

# 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