

B I E N V E N I D O

- *Lago* -



— Lago —

Platillo de temporada

Langosta fresca



Botanas

<i>Gringa de camarón chorreado</i>	• • • •	\$201
<i>Gringa de Totoaba al pastor negro</i>	• • •	\$201
<i>Tacos de Totoaba al pastor</i>	•	\$352
<i>Tacos de lechón</i>		\$552
<i>La gaonera de Rib-eye tamaulipecana</i>	• •	\$133
<i>Sashimi de salmón canadiense</i>	• • • • •	\$479

Tostadas

<i>Ceviche de Totoaba</i>	•	\$220
<i>Abulón del Mar de Cortés</i>	• •	\$515
<i>Callo de hacha</i>	• •	\$226
<i>Tostada de discada de camarón</i>	• • • •	\$215
<i>Tostada de pulpo con mayo chile morita</i>	• • •	\$215



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Lácteos



Mostaza



Frutos Secos



Moluscos



Sulfitos



Crustáceo



Apio



Sésamo



Altramuces

— Lago —

Entremés

Queso ranchero y chile del monte	●	\$264
Tabla de jamón ibérico y quesos	● ●	\$580
Paté de foie gras		\$498
Papa francesa trufada y queso	●	\$114
Guacamole y carne seca		\$445
Empanadas de carne y jocoque piquín	● ●	\$205
Queso asado y chabacanos morita	●	\$310

Ensaladas y verduras

Verduras asadas ají-limón		\$175
Coliflor asada y aloli de chile japonés	● ●	\$146
Ensalada mixta con vinagreta de berries	● ● ●	\$130
Ensalada de lechugas orgánicas a la mostaza	● ●	\$130
Ensalada mediterránea y vinagreta de tomate seco		\$139



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Lácteos



Mostaza



Frutos Secos



Moluscos



Sulfitos



Crustáceo



Apio



Sésamo



Altramuces

— Lago —

Sopas

Sopa de tortilla con chicharrón	•	\$151
Crema de almejas	•••	\$151
Crema de tomate	••	\$151
Sopa de cebolla gratín	••	\$151
Crema poblana y elote	••	\$151

Pastas

Espagueti al Olio y tomate seco	••	\$152
Fettuccini Mamma Rosa	••	\$152
Rigatoni a los cuatro quesos	•••	\$152

Pescados y Mariscos

Salmón con ajo negro y salsa de estragón	•	\$565
Totoaba a la talla y plátano macho	•	\$737
Enchiladas de langosta y mole negro	••	\$560
Lomo de atún al ajillo y champiñones		\$605
Camarones en salsa macha jocoque y verduras	••••••••	\$651



— Lago —

Aves

Pierna de pato confit y salsa de cereza de amarena	●	\$575
Medio pollo a la parilla	●	\$376

Carnes

Arrachera botaneda con papas a la francesa	\$575
y salsa bearnesa	● ●
Rack de cordero	● ●
Filete Angus en salsa morita	● ●
Filete de res en salsa de trufa y foie gras	● ●
Filete Angus en salsa de tuétano y hongos frescos	● ●
Filete Angus con escamoles y salsa de cuatro chiles	● ● ●
	\$748
	\$750
	\$1,363

Parilla de calidad Angus

Tablitas de filete	●	\$718
Rib Eye con hueso botaneado	●	\$845
Cañita de filete	●	\$748
Agujas de Rib Eye (Nacional)	●	\$593



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Lácteos



Mostaza



Frutos Secos



Moluscos



Sulfitos



Crustáceo



Apio



Sésamo



Altramuces

— Lago —

Postres

Pastel de chocolate suizo • • • • \$156

Con helado de vainilla

Esquimal de vainilla y crema francesa • • \$95

Temporada de esquimal

Pastel de zanahoria • • • • \$156

Bizcocho de zanahoria con piña, manzana y canela
acompañado con helado de nuez de macadamia

Conserva de naranjas • \$228

Naranja en conserva con queso cambozola



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Lácteos



Mostaza



Frutos Secos



Moluscos



Sulfitos



Crustáceo



Apio



Sésamo



Altramuces

— Lago —

Postres

Molten de chocolate y helado • ● ● ● \$156

Pastel fluido de chocolate y helado de vainilla de la casa

Tarta de nuez rústica • ● ● ● ● \$195

Tradicional tarta de nuez tibia con salsa de Tofeé y helado de vainilla

Pan de elote americano y macadamia • ● ● ● ● \$209

Suave pan de elote caliente con cajeta y helado de macadamia

Trenza de ate, queso y manzana • ● ● ● \$156

Hojaldre relleno de queso, manzana y ate artesanal acompañada
de helado de vainilla de la casa



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Lácteos



Mostaza



Frutos Secos



Moluscos



Sulfitos



Crustáceo



Apio



Sésamo



Altramuces