

# 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