

Sarmiento

Restaurante

ENTRADAS

<p>CREMA PUERTA DEL LOBO </p> <p>Crema a elección del chef.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Rosado Joven / Verdejo Joven</p>	<p>\$190.-</p>	<p>CEVICHE DE ROBALO CON EMULSIÓN DE NOPAL \$280.-</p> <p>Robalo en caldo de nopal con sal con manzana verde, pepino, aguacate y cilantro criollo.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Verdejo Finca / Verdejo Joven</p>
<p>TOSTADAS ARRIERAS</p> <p>Tostadas de cecina con vegetales encurtidos.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Rosado Joven / Vino Sauvignon Blanc Joven</p>	<p>\$250.-</p>	<p>CROQUETAS DE CONEJO Y CHILE SERRANO \$230.-</p> <p>Croquetas cremosas de conejo y alioli de chile serrano.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Tinto Joven / Vino Ensamble de Barricas</p>
<p>CAZUELA DE MEJILLONES EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS</p> <p>Mejillones al mojo de ajo y jengibre, bañados en salsa verde tatemada con verdolagas sudadas y queso ranchero local.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Brut Nature / Vino Sauvignon Blanc Finca</p>	<p>\$290.-</p>	<p>DAUPHINOISE DE ZANAHORIA CON PRALINÉ DE AVELLANA </p> <p>Mil hojas de zanahoria, salsa de zanahoria con chile morita y praliné de avellanas.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Tinto Joven / Vino Sauvignon Blanc FINCA</p>
<p>PAPAS BRAVAS  </p> <p>Papas confitadas, salsa macha y alioli de ajo.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Tinto Joven</p>	<p>\$210.-</p>	<p>LECHÓN TAPPEADO \$385.-</p> <p>Lechón adobado, acompañado de ensalada de frijoles con nopales, aguacate y tortillas.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Ensamble de Barricas / Vino Emilia</p>
<p>PAN TOMATE DE MASA MADRE Y CHARCUTERÍA \$210.-</p> <p>Jitomate marinado, queso feta regional con aceite de oliva.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Emilia / Verdejo Joven</p>		

ENSALADAS

<p>ENSALADA PLACERA CON PESTO DE HABA Y PISTACHE  </p> <p>Quelites, lechugas, kale, cilantro fresco, jitomate cherry confitados, pesto de haba con pistache y polvo de chicharrón de cerdo.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Sauvignon Blanc Joven / Vino Naranja</p>	<p>\$235.-</p>	<p>BETABEL TATEMADO Y XOCONOSTLE ^L \$225.-</p> <p>Betabel tatemado, dulce de xoconostle; aderezado con queso de cabra con ceniza de sarmiento y aceite de albahaca.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Emilia / Vino Tío Neto</p>
<p>ENSALADA DE HIGOS Y FRUTAS CRISTALIZADAS  </p> <p>Lechugas frescas con higos caramelizados, fruta cristalizada, amaranto, queso mozzarella, fresca y vinagreta de cítricos.</p> <p>Sugerencia de maridaje Vino Verdejo Joven / Emilia</p>	<p>\$235.-</p>	



VEGETARIANO



VEGANO

*Pregunta por el especial del chef

*Pregunta por las opciones vegetarianas y veganas

*Algunos ingredientes de nuestros platillos son crudos, consulta especificaciones con tu mesero

PASTAS Y ARROCES

ARROZ CREMOSO DE JITOMATE Y CHOCHOYOTAS DE PLÁTANO CON ATÚN Arroz basmati con salsa de jitomate, aguacate, salsa de quesos con crema ácida y atún sellado. <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Tinto Joven / Vino Ensamble de Barricas	\$320.-	CANELONES DE VEGETALES Y SOUBISE DE CEBOLLA CARAMELIZADA Canelones de vegetales horneados con salsa cremosa de cebolla caramelizada. <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Verdejo FINCA / Vino Brut	\$310.-
AGNOLOTTI RELLENO DE SUADERO Y REDUCCIÓN DE MOLE DE OLLA Pasta frita, relleno de suadero, reducción de mole de olla, zanahoria, papa y rollos de calabaza. <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Tinto Joven / Vino Ensamble de Barricas	\$320.-	ARROZ DE VIÑEDO Arroz bomba, tocineta ahumada, casse de jitomate, reducción de res, vegetales horneados y codornices. <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Ensamble de Barricas	\$490.-

PLATO FUERTE

COSTILLAS DE CORDERO CON RISOTTO DE PAPA Costilla de cordero ahumadas con sarmiento, risotto de papa trufado y glaseado de cerveza. <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Tío Neto	\$480.-	ROBALO Y BEURRE BLANC Robalo, guacachile de calabaza y beurre blanc. <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Emilia / Vino Verdejo Joven	\$360.-
DIEZMILLO DE RES, XOCONOSTLE ASADO Y FRIJOLES PUERCOS Diezmillo de res horneado por 12 hrs. con salsa de xoconostle asado, en reducción de res con cebolla tatemada y puré de frijoles puercos. <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Tío Neto / Vino Ábora	\$430.-	CERDO GLASEADO CON PILONCILLO Y CHILE ANCHO CON CHUTNEY Porchetta de cerdo, glaseado de chile ancho y piloncillo. <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Tío Neto	\$375.-
TERRINA DE OSOBUCO DE RES CON MOLE DE HONGOS Osobuco de res cocinada a baja temperatura, acompañado de mole de hongos, puré de setas y hongos con mantequilla. <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Tinto Joven / Vino Ensamble de Barