



SABOR FRÍO

Cebiches

Preparados con jitomate, aguacate, cebolla morada, cilantro, sal y pimienta.

- De Pescado Blanco Fresco
- De Camarones
- De Pulpo
- Mixto

Tirados

En corte delgado con salsa de soya a los cítricos.

- De Pescado Blanco Fresco
- De Atún
- De Salmón
- Mixto

Salpicón de Marlin Ahumado y Pescado Blanco Fresco

En dos texturas, con cebolla, pimientos, sal de grano, jugo de limón y aceite de oliva.

Carpaccio de Salmón

En corte fino, con salsa criolla, pimienta fresca, sal de grano y aceite de oliva.

Sashimi Mixto (Para dos personas)

De Atún, Salmón, Pulpo y Camarón.

JUGOS

Jugo de Carne

Extracto de jugosos cortes de res, aderezado a su gusto con aceite de oliva, limón, jerez y el secreto de la casa.

Jugo de Camarón

Concentrado de tres tipos de camarones, preparado en su mesa con aceite de oliva, limón y jerez.

SABOR CALIENTE

Chorizo Bombón

Elaborado en casa con la tradicional receta de nuestro Abuelo Eduardo acompañado con ensalada de lechuga y jitomate. (Orden de 2).

Mollejas de Ternera

Doradas al carbón. Acompañadas con lechuga y tomate.

Huevos Rotos

Sobre papas a la francesa, revueltos con chorizo argentino.

Ají Relleno

Con pulpa de jaiba en salsa liviana de pimientos rojos, gratinado con queso Gruyère. (Orden de 3).

Pulpo Templado

Con papas al aceite de oliva, limón real, sal de grano y pimienta fresca.

QUESOS

Provoleta

Rodaja de Provolone asado al carbón, aderezado con aceite de oliva y orégano.

Provoleta Bandonéon

Rodaja de Provolone asado al carbón, aderezado con aceite de oliva y orégano, cubierto con jitomate fresco y anchoas.

EMPANADAS BANDONEÓN

Suave y Píicante

Suave

- De Carne
- De Espinaca con queso
- De Humita

Picante

- De Carne
- De Atún
- De Camarones

Del Mar

- De Pulpo
- De Bacalao negro
- De Langosta

ENSALADAS

IDEALES PARA COMPARTIR

Bandonéon (Para dos personas)

Lechugas, jitomate, aguacate, palmitos y espárragos, aderezada con vinagreta de pimientos rojos.

Verde de la Huerta

Lechugas, espinacas, berros, aguacate, manzana, espárragos, pimienta verde, germen de alfalfa y pepino, aderezada con vinagreta de hierbas frescas.

Margot

Corazón de lechuga perfumada con vinagreta, bañada en aderezo Roquefort a la crema.

César

Preparada en su mesa con la receta tradicional.

PASTAS

Fettuccini Bolognesa

En salsa de jitomate, acompañado con estofado de carne.

Spaghetti Carbonara

Con pechuga de pollo al carbón y crujiente de panceta en salsa blanca al toque de mostaza Dijon, perejil y vino blanco.

Raviolones

Rellenos con pulpa de langosta, en salsa de crema suave y jitomate fresco.

Lasagna

Con acelga, carne y especias, bañada en salsa napolitana y gratinada a los tres quesos.

Spaghetti Arrabbiata

Con camarones, chiles deshidratados, en salsa napolitana con ajo, aceite de oliva y pimienta fresca.

Argentina

Fresca lechuga, jitomate y cebolla, aderezada con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

Malena (Para dos personas)

Berros, cebolla y queso Parmesano cubiertos con láminas de atún, aderezada en vinagreta de soya.

Grisel

Queso Mozzarella, rodajas de jitomate y berenjenas asadas, aromatizada con aceite de oliva a la albahaca, sal de mar y pimienta fresca.

