CARDÓN
RESTAURANT

Parrilla 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 CRAKLING, 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

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 (250 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 ARTICHOKES

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 LECHES

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