**
Hecha con almeja ahumada, verduras mixtas, tocino y nuez moscada montada en pan campesino

BARBARO

PIZZAS A LA LEÑA

300 g

PIZZA A LOS 4 QUESOS — **$450.00**
Queso philadelphia, mix de pimientos y mezcla de quesos

PIZZA MARGARITA — **$390.00**
Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca

PIZZA DE JAMÓN SERRANO — **$430.00**
Salsa de tomate, láminas de queso parmesano e higos

PIZZA DE PEPPERONI — **$410.00**
Salsa pomodoro, pepperoni y mezcla de quesos

PIZZA BARBARO — **$470.00**
Salsa pomodoro, jamón serrano y burrata

PIZZA DE CAMARÓN AL CHIPOTLE — **$450.00**
Salsa pomodoro, chipotle y mezcla de quesos

PASTAS

250 g

FETUCCINI CON CAMARONES — **$470.00**
Chipotle, camarones y queso roquefort

ESPAGUETI A LA BOLOÑESA — **$350.00**
Salsa pomodoro y boloñesa tradicional

ESPAGUETI CON POLLO AL GRILL — **$320.00**
Vino blanco, jitomate fresco y albahaca

TACOS

3 pzas. 150 g

TACOS DE PULPO ZARANDEADO — **$390.00**
Zarandeado de dúo de chile y mousse de aguacate

TACOS DE RIB EYE — **$390.00**
Tortilla de maíz y brotes de cilantro

TACOS DE CORAZÓN DE FILETE — **$370.00**
Tuétano y adobo de chiles

TACOS ENSENADA — **$320.00**
Camarón capeado, mix de col y tortilla de harina

TACOS DE PORK BELLY — **$350.00**
Jitomate, cebolla, rábano y tortilla de maíz

BARBARO

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE CAMARÓN 350 g — **$410.00**
Con especies, cinturón de tocino, queso cheddar y aderezo de la casa

HAMBURGUESA DE BRISKET 300 g — **$430.00**
Brisket en costra de spice rub, mostaza antigua y pan hecho en casa

HAMBURGUESA CLÁSICA 300 g — **$330.00**
Carne molida, jitomate, lechuga y papas a la francesa

HAMBURGUESA FUEGO — **$330.00**
Servida en pan negro, carne de res con aderezo de chile manzano, tocino, pepinillos, cebolla, chile serrano y lechuga sangría

ESPECIALIDADES

COSTILLA DE CERDO EN SALSA CHILTEPÍN 350 g — **$650.00**
Ajo, paprika, chile chiltepín y limón

MILANESA A LA PARMESANA 350 g — **$700.00**
Lomo de res, jamón de pavo, salsa pomodoro y papas a la francesa

POLLO A LAS BRASA CON LICOR DE GUAJILLO 400 g — **$700.00**
Limón agrio, pimienta y paprika

NUEVO **BIRRIA 350 ml** — **$320.00**
Típica birria de res cocinada a fuego lento, acompañada de cebolla, cilantro y tortillas de maíz

DEL CARBÓN A LA MESA

ARRACHERA 350 g — **$870.00**

RIB EYE 400 g — **$1,350.00**

BARBACOA DE PICAÑA 300 g — **$700.00**
Salsa borracha, tortilla de maíz azul y envuelta en hoja de plátano

TODOS NUESTROS CORTES INDIVIDUALES QUE LLEGUEN A SU MESA SON DE CALIDAD PRIME Y SE ACOMPAÑAN DE CHILES TOREADOS, NOPAL Y CEBOLLA CARAMELIZADA.

CORTES PARA COMPARTIR

PRECIO POR KILOGRAMO

TOMAHAWK 1 kg — **$3,000.00**

PORTER HOUSE 1 kg — **$2,800.00**

RIB EYE 1 kg — **$3,250.00**

BARBARO

GUARNICIONES

200 g

ELOTE AMARILLO A LAS BRASAS Mayonesa de chiltepín y queso parmesano	**$170.00**
PURE RÚSTICO DE PAPA CON ACEITE DE TRUFA Pure de papa y perejil frito	**$190.00**
PAPAS A LA FRANCESA CON ESPECIAS Pimienta y paprika ahumada	**$180.00**
ESPÁRRAGOS SALTEADOS Aceite extra virgen y queso parmesano	**$190.00**
PAPA HORNO Mantequilla, crema y tocino	**$170.00**
GUACAMOLE Rústico con pico de gallo y totopos	**$190.00**

MENÚ INFANTIL

120 g

PALOMITAS DE POLLO Con papas a la francesa	**$190.00**
ESPAGUETI AL GUSTO En salsa alfredo con cubos de jamón o salsa pomodoro	**$190.00**
MINI HAMBURGUESA DE RES Jitomate, lechuga y papas a la francesa	**$190.00**

BARBARO

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE reb	**$280.00**
VOLCÁN DE CHOCOLATE 180 g Con helado de taro	**$240.00**
NEW YORK CHEESECAKE reb	**$260.00**
VARIEDAD DE HELADOS Y SORBETES 120 g Helados de cardamomo, vainilla, chocolate y cajeta Sorbete de maracuya y guayaba	**$170.00**
FRIZANTE DE HELADO reb Helado de vainilla, campechanas, dulce de leche y almendras fileteadas	**$280.00**
PASTEL DE ZANAHORIA reb Nuez, fruta cristalizada y glaseado de queso	**$260.00**
PLATO MIXTO DE QUESOS 330 g Frutos secos, compota de fruta natural, nuez	**$850.00**
NUEVO **FRESAS CON CHOCOLATE 250 g** Fresas cubiertas de chocolate blanco y oscuro acompañadas de helado de vainilla	**$350.00**

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO	**150 ml**	**$90.00**
CAFÉ ESPRESSO	**45 ml**	**$100.00**
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	**90 ml**	**$160.00**
CAFÉ CAPPUCHINO	**150 ml**	**$100.00**
LATTE	**150 ml**	**$100.00**
TÉ	**150 ml**	**$80.00**
SMOOTHIE	**330 ml**	**$110.00**

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.

BARBARO