

rest.

FRESNOS

menú.

ENTRADAS

| Tuétanos \$ 265

Con pico de gallo

| Guacamole al gusto \$ 198

Pistache, pepita de calabaza, chicharrón deshidratado y chile piquín

| Guacamole \$ 275

Con chicharrón de la Ramos

| Coliflor frita • \$ 150

Con aderezo mayo-macha

| Chicharrón de pulpo • \$ 485

Sobre tomates preparados

| Chicharrón de rib eye \$ 430

Acompañado de guacamole al piquín-limón

| Empanadas argentinas •• \$ 65

Carne con queso, alcachofa o humita (queso c/elote)

| Provoleta asado • \$ 290

Acompañada de chimichurri

| Queso fundido •• \$ 285

Con chorizo, champiñones o con chistorra

| Queso panela a la plancha • \$ 225

Con rebanadas de tomate asado

| Carne seca \$ 245

Doradita con guacamole mamucas

| Mollejas fritas \$ 245

Sobre cebolla y pimientos salteados con un toque de piquín-limón

| Cazuelitas

Barbacoa de arrachera \$ 665

Setas al gusto (al ajillo o mexicana, gratinados o naturales) • \$ 265

| Tacos (4 pzas)

Gobernador •• \$ 305

Filete de res con tuétano (5 pzas) \$ 415

Láminas de rib eye • \$ 430

Fideo seco y filete (sazonado con un toque de comino y chile morita) ••• \$ 250



ENSALADAS

| César ••• \$ 158

| Betabel asado • \$ 190

Acompañado con jocoque al piquín

| Icerberg ••• \$ 205

Lechuga, bits de tocino, tomates Cherry, aguacate, y aderezo cremoso blue cheese

| Fresnos ••• \$ 180

Lechugas, queso fresco, elote y juliana de tortilla con aderezo de cilantro

| Santa Engracia • \$ 158

Lechugas, queso Chihuahua y aderezo de aguacate y aceite de olivo

CORTES IMPORTADOS

| Cowboy Fresnos \$ 930

700 gr

| Rib eye magnum \$ 890

500 gr

| Rib eye petite \$ 700

350 gr

| Cañita de filete Angus \$ 785

220 gr

| Arrachera outside \$ 700

300 gr

| Tapa de rib eye \$ 1,200

600 gr

IVA incluido



Tabla Alérgenos



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Apio



Frutos Secos



Sulfitos



Lácteos



Mostaza



Sésamo



Crustáceo



Altramuces



Moluscos

rest.

FRESNOS

menú.

CORTES NACIONALES

| Parrillada mixta (2 pers.) • \$ 960

350 gr. Rib Eye, 1/2 Pollo Parrilla,
Salchicha Polaca

| Parrillada mixta (4 pers.) • \$ 1,570

700 gms. Rib Eye, 1 Pollo Parrilla,
Salchicha Polaca

| Tablitas de filete \$ 650

450 gr

| Agujas de rib eye \$ 615

450 gr

| Medio ladrillo de filete \$ 680

500 gr

| Filete abierto \$ 505

300 gr

| Medio pollo a la parrilla \$ 340

Piquín o adobado habanero

PESCADOS Y MARISCOS

| Pulpo zarandeado • \$ 550

450 gr

| Lonja de salmón • \$ 550

| Camarones U-8 a la parrilla • \$ 670

| Mar y Tierra Fresnos \$500

| Atún sellado a las brasas • \$ 515

| Pescado del día • \$ 615

Con salsa a su elección: ajillo, almendrado • ,
alcaparras o mojo de ajo

COMPLEMENTOS

| Papas trufadas • \$ 115

| Frijoles a la charra • \$ 55

| Espárragos \$ 185

| Verduras asadas \$ 105

POSTRES

| Flan al caramelo • • \$ 110

Con extracto de vainilla y queso
doble crema

| Crepas • • • \$ 110

Con salsa de cajeta envinada, nuez
y helado de vainilla

| Ate de membrillo • \$ 110

Con queso manchego

| Pan de elote • • • \$ 140

Con cajeta y helado fresnos

| Paletas rellenas • \$ 55

Con cajeta de “El cercado”

| Espresso \$ 43

| Capuccino • \$ 43



IVA incluido

Tabla Alérgenos



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Apio



Frutos Secos



Sulfitos



Lácteos



Mostaza



Sésamo



Crustáceo



Altramuces



Moluscos