

BARBARO



CLUB HOUSE



MENÚ ALIMENTOS



ENTRADAS

BRÓCOLI AL CARBÓN pza Aderezo de ajo parmesano	\$250.00
CHORIPAN ESTILO ARGENTINO pza Pan artesanal, chorizo argentino, lechuga y papas a la francesa	\$310.00
COLIFLOR ROSTIZADA pza Blanqueada a las finas hierbas, vino blanco y queso cheddar	\$260.00
PROVOLETA AHUMADA 200 g Queso ahumado, hongo portobello y jitomate heirloom	\$260.00
EMPANADAS Por pieza	\$120.00
ELOTE CON QUESO CARNE JAMÓN CON QUESO CHISTORRA CON QUESO	
CARPACCIO DE RES 120 g Reducción de vinagre balsámico, caponata de jitomate cherry, parmesano y arúgula	\$370.00
CARPACCIO DE SALMÓN CLÁSICO 120 g Salmón, huevo completo y alcaparra tronada	\$360.00
ESQUITES CON TUÉTANO A LA PARRILLA 250 g Mayonesa, chiltepin y queso	\$350.00
ELOTE FLAMING HOT pza Elote dulce, mayonesa con limón y cheetos flaming hot	\$340.00
CARNITAS DE ATÚN 250 g Guacamole, cítricos y jitomate	\$360.00
CARPACCIO DE PULPO 120 g Vinagreta de cítricos y tropezos de vegetales	\$390.00
CARPACCIO DE BETABEL 120 g Bombones de queso mascarpone, crema de limón, pistache	\$250.00
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO 200 g Chorizo importado y tortillas mixtas	\$370.00
QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA 200 g Chistorra y tortillas mixtas	\$370.00
CHICHARRÓN BARBARO 150 g Chicharrón de la ramos con guacamole y pico de gallo	\$320.00
TOSTADAS DE ATÚN SPICY 3 pzas Chile serrano, aceite de ajonjolí y poro frito	\$310.00
NUEVO ROLLOS DE CANGREJO Pasta china, rellena de pimientos, cebolla, ajo, atún, surimi y salsa de soya, decorado con reducción de jamaica	\$180.00

NUEVO

ROLLOS DE CANGREJO

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 Salsa cremosa de chile serrano, camarón y cítricos	\$350.00
CEVICHE DE CAMARÓN FUEGO 120 g Encurtido de mezcla de chiles	\$350.00
CEVICHE DE CAMARÓN CRUDO Y COCIDO 120 g Marinado en salsas negras con vegetales y tostitos	\$350.00
AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN 150 g Chiles tatemados y salsa ponzu	\$340.00
AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN 150 g Chiltepin, brotes de temporada y chile de árbol	\$340.00
AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN 150 g Serrano y jalapeño	\$340.00
NUEVO AGUACHILE BARBARO Camarón cocido en salsas negras tatemadas, jugo de limón y cebolla morada	\$340.00

PESCADOS & MARISCOS

PULPO A LAS BRASAS 300 g Pimienta cayena, láminas de papa y cebolla morada	\$920.00
FILETE DE SALMÓN 250 g Salsas de limón, confeti de vegetales y poro frito	\$480.00
CAMARONES KUUT 250 g Salsa macha, limón y tajín	\$450.00
TORRE DE MARISCOS 340 g Camarón, atún, pulpo, cebolla, pepino y aguacate	\$750.00

SOPAS & ENSALADAS

JUGO DE CARNE 300 ml Cebolla, cilantro y chile serrano	\$170.00
SOPA DE TORTILLA 300 ml Chile pasilla, crema y queso	\$160.00
ALCACHOFAS A LA PARRILLA 1.5 pza Alioli de guajillo, alcaparra y vino blanco	\$420.00
ENSALADA DE LA CASA CON POLLO 300 g Mezcla de lechugas, aderezo francés, queso de cabra y palmitos	\$310.00
ENSALADA VERDE 250 g Mezcla de lechugas, vinagreta de cítricos y manzana verde	\$270.00
ENSALADA ICEBERG 230 g Corazones de lechuga, aderezo roquefort e higos	\$260.00
NUEVO CREMA DE ALMEJA Hecha con almeja ahumada, verduras mixtas, tocino y nuez moscada montada en pan campesino	\$250.00

PIZZAS A LA LEÑA

300 g

PIZZA A LOS 4 QUESOS

Queso philadelphia, mix de pimientos y mezcla de quesos

\$450.00

PIZZA MARGARITA

Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca

\$390.00

PIZZA DE JAMÓN SERRANO

Salsa de tomate, láminas de queso parmesano e higos

\$430.00

PIZZA DE PEPPERONI

Salsa pomodoro, pepperoni y mezcla de quesos

\$410.00

PIZZA BARBARO

Salsa pomodoro, jamón serrano y burrata

\$470.00

PIZZA DE CAMARÓN AL CHIPOTLE

Salsa pomodoro, chipotle y mezcla de quesos

\$450.00

PASTAS

250 g

FETUCCINI CON CAMARONES

Chipotle, camarones y queso roquefort

\$470.00

ESPAGUETI A LA BOLOÑESA

Salsa pomodoro y boloñesa tradicional

\$350.00

ESPAGUETI CON POLLO AL GRILL

Vino blanco, jitomate fresco y albahaca

\$320.00

TACOS

3 pzas. 150 g

TACOS DE PULPO ZARANDEADO

Zarandeado de dúo de chile y mousse de aguacate

\$390.00

TACOS DE RIB EYE

Tortilla de maíz y brotes de cilantro

\$390.00

TACOS DE CORAZÓN DE FILETE

Tuétano y adobo de chiles

\$370.00

TACOS ENSENADA

Camarón capeado, mix de col y tortilla de harina

\$320.00

TACOS DE PORK BELLY

Jitomate, cebolla, rábano y tortilla de maíz

\$350.00

BARBARO

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE CAMARÓN 350 g

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

\$410.00

HAMBURGUESA DE BRISKET 300 g

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

\$430.00

HAMBURGUESA CLÁSICA 300 g

Carne molida, jitomate, lechuga y papas a la francesa

\$330.00

NUEVO

HAMBURGUESA FUEGO

Servida en pan negro, carne de res con aderezo de chile manzano, tocino, pepinillos, cebolla, chile serrano y lechuga sangría

\$330.00

ESPECIALIDADES

COSTILLA DE CERDO EN SALSA CHILTEPÍN 350 g

Ajo, paprika, chile chiltepín y limón

\$650.00

MILANESA A LA PARMESANA 350 g

Lomo de res, jamón de pavo, salsa pomodoro y papas a la francesa

\$700.00

POLLO A LAS BRASA CON LICOR DE GUAJILLO 400 g

Limón agrio, pimienta y paprika

\$700.00

DEL CARBÓN A LA MESA

ARRACHERA 350 g

\$870.00

RIB EYE 400 g

\$1,350.00

BARBACOA DE PICAÑA 300 g

Salsa borracha, tortilla de maíz azul y envuelta en hoja de plátano

\$700.00

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

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

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 RESPONSABILIDAD 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