

CARDÓN  
RESTAURANT

# Parilla de la Baja

— COCINA PARA COMPARTIR —

## MENÚ / MENU

### ENTRADAS / STARTERS

#### CARPACCIO DE ALCACHOFA Y CALABAZA

LÁMINAS DE CALABAZA Y CORAZÓN DE ALCACHOFA, VINAGRETA DE MOSTAZA DIJON Y ALBAHACA FRESCA

ARTICHOKE AND PUMPKIN CARPACCIO  
MUSHROOMS, BEAN WITH EPAZOTE (2 PIECES)

**\$450**

#### CHORIZO ASADO

CHORIZO ASADO

#### GRILLED CHORIZO

CHARRED SERRANO SALSA

**\$390**

#### QUESO ASADO

ATROPELLADO DE PUERCO, QUESO ARTESANAL, SALSA DE CHILES TATEMADOS

#### GRILLED CHEESE

PORK CRACKLING, ARTISANAL CHEESE, CHARRED CHILI SALSA

**\$390**

#### TIRADITO DE PALMITO Y PORO

PALMITO Y PORO ASADO, ADEREZO DE CILANTRO Y PIÑÓN TOSTADO

#### HEART OF PALM AND LEEK TIRADITO

ROASTED HEART OF PALM AND LEEK, CILANTRO DRESSING, TOASTED PINE NUTS

**\$320**

#### AGUACHILE DE SETAS

SETAS MARINADAS EN AGUACHILE FRESCO DE PEPINO Y SERRANO, POLVO DE CHILE CHILTEPIN

#### MUSHROOM AGUACHILE

MARINATED MUSHROOMS IN FRESH CUCUMBER AND SERRANO AGUACHILE, CHILTEPÍN CHILI

**\$320**

# ENSALADAS / SALADS

## ENSALADA DE HOJAS

MIX DE LECHUGAS, SAKE, PEPITA TOSTADA, ACEITE DE AJONJOLÍ

## MIXED GREENS SALAD

LETTUCE LEAVES MIX, SAKE, TOASTED PUMPKIN SEEDS, SESAME OIL

**\$290**

## ENSALADA DE PALMITO Y ABULÓN

SELECCIÓN DE LECHUGAS, PALMITOS, AGUACATE, TOMATE DESHIDRATADO, ABULÓN ALIÑADO CON VINAGRE DE VINO

## HEART OF PALM AND ABALONE SALAD

ASSORTED LETTUCES, HEART OF PALM, AVOCADO, DEHYDRATED TOMATO, ABALONE DRESSED WITH WINE VINEGAR

**\$490**

## ENSALADA DE BETABEL AL HORNO

QUESO DE CABRA, REDUCCIÓN DE BETABEL Y VINAGRETA DE FRAMBUESA

## ROASTED BEETROOT

GOAT CHEESE, BEET REDUCTION, RASPBERRY VINAIGRETTE

**\$290**

# FUERTES / MAIN COURSES

## POLLO DE LECHE HORNEADO

SALSA DE NARANJA, COL RIZADA (200 GRAMOS)

## BAKED MILK-FED CHICKEN

ORANGE SAUCE, KALE (200 GRAMS)

**\$550**

## ENTRAÑA DE RES STERLING SILVER (220 GRAMOS)

SALSA MACHA CÍTRICA, TOMATES ASADOS, CEBOLLÍN FRESCO

## STERLING SILVER FLANK STEAK (220 GRAMS)

CITRUS MACHA SAUCE, ROASTED TOMATOES, FRESH CHIVES

**\$490**

## SHORT RIB STERLING SILVER (250 GRAMOS)

SALSA DE CHILE CASCABEL, CEBOLLÍN FRESCO

## STERLING SILVER SHORT RIB (250 GRAMS)

CASCABEL CHILI SAUCE, FRESH CHIVES

**\$820**

## RIB EYE STERLING SILVER

(350 GRAMOS)

## RIB EYE STERLING SILVER

MACHA CHILI SAUCE, FRESH CHIVES (350 GRAMS)

**\$990**

## PORTERHOUSE

(450 GRAMOS)

## PORTERHOUSE

(450 GRAMS)

**\$1190**

## BABY RACK

COSTILLAR DE CERDO EN POLVO DE CHILE BRASEADO Y SALSA MACHA

## BABY RACK

PORK RIBS WITH CHILI POWDER AND BRAISED SAUCE

**\$760**

**TACO DE BRISKET (2 PIEZAS)**

TACO CON BRISKET, CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA VERDE TATEMADA

**BRISKET TACO (2 PIECES)**

TACO WITH BRISKET, ONION, CILANTRO, AND ROASTED GREEN SALSA

**\$380**

**PESCA DEL DÍA CARDÓN**

PESCA DEL DÍA EN SALSA DE CHICHARRÓN Y CHILES SECOS

**CATCH OF THE DAY CARDÓN STYLE**

DAILY CATCH IN CRISPY PORK SKIN AND DRY CHILI SAUCE

**\$750**

**ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES**

**\$110 CADA UNA \$110 EACH**

**COLIFLOR HORNEADA CON MAYONESA DE CHILES**

ROASTED CAULIFLOWER WITH CHILI MAYONNAISE

**BRÓCOLI AL CILANTRO CON PEPITA VERDE**

CILANTRO BROCCOLI WITH PUMPKIN SEEDS

**ELOTES ASADOS**

GRILLED CORN

**HONGO BRASEADO**

BRAISED MUSHROOMS

**ALCACHOFA AL LIMÓN**

LEMON ARTICHOKE

**AGUACATE**

AVOCADO

**PAPA FRITA CON POLVOS DE CHILE**

FRENCH FRIES WITH CHILI POWDER

**VEGETALES BABIES ROSTIZADOS**

ROASTED BABY VEGETABLES

**PURÉ DE PAPA**

MASHED POTATOES

**PURÉ DE CAMOTE**

SWEET POTATO MASH

**PASTA LARGA FRESCA**

FRESH LONG PASTA

**KIDS MENU**

**\$170**

**PASTA**

SALSA DE TOMATE O SALSA DE QUESOS

**PASTA**

TOMATO SAUCE OR CHEESE SAUCE

# POSTRES

**\$170 CADA UNO / EACH**

## **PASTEL DE 3 LECHE**

THREE MILK CAKE

## **PASTEL DE CHOCOLATE**

CHOCOLATE CAKE

## **TARTA DE FRUTOS DE TEMPORADA**

SEASONAL FRUIT TART

## **ARROZ CON LECHE**

CLÁSICO ARROZ CON LECHE, ESPUMA DE CANELA,  
COMPOTA DE VINO TINTO, Y CONFIT DE CÁSCARA DE  
NARANJA

## **RICE PUDDING**

CLASSIC RICE PUDDING, CINNAMON FOAM, RED WINE  
COMPOTE, AND ORANGE PEEL CONFIT