


MENÚ



ENTRADAS

Guacamole con queso cotija / 190 gr	\$210
Agrega chapulines (20 gr) + \$95	
Queso fundido / 200 gr	\$245
Con tortillas de harina o maíz/ salsa.	
Elige una opción Chapulines / Chorizo / Champiñones + \$95	
Nachos de arrachera o pollo gratinados al grill / 160 gr	\$345
Acompañados de guacamole / salsa mexicana.	
 Ceviche Nikei / 160 gr Especial del chef	\$325
Ceviche fusión Peruano -Japonés / marinado en salsa de soya / ajo kion / aceite de chile guajillo / aguacate / ajonjolí.	
Palomitas de camarón empanizado / 180 gr	\$310
Acompañadas de aderezo jalapeño.	
Aguachile de camaron / 180 gr	\$325
Salsa verde tradicional o recaudo negro / servido con aguacate / cebolla morada/ pepino.	

SOPAS

Sopa de tortilla / 350 ml	\$190
Tradicional sopa de tortilla de la casa / julianas de tortilla / aguacate / queso panela / crema .	

ENSALADAS

Ensalada cesar / 180 gr	\$245
Trozos de lechuga /juliana de tortilla /tocino / queso parmesano/ aguacate / tomate cherry.	
Ensalada de espinacas/ 180 gr	\$245
Esferas de queso de cabra / tomate cherry/ almendra garapiñada / vinagreta de maracuya.	
Agrega	
+ Salmón (160 gr) \$190 + Camarón (180gr) \$170 + (130 gr) Pollo \$110	

TACOS AL GRILL

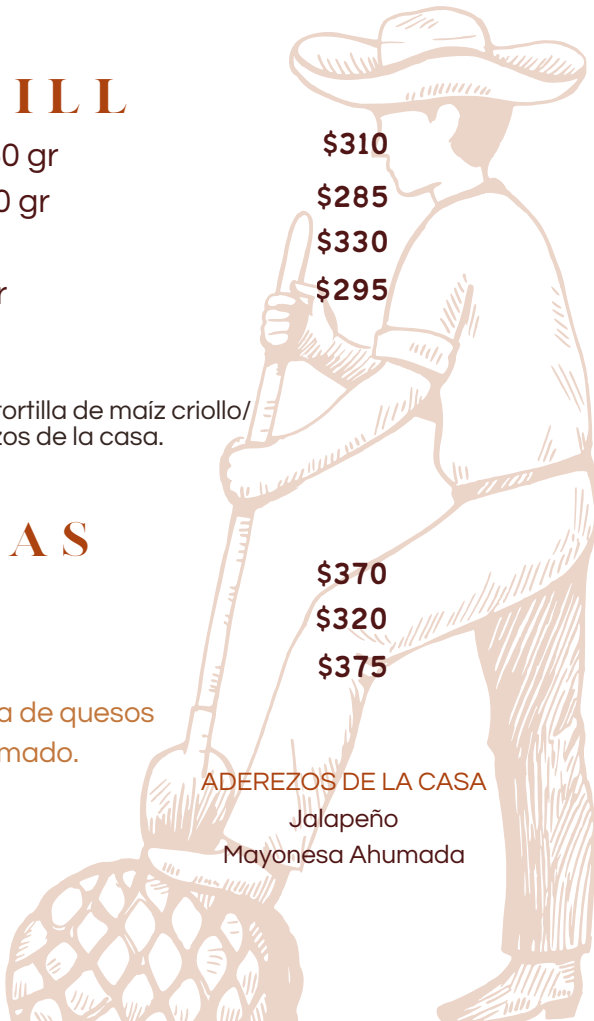
Camarón zarandeado / 3 pzas 160 gr	\$310
Pescado zarandeado / 3 pzas 160 gr	\$285
Pulpo al pastor/ 3 pzas 160 gr	\$330
Camarón estilo baja / 3 pzs 160 gr	\$295

Nuestros tacos son servidos con tortilla de maíz criollo/ ensalada de col / y aderezos de la casa.

HAMBURGUESAS

ANGUS DeCantaro/ 200 gr	\$370
Pechuga de pollo asada / 230 gr	\$320
Pesca a la parrilla / 240 gr	\$375
Bollo artesanal hecho en casa / mezcla de quesos gratinados / papas gajo /aderezo ahumado.	
Agrega: Tocino (120 gr) +\$90	

ADEREZOS DE LA CASA
Jalapeño
Mayonesa Ahumada



Impuestos Incluidos

MENÚ



ESPECIALIDAD
DEL CHEF

La Propina no es obligatoria, usted gratifica el servicio de acuerdo a su consideración.



ESPECIALIDADES

Plato mexicano / Chile relleno de panela y granos de elote (1 pza) / Arrachera (130 gr) / pollo al mole (130gr) / sopos (2pzas) / quesadillas (2 pzas) / guacamole (40gr) / frijoles negros (40gr).	\$570
Camarones Nixtle / 240 gr Camarón gigante, empanizado con finas julianas de tortilla acompañado de esquite, salsa de ajo diablo y aderezo ahumado.	\$470
Plato de Carne asada / 160 gr Guacamole / frijoles negros / salsa mexicana / cebollitas / chile guero / nopal asado / rajas con elote.	\$460
Arrachera / 260 gr Servida con panela al grill / cebolla y chiles toreados / guacamole / frijoles.	\$460
Burrita gigante / 180 gr Opción de Camarón , Pollo o Arrachera, Servida con papas gajo y aderezos de la casa	\$340
Filete mignon / 260 gr Puré de papa con tocino / vegetales al grill / montado sobre portobello / gravy con un toque de malbec y mostaza antigua.	\$510
Parrillada Decantaro 130 gr de pollo, 130 gr de arrachera, 90 gr de chorizo, 90 gr de panela, 90 gr camarón gigante, 90 gr de costilla bbq, cebollines, chile caloro, nopal acompañado de frijoles negros y tortillas	\$670
Costillas BBQ mezcal / 320 gr Receta especial de salsa BBQ con mezcal / papas gajo / esquite con crema y queso.	\$445
Pesca del día / 240 gr Elige zarandeada o ajo mantequilla/ servido con arroz jazmín / vegetales al grill .	\$395
Salmón al grill / 240 gr Vegetales al grill / arroz jazmín/ top de gremolata.	\$485
Pulpo al grill / 260 gr Servido con alioli / papas adobadas.	\$535
Rib eye CHOICE/ 450 gr Servido con vegetales al grill.	\$940

POSTRES

Pay casero \$135 / + gelato \$100 Pregunta por el del día.
Nuestros gelattos / 2 scoops \$165 Canela / chocolate / vainilla y pregunta por el sabor de la semana.
Plátano reventado \$195 Delicioso plátano al grill con dulce de leche y nuez.

GUARNICIONES \$110

Nopal asado, cebollitas cambray y
chiles toreados.
Esquite tatemado con crema y queso
Frijoles negros
Arroz jazmín
Hongos al ajillo
Puré de papa
Papa gajo

ADEREZOS DE LA CASA
Jalapeño
Mayonesa Ahumada

@DECANTARO_PV

