

Q'SOLOMITO

CONSIENTE, COMPARTE Y CELEBRA



NUESTRA *Historia*

Lo que más disfrutamos hacer es consentir, compartir y celebrar junto a familia y amigos. Por ello, hemos creado Q'soLomito, un restaurante en donde creemos que la mejor manera de demostrar cariño es mediante nuestros platillos.

Q'soLomito es un reflejo nuestra historia como fundadores. Somos un restaurante familiar que fusiona lo mejor de dos mundos en una cocina; haciendo de nuestro hogar, el tuyo.

Nuestras recetas son auténticas fusiones, adaptaciones y elaboraciones de los chefs, creando así una cocina de autor única con origen internacional.

Valoramos el arte de la cocina, de disfrutar con todos los sentidos y vivir la experiencia "SlowFood".

¡BIENVENIDOS A QSOLOMITO!

Para COMENZAR

Entradas

CARPACCIO DE LOMITO Q98

Lomito, cebolla morada, queso parmesano y alcaparras marinado con aceite de oliva virgen extra y limón.

TABLA DE JAMONES Y QUESOS Q98

Jamones españoles y variedad de quesos.



CARPACCIO VEGETARIANO Q79

Zanahoria y remolacha con cebolla morada, queso parmesano rallado y alcaparras marinado con aceite de oliva virgen extra y limón.

QUESO BRIE Q88

Queso brie horneado con miel y romero.

Ensaladas

CÉSAR Q55

Lechuga romana, queso parmesano y crotones de focaccia de romero con aderezo césar de la casa.
*Opcional: añade pechuga de pollo.

GRIEGA Q70

Pepino, tomate, aceitunas negras, cebolla y queso feta acompañada de aderezo griego.
*Opcional: añade pechuga de pollo.

DEL JARDÍN Q50

Mezcla de lechugas, tomate, cebolla, aguacate y pepitoria con aderezo de la casa.



GLUTEN FREE



VEGETARIANO

POR SU NATURALEZA

TABLA DE JAMONES
Y QUESOS

Si tiene alguna alergia o restricción, por favor hágalo saber al personal para tomar las medidas necesarias.




QSL CLASSIC

Paninies

-
- STEAK LOMITO** Q75
Lomito, tomate, lechuga y aderezo de la casa.
- STEAK COULOTTE** Q79
Carne Black Angus Prime, tomate, lechuga y aderezo de la casa.
- MARGHERITTA**  Q59
Tomate, queso suizo, cheddar, albahaca y aceite de oliva virgen extra.
- JAMÓN Y QUESO** Q59
Jamón de pavo, queso cheddar, tomate, lechuga y aderezo de la casa.
- CREPA DE POLLO AL VINO** Q59
Crepa de pollo en salsa blanca con reducción de vino blanco.

Hamburguezas

-
- QSL VEGGIE**  Q79
Hongo portobello, queso suizo, zucchini, zanahoria, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y salsa pesto.
- QSL CLASSIC** Q79
Carne 100% de res, queso cheddar, tomate, cebolla caramelizada, lechuga, pepinillos y aderezo de la casa.



GLUTEN FREE



VEGETARIANO

POR SU NATURALEZA






Si tiene alguna alergia o restricción, por favor hágalo saber al personal para tomar las medidas necesarias.

Nuestras ESPECIALIDADES

Fondue

Nuestra receta familiar: combinación de cuatro quesos al 100% fundidos con especias y vino blanco.



FONDUE CLÁSICO

	1 - 2 PER	3 - 4 PER
CLÁSICO  	Q125	Q230
LOMITO 	Q168	Q320
CHORIZO	Q145	Q270
PORTOBELLO  	Q145	Q270

De la Parrilla

Pyrex con 24 Oz. de carne de res a tu elección, acompañada de ensalada de lechuga para compartir. (3 - 4 PER)





LOMITO Q350 	BLACK ANGUS PRIME Q375 	MIXTO Q365 
---	---	--

 
GLUTEN FREE VEGETARIANO
POR SU NATURALEZA

Si tiene alguna alergia o restricción, por favor hágalo saber al personal para tomar las medidas necesarias.




Fuertes

Acompañado de dos guarniciones a tu elección.











- QUESO-LOMITO**  Q175
8oz. de lomito importado con mezcla de quesos gratinados por encima
- LOMITO CON SALSA 3 QUESOS**  Q155
8oz. de lomito importado con salsa de tres quesos.
- LOMITO AL VINO**  Q155
8oz. de lomito importado con salsa de reducción de vino tinto.
- POLLO CON SALSA 3 QUESOS**  Q115
6oz. de pechuga de pollo a la plancha bañado en salsa de tres quesos.

QUESO-LOMITO







A la Parrilla



- POLLO A LA PARRILLA**  Q90
6oz. de pechuga de pollo a la parrilla
- LOMITO A LA PARRILLA**  8oz. Q155
Lomito importado hecho a la parrilla. 12oz. Q195
- COULOTTE A LA PARRILLA**  8oz. Q145
Carne Black Angus Prime a la parrilla. 12oz. Q185

Guarniciones

- ENSALADA**   **VEGETALES A LA PLANCHA**  
- PURÉ DE PAPA**   **PAPAS A LA FRANCESA**  
- PAPA ASADA**  

Adicionales

- PAN CON AJO O MANTEQUILLA** Q13
- PAPAS A LA FRANCESA**   Q25
- VEGETALES A LA PLANCHA**   Q20
- PURÉ DE PAPA**   Q20
- POLLO A LA PLANCHA (4 onzas)**  Q35

 **GLUTEN FREE**  **VEGETARIANO**
POR SU NATURALEZA

Si tiene alguna alergia o restricción, por favor hágalo saber al personal para tomar las medidas necesarias.

MAR & TIERRA



Mariscos

-
- MAR Y TIERRA** Q190
La combinación perfecta entre lomito y camarones acompañados de ejotes y tomate cherry al ajillo.
- TUNA TATAKI** Q135
Atún de 4 onzas levemente sellado a la plancha marinado en salsa oriental.
- TUNA SASHIMI** Q135
Atún de 4 onzas, cebolla morada, aguacate y cebolla morada marinado en limón.
- MARISCADA GRATINADA** Q130
Mezcla de moluscos, cangrejo, camarón y pulpo gratinado con queso mozzarella y parmesano.
- PAELLA** (1-2 PERSONAS) Q190
Arroz con camarones, pescado empanizado, mejillones, calamar, pulpo, cangrejo, pollo, cerdo y vegetales.
(6 PERSONAS) Q545
*Su preparación dura entre 45-60 minutos.

Sopas

-
- SOPA DE CEBOLLA** Q79
Preparada al estilo francés. Cebolla en finas lascas cubierta por una rodaja de pan, gratinada por completo con queso gruyere.
- SOPA DE POLLO** Q70
Sopa de pechuga de pollo cocido con zanahoria, zucchini, tomate y chile pimiento.

PREGUNTA POR NUESTROS

Platillos de Autor



SÍGUENOS EN NUESTRAS
REDES SOCIALES