De Pulpo (Para dos personas)

Pulpo tierno trozado con aguacate, jitomate y cebolla, aderezados con vinagreta al orégano y perejil.

SABOR TANGO

Tacos de Camarones

Con cebolla y tocino, aderezados en salsa de tomate al oliva. (Orden de 4)

Tacos de Entraña Prime

Preparados con cebollas salteadas y aguacate. (Orden de 4)

Bacalao a la Vizcaína

Fresco de Alaska, en salsa de tomate y pimientos al aceite de oliva, alcaparras, aceitunas y guindillas.

Milanesa de Lomo (Tenderloin)

Acompañada con rodaja de jitomate y papas a la francesa.

Milanesa de Pollo

Acompañada con rodaja de jitomate y puré de papa.

Ossobuco de Cordero (Australia)

Servido con risotto y setas.

A LAS BRASAS

CARNES PRIME NATURAL CERTIFICADA

Logramos la mayor calidad en cada Corte Prime, con nuestro único proceso de añejamiento, optimizando así sabor y suavidad para que usted los disfrute.

Entraña (Outside Skirt)

Entraña Bandonéon

Vacío (Flap Steak)

De gran sabor.

Lomo (Tenderloin)

Cuadrado de Cuadril (Top Sirloin Center Cut)

Tira de Asado (Short Rib) (Corte de 2 tiras)

Bife de Chorizo (Rib Eye)

Bife de Chorizo Bandonéon

Brocheta de Lomo

En medallones, con pimiento morrón, cebolla y champiñones. Acompañada con tocino.

Brocheta Mar y Tierra

Medallones de lomo y camarones con pimiento morrón, cebolla y champiñones. Acompañada con tocino.

Hamburguesa Prime

Con lechuga, jitomate y cebolla. Acompañada de papas soufflé.

Todos nuestros cortes se sirven con cebollas salteadas, chiles toreados y nuestra selección de salsas caseras

PESCADOS Y MARISCOS

En parrilla especial para pescados. Acompañados con verduras mixtas a la mantequilla.

Pescado Blanco Fresco a la Talla

Abierto, (Una persona)
deshuesado y (Dos personas)
salpimentado con especias
al jugo de naranja y aceite de oliva.

Bife de Atún (Baja California)

Acompañado con salsa de soya.

Salmón (Noruega)

Con un toque de sal de mar y eneldo.

Pulpo a la Parrilla

Sellado al toque de aceite de oliva, sal de mar y pimienta fresca.

POLLOS

Don Eduardo

Asados en estaca al mejor estilo pampero, de nuestra especial parrilla a las brasas.

Pollo Entero

(Para dos o tres personas)
Aderezado con salsa de mantequilla, limón, sal, pimienta y los secretos de su creador. Se acompaña con ensalada argentina y papas a la francesa.

Medio Pollo

Aderezado al estilo **Don Eduardo**. Se acompaña con ensalada argentina y papas a la francesa.

GUARNICIONES

IDEALES PARA COMPARTIR

Papas Soufflé (Nuestra Especialidad)

Servidas en canasta de papas.

Papa doble Horneo

Blanca y grande al gratin de Gruyère, rellena de espinacas salteadas a la mantequilla, échalotte, nuez moscada, sal y pimienta.

Papas a la Francesa

Seleccionadas, doradas, montadas en nido de papa rejilla.

Puré de Papa

Enriquecido con mantequilla y leche, sazonado con nuez moscada, sal y pimienta.

Hongos Silvestres al Horno

Con ajo y perejil confitados en oliva y gratinados con tres quesos.

Espinacas a la crema

Cocidas al vapor, salteadas en mantequilla y crema, con un toque de queso Parmesano.

IMPORTANTE: El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisenos si alguien de su grupo tiene alguna alergia.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL I.V.A.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS PASAN POR UN ESTRICTO PROCESO DE SELECCIÓN Y LAVADO, APEGADO A LAS MÁS ALTAS NORMAS DE HIGIENE.