

GRUPO



# SAN LUIS POTOSI

## MENU

### ENTRADAS

- TOSTADA DE PULPO ENAMORADO 1PZA \$98.00
- TOSTADA DE MARLIN AHUMADO 1PZA \$69.00
- TORTILLA ESPAÑOLA DE PATATAS 240GRS \$168.00
- PESCADO «RODRIGO» 230GRS \$359.00
- CARNITAS DE ATUN 220GRS \$355.00  
Con guacamole y tortillas de maíz
- CEVICHE DE PESCADO BLANCO ESTILO PERUANO 120GRS \$196.00
- CEVICHE DE ATUN "TOREADO" 110GRS \$197.00
- CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO 4 PIEZAS \$198.00  
Las tradicionales acompañadas con aderezo tártara y salsa pomodoro
- QUESADILLAS DE CAZON 4 PIEZAS \$153.00  
con guacamole
- CHALUPAS DE POLLO 4 PIEZAS \$176.00
- CHAMORRO DE CERDO «CANARIOS» 300GRS \$310.00  
Picado, cilantro y cebolla con tortillas de maíz
- PATO ESTILO «CANARIOS» 210GRS \$320.00  
Laqueado y al horno, picado con cebolla y cilantro
- LÁMINAS DE PULPO 110GRS \$299.00  
Con vinagreta de aceite de oliva extra virgen al limón
- HIGOS AL HORNO 4 PIEZAS \$266.00  
Rellenos de queso de cabra, envueltos en jamón serrano bañados en salsa de oporto.
- CÓCTEL DE CAMARÓN 110GRS \$206.00  
En salsa marinera "canarios"
- ALCACHOFA AL HORNO JOSPER 1 PZ. 350GRS APROX. \$219.00  
Con salsa chimichurri, queso parmesano acompañada de olioli de chile jalapeño
  
- KING CRAB PRECIO POR GRAMO \$5.50
- Al natural, frio, acompañado de salsa coctelera americana de Horseradish.
- Antoine, a la plancha bañado en salsa base de mantequilla y queso parmesano.

GRUPO



**SAN LUIS  
POTOSI**

# **MENU**

## **TACOS**

- TACOS DE BRISKET 4 PIEZAS \$269  
Cocinados a fuego lento durante 8 horas, servidos en tortillas de maíz con cebolla y cilantro acompañados de salsa de habanero nero.
- TACOS DE CAMARÓN «CANARIOS» 1 PIEZAS \$62.00  
En tortilla de maíz con fritos de tocino, cebolla y julianas de chile serrano
- TACOS CIRILO 100GRS \$146.00  
Tacos de rib eye y camarón, acompañadas con salsa de habanero negro.
- TACOS ENSENADA 3 PIEZAS \$229.00  
Dedos de pescado al tempura, con mayonesa chipotle y col morada, en tortilla de maíz
- TACOS DE GAONERAS 2 PIEZAS \$122.00  
Servido en cama de queso Oaxaca
- TACOS RIB-EYE ESTILO «CANARIOS» 1PIEZAS \$69.00  
Naturales o al gratín

## **SOPAS**

- CREMA DE FRIJOL 237ML \$99.00
- JUGO DE CARNE 260ML \$146.00  
El tradicional con toque de jerez.
- CONSOMÉ CON ARROZ Y POLLO 237ML \$99.00
- SOPA DE TORTILLA «CANARIOS» 237ML \$114.00  
Acompañada con chicharron, queso fresco y aguacate.
- SOPA DE FIDEOS SECO ESTILO «KING FISH» 250GRS \$117.00  
Con queso fresco, chicharrón y aguacate, acompañado de crema y chile chipotle.

GRUPO



# SAN LUIS POTOSI

## MENU

### ENSALADAS

- ESPINACA BABY Y LAMINAS DE QUESO PARMESANO 130GRS \$149.00  
Con jitomate cherry en vinagreta de aceite balsamico natural y aceite balsamico reduccion con aceite de oliva extra virgen.
- WEDGE 160GRS \$197.00  
Con lechuga romana, pancetta, jitomate y uvas negras, aderezo azul.
- ENSALADA DE JITOMATE Y QUESO MOZARELLA 220GRS \$154.00
- ENSALADA CÉSAR 200GRS \$159.00  
La tradicional, preparada almomento.

### PASTAS

- FETUCCINI ALFREDO 160GR CON CAMARONES 60GR 220GRS \$215.00
- RAVIOLES RELLENOS DE TRES QUESOS \$215.00  
En salsa a la bolognesa

GRUPO



# SAN LUIS POTOSI

## MENU

### CARNES

- SUPREMA DE POLLO AL HORNO 220GRS \$189.00  
Rellena de flor de calabaza y queso panela en salsa de champiñones.
- CORTES AL HORNO HOSPER:
  - \*RIB-EYE STEAK, CALIDAD PRIME 500GRS \$890
  - \*NEW YORK STEAK, CALIDAD PRIME 500GRS \$790.00
  - \*CHULETON DE CERDO NAGANO CANADIENSE 350GRS \$479  
Acompañado de piña al carbon y pancetta ahumada.
- \*GUARNICIONES A ESCOGER PARA SUS CORTES:  
Mac & cheese, esparragos jumbo al grill, verduras al carbon, papas souffle.
- PUNTAS DE FILETE DE RES 230GRS \$253.00  
Con chicharron en salsa verde.
- LENGUA DE RES AL GUSTO 180GRS \$260.00  
Salsa verde, salsa Veracruzana y en tacos.
- CHAMORRO DE CERDO, CURADO AL ESTILO ALEMAN 1 PIEZA \$310.00
- 
- ALBÓNDIGAS DE FILETE AL CHIPOTLE 2PIEZAS \$188.00
- CHILE RELLENO DE CECINA Y QUESO OAXACA 120GRS \$208.00  
Bañado en salsa de frijol
- 
- TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES 230GRS \$353.00
- CECINA DE RES DE YECAPIXTLA A LA PLANCHA 180GRS \$245.00  
Con chilaquiles verdes
- FILETE CHEMITA 250GRS \$469.00  
Centro de filete, bañado en su jugo con un toque de mantequilla

GRUPO



# SAN LUIS POTOSI

## MENU

### PESCADOS Y MARISCOS

- LOMO DE TOTOABA 250GRS \$419.00  
Pesca sustentable de criadero de Baja California
- A LA VASCA  
Con un toque de vino blanco , acompañando de almejas blancas y espárragos.
- AL AJILLO  
Preparación tradicional de ajo, aceite de olivo y chile huajillo
- SALSA VERDE  
Preparación tradicional de salsa verde guisada
- TEPPANYAKI DE SALMON 125GRS \$246.00
- SALMÓN ESTILO MANOLO 250GRS \$364.00  
Al olivo con fritos de cebolla y perejil
- LOMO DE ATÚN AL AJONJOLÍ NEGRO 220GRS \$319.00  
En salsa de reducción de soya y naranja
- ATÚN A LA PIMIENTA VERDE 220GRS \$319.00  
Salsa cremosa de pimienta verde acompañado de arroz blanco.
- CAMARONES BOSTON 200GRS \$387.00  
Rellenos de queso gouda y envueltos en tocino
- CAMARONES EN SALSA VERACRUZANA 200GRS \$387.00
- PULPO A LAS BRASAS 180GRS \$405.00  
Con pimentón, sal de grano y aceite de oliva extra virgen

GRUPO



# SAN LUIS POTOSI

## MENU

### SANDWICHES

- SANDWICH DE COLA DE LANGOSTA 120GRS De cola de langosta \$359.00  
Con panaceta ahumada, dijonesa y lechuga, en pan baguette horneado en casa, acompañado con papas a la francesa.
- BAGUETTE DE JAMON SERRANO 180GRS \$269.00  
Con alioli, jitomates deshidratados, arugula y queso de cabra
- FRENCH DIP 180GRS \$254.00  
Sándwich de filete de res, con queso gruyere, acompañado con jugo de carne.
- PEPITO DE ARRACHERA 180GRS \$196.00

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

El peso o gramaje de alimentos se toma antes de cocinar, o preparar los mismos.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos

Todos nuestros precios incluyen el IVA