

LA POLANQUEÑA®

ENTRADAS

TORTILLA DE PAPA

PAPA POCHADA CON HUEVO Y CEBOLLA.

\$135.00

PULPO A LA GALLEGA

TROZOS DE PULPO COCIDOS SOBRE RODAJAS DE PAPA BAÑADOS CON ACEITE DE OLIVA, PIMENTÓN Y SAL DE GRANO.

\$295.00

TUÉTANOS A LA PARRILLA

DESDE NUESTRA PARRILLA, ADEREZADOS CON LA MEZCLA DEL CHEF A BASE DE HIERBAS Y AJO.

\$210.00

CARNE TÁRTARA

CARNE DE RES MOLIDA Y MARINADA CON ACEITE DE OLIVA, LIMÓN, SEMILLA DE MOSTAZA, YEMA DE HUEVO ACOMPAÑADO DE ALCAPARRAS, CEBOLLA, PEREJIL.

\$315.00

MEJILLONES

AL VINO BLANCO O EN SALSA BRAVA "RECOMENDACIÓN DEL CHEF".

\$226.00

PULPO AL AJILLO

TROZOS DE PULPO SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA, LAJAS DE AJO Y FINOS AROS DE CHILE GUAJILLO.

\$295.00

GAMBAS AL AJILLO

CAMARONES SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA, LAJAS DE AJO Y FINOS AROS DE CHILE GUAJILLO.

\$239.00

COLIFLOR AL HORNO

COLIFLOR DORADA AL HORNO A BASE DE CURRY Y HIERBAS, BAÑADA CON UNA SALSA DE QUESOS.

\$238.00

CHICHARRÓN DE PULPO

TROZOS DE PULPO FRITOS Y CRUJIENTES SOBRE UNA BASE DE GUACAMOLE ACOMPAÑADO DE TORTILLAS DEL COMAL.

\$355.00

ALCACHOFA CON VINAGRETA

COCINADA AL VAPOR CON ADEREZO A LA VINAGRETA Y QUESO PARMESANO.

\$229.00

CHICHARRÓN DE RIB EYE

CRUJIENTES TROZOS DE RIB EYE SOBRE UNA BASE DE GUACAMOLE ACOMPAÑADO DE TORTILLAS DEL COMAL.

\$375.00

CHAPULINES CON GUACAMOLE

TOSTADOS A LA PLANCHA CON UN TOQUE DE LIMÓN ACOMPAÑADOS DE TORTILLAS DEL COMAL Y AGUACATE RECIÉN MARTAJADO.

\$390.00

CARNITAS DE ATÚN

CROCANTES CUBOS DE ATÚN FRITOS SOBRE UNA BASE DE GUACAMOLE RECIÉN MACHACADO ACOMPAÑADOS DE TORTILLAS DEL COMAL.

\$298.00

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

CROQUETAS FRITAS ACOMPAÑADAS DE ALIOLI Y SALSA BRAVA.

\$185.00

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA

CON TROZOS DE CHISTORRA A LA PARRILLA ACOMPAÑADO DE TORTILLAS DE HARINA.

\$230.00

QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑONES

CON CHAMPIÑONES GUISADOS ACOMPAÑADO DE TORTILLA DE HARINA.

\$190.00

GUACAMOLE

AGUACATE MARTAJADO CON CEBOLLA, JITOMATE ACOMPAÑADO DE CHILE PICADO Y TOTOPOS.

\$145.00

TOSTADA DE ATÚN

CUBOS DE ATÚN MARINADO EN SALSA PONZU SOBRE UNA BASE DE PATÉ DE CAMARÓN CORONADA CON JULIANA DE PORO Y PEREJIL FRITO.

\$158.00

TRÍO DE TOSTADAS

PESCADO, ATÚN Y CAMARÓN.

\$189.00

ENSALADAS

GRIEGA

MEZCLA DE LECHUGAS CON CUBOS DE JITOMATES, PIMIENTOS, PEPINO, QUESO FETA, ACEITUNA NEGRA ADEREZADA CON VINAGRETA DE LIMÓN.

\$185.00

POLANQUEÑA

ARÚGULA, SUPREMA DE NARANJA, ALMENDRA TOSTADA, JITOMATE CHERRY, CUBOS DE QUESO MOZARELLA, ACEITUNAS VERDES, CUBOS DE AGUACATE, ENDIVIAS ALIÑADAS CON VINAGRETA DE BALSÁMICO.

\$215.00

CAPRESSE

MEDALLONES DE QUESO MOZARELLA CON REBANADAS DE JITOMATE ADEREZADOS CON VINAGRETA DE BALSÁMICO SOBRE UN ESPEJO DE SALSA PESTO.

\$165.00

DEL PARQUE

ESPINACA BABY, ARÁNDANOS, GRANOS DE ELOTE AMARILLO, FRAMBUESA, JULIANA DE TORTILLA, QUESO AZUL, CUBITOS DE AGUACATE ALIÑADA CON ADEREZO BALSÁMICO Y YOGURT GRIEGO.

\$226.00

ALCÁNTARA

MEZCLA DE LECHUGA ITALIANA, SANGRIA, BETABEL, QUESO DE CABRA, AGUACATE, NUEZ PICADA Y SUPREMA DE MANDARINA CON UN ADEREZO DE MIEL Y MOSTAZA.

\$190.00

CARPACCIOS

AGUACHILE DE CAMARÓN

CAMARÓN MARINADO EN SALSA VERDE CRUDA CON LIMÓN.

\$224.00

AGUACHILE NEGRO DE PULPO

LÁMINAS DE PULPO CON SALSA DE HABANERO TATEMADO.

\$293.00

CARPACCIO DE ATÚN

LÁMINAS DE ATÚN BAÑADOS EN SALSA PONZU CON SERRANO ROJO, RÁBANO SANDÍA, PEPINO Y CAMOTE FRITO.

\$239.00

CARPACCIO DE RES

FINAS LÁMINAS DE FILETE DE RES ALIÑADAS CON LAJAS DE PARMESANO, ARÚGULA Y ALCAPARRAS.

\$279.00

CARPACCIO DE PULPO

LÁMINAS DE PULPO CON ACEITE DE OLIVO HOJAS DE ALBAHACA, ACEITUNAS Y JULIANA DE PIMIENTO.

\$282.00

TÁRTARA DE SALMÓN

CUBITOS DE SALMÓN MARINADOS CON ADEREZO DE MOSTAZA Y CÍTRICOS CORONADO CON HUEVA DE SALMÓN.

\$224.00

LA POLANQUEÑA®

SOPAS

DE TORTILLA

LA TRADICIONAL CON JULIANA DE TORTILLA, CUBOS DE QUESO, AGUACATE, CREMA, ANILLOS DE CHILE PASILLA.

\$138.00

DE FRIJOL

CREMA AROMATIZADA CON HOJA SANTA, ACOMPAÑADA DE JULIANA DE TORTILLA, CUBOS DE QUESO, AGUACATE, POLVO DE TOCINO Y AROS DE CHILE DE ARBOL.

\$142.00

CONSOMÉ DE POLLO

CON ARROZ BLANCO, POLLO, BRUNOISE DE VEGETALES ACOMPAÑADO DE CUBITOS DE AGUACATE, CILANTRO Y CEBOLLA PICADA.

\$128.00

JUGO DE CARNE CON TUÉTANO

A BASE DE 100 % DE FILETE DE RES ACOMPAÑADO DE CILANTRO, CEBOLLA Y CHILE PICADO.

\$187.00

FIDEO SECO

TRADICIONAL SOPA DE FIDEO SECO SOBRE UN ESPEJO DE CREMA DE FRIJOL ACOMPAÑADO DE CREMA, CUBOS DE AGUACATE Y QUESO PANELA.

\$125.00

JUGO DE CARNE

A BASE DE 100 % DE FILETE DE RES ACOMPAÑADO DE CILANTRO, CEBOLLA Y CHILE PICADO.

\$128.00

DE LA PARRILLA

ARRACHERA 300 GR.

ARRACHERA ACOMPAÑADA DE CEBOLLAS Y CHILES TOREADOS.

\$390.00

RIB EYE 400 GR.

RIB EYE HIGH CHOICE ACOMPAÑADA DE CEBOLLAS Y CHILES TOREADOS.

\$680.00

NEW YORK 300 GR.

NEW YORK HIGH CHOICE ACOMPAÑADO DE CEBOLLAS Y CHILES TOREADOS.

\$465.00

CENTRO DE LOMO 350 GR.

CENTRO DE LOMO ACOMPAÑADO DE CEBOLLAS Y CHILES TOREADOS.

\$495.00

COSTILLAS DE CORDERO 300 GR.

RACK DE CORDERO A LA PROVENZAL SERVIDO CON PURÉ DE PAPA Y ESPÁRRAGOS AL GRILL.

\$590.00

PULPO A LAS BRASAS 300 GR.

ADOBADO AL GRILL ACOMPAÑADO DE PAPA CAMBRAY A LAS FINAS HIERBAS.

\$535.00

ATÚN A LA PARRILLA 120 GR.

MEDALLÓN AL GRILL CON COSTRA DE AJONJOLI SOBRE SALSA PONZU SERVIDO CON ENSALADA DE ALGA WAKAME Y VERDURAS CAMBRAY.

\$345.00

POLLO ORGANICO A LAS FINAS HIERBAS

POLLO AL GRILL MARINADO A LAS FINAS HIERBAS.

\$380.00

SALMÓN EN SALSA MISO

A LA PARRILLA ACOMPAÑADO CON VEGETALES AL VAPOR SOBRE SALSA MISO.

\$420.00

HAMBURGUESAS GOURMET

HAMBURGUESA LINCOLN 180 GR.

HAMBURGUESA 100% DE FILETE DE RES A LA PARRILLA, RELLENA DE CHISTORRA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO MANCHEGO, ACOMPAÑADA DE TOCINO, LECHUGA FRANCESA, JITOMATE, CEBOLLA MORADA AL GRILL Y GUARNICIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA.

\$345.00

HAMBURGUESA POLANQUEÑA 180 GR.

HAMBURGUESA 100% DE FILETE DE RES A LA PARRILLA RELLENA DE JITOMATE ASADO, QUESO DE CABRA Y PESTO ACOMPAÑADA DE ARÚGULA, JITOMATE, CEBOLLA AL GRILL Y GUARNICIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA.

\$345.00

PLATOS FUERTES

FABADA

TÍPICO COCIDO ESPAÑOL CON ALUBIAS BLANCAS, MORCILLA DE ARROZ, PANCETA DE CERDO, CHORIZO ESPAÑOL CON UN TOQUE DE AZAFRÁN, PIMENTÓN Y ACEITE DE OLIVA.

\$290.00

ROBALO EN SALSA DE VINO BLANCO CON MARISCOS

FILETE DE ROBALO EN SALSA CREMOSA CON OSTRAS Y CAMARONES AL VINO BLANCO.

\$395.00

LENGUA DE RES 180 GR.

COCINADA CON LA RECETA SECRETA DEL CHEF, ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA.

\$360.00

FILETE DE PESCADO AL GUSTO 200 GR.

AL MOJO DE AJO, AL AJILLO, A LA DIABLA, A LA TALLA, A LA PLANCHA O EMPANIZADO.

\$345.00

CAMARONES AL GUSTO 220 GR.

AL MOJO DE AJO, AL AJILLO, A LA DIABLA, A LA TALLA, A LA PLANCHA O EMPANIZADO.

\$448.00

FILETE DE RES DON TOÑO 220 GR.

MEDALLON 100% DE FILETE DE RES SOBRE PURÉ DE PAPA HORNEADO CON ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA, CROCANTE DE CEBOLLA FRANCESA EN UN DEMI GLACE DE SALSA MADRE.

\$585.00

SUPREMA DE POLLO AL CURRY

EN UNA CREMOSA Y DULCE SALSA DE CURRY ACOMPAÑADA DE ARROZ CON ALMENDRA, PEREJIL Y PLATANOS FRITOS.

\$330.00

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

PECHUGA RELLENA DE ESPINACAS EN UNA SALSA DE HONGOS SERVIDA CON PURÉ DE PAPA Y VERDURAS CAMBRAY.

\$415.00

PECHUGA PARMESANA

PECHUGA REBOSADA EN QUESO PARMESANO Y HOJUELAS DE PAN, ACOMPAÑADA DE ARROZ BLANCO Y ENSALADA.

\$345.00

LA POLANQUEÑA®

PASTAS

SPAGHETTI

PASTA CON ALMEJAS O MEJILLONES EN SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA.

\$260.00

FETTUCCINI O SPAGHETTI

TRADICIONAL PASTA AL BURRO.

\$198.00

FETTUCCINI

PASTA EN SALSA DE VODKA CON ESPÁRRAGOS Y SALMÓN.

\$265.00

LOS CAPRICHOS

DEL CHEF

TACOS DE FILETE CON TUÉTANO 3 PZ.

FILETE 100 % DE RES A LA PARRILLA CON TUÉTANO EN TORTILLAS DEL COMAL.

\$298.00

TACO DE CAMARÓN AL CHIPOTLE 2 PZS.

CAMARÓN EN SALSA DE CREMA DE CHIPOTLE, FRIJOLES REFritos Y AGUACATE EN TORTILLA DE HARINA.

\$190.00

TACOS DE LENGUA 2 PZS.

LENGUA DE RES AL VAPOR EN TORTILLA DEL COMAL.

\$240.00

SOPECITOS DE TUÉTANO 3 PZS.

POCHADOS EN ACEITE CON FRIJOLES REFritos, SALSA TATEMADA Y TUÉTANO PARRILLADO.

\$195.00

TACOS DE FILETE DE RES 3 PZS.

FILETE 100% DE RES A LA PARRILLA EN TORTILLA DEL COMAL.

\$255.00

SOPECITOS DE ARRACHERA 3 PZS.

POCHADOS EN ACEITE CON FRIJOLES REFritos, SALSA TATEMADA.

\$220.00

TACOS DE ARRACHERA 3 PZS.

ARRACHERA A LA PARRILLA EN TORTILLAS DEL COMAL.

\$255.00

ORDEN DE TACOS DE POLLO 3 PZS.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TORTILLA DEL COMAL.

\$162.00

GUARNICIONES

ESPÁRRAGOS AL GRILL

GRATINADOS CON PARMESANO, ACEITE DE OLIVA Y JITOMATE CHERRY.

\$180.00

PAPAS A LA FRANCESA.

\$120.00

PAPAS POLANQUEÑAS.

SAZONADAS CON LA RECETA DE LA CASA.

\$190.00

ESQUITES

LOS CLÁSICOS DE FERIA.

\$130.00

VERDURAS AL GRILL

COLORIDO PLATO DE VERDURAS SAZONADAS AL GRILL.

\$170.00

CHAMPIÑONES AL AJILLO

SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA, AROS DE GUAJILLO Y LAJAS DE AJO.

\$110.00

PURÉ DE PAPA.

\$125.00

PAPA AL HORNO

PAPA HORNEADA RELLENA DE TOCINO, QUESO MANCHEGO Y QUESO PARMESANO.

\$128.00

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MINUTOS)

VOLCÁN DE CHOCOLATE SEMIAMARGO ACOMPAÑADO DE HELADO DE CAFÉ.

\$140.00

PASTEL DE CHOCOLATE

BIZCOCHO HIDRATADO EN LINCOR DE CASSIS, MOUSSE DE CHOCOLATE SEMIAMARGO Y MERMELEDA DE FRUTOS ROJOS.

\$160.00

CRUMBLE DE MANZANA

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MINUTOS)

CROCANTE CON MANZANA SOFRITA EN MANTEQUILLA Y CANELA ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA. ¡Ideal Para Compartir!

\$205.00

CREPAS DE CAJETA

RELLENAS DE NÚEZ, SALSA DE CAJETA Y ACOMPAÑADA DE HELADO DE CAFÉ.

\$137.00

TARTA DE SANTIAGO

BIZCOCHO TRADICIONAL DE SANTIAGO DE COMPOSTELA A BASE DE ALMENDRAS TOSTADAS.

\$120.00

CREPAS DE NUTELLA

RELLENAS DE PLÁTANO Y FRESA CON SALSA DE NUTELLA.

\$145.00

PAN DE ELOTE

SUAVE Y ESPONJOSO PAN CON UN TOQUE DE ROMPOPE Y HELADO DE VAINILLA.

\$125.00

FLAN DE LA CASA

ELABORADO CON QUESO CREMA Y UN TOQUE DE CARAMELO.

\$120.00

CHEESCAKE DE QUESO DE CABRA

PASTEL CREMOSO ACOMPAÑADO DE UNA COMPOTA DE FRUTOS ROJOS Y SORBETE DE BERRYS.

\$138.00

ATE CON QUESO

ATE DE MEMBRILLO CON QUESO MANCHEGO.

\$125.00

BROWNIE

FUDGE CON AVELLANAS TOSTADAS, HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CAJETA.

\$120.00

HELADOS Y SORBETES

VARIOS SABORES.

\$140.00

IMPORTANTE:

NUESTROS PRECIOS ESTAN EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL. NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA 16%. NUESTROS GRAMAJES SON EXPRESADOS ANTES DE COCCIÓN. EL CONSUMO DE PESCADO, MARISCOS Y CARNE CRUDOS PUEDE REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD POR LO CUAL SU CONSUMO ES ABSOLUTA RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR.

LA PROPINA ES OPCIONAL MAS NO OBLIGATORIA EN ESTE ESTABLECIMIENTO.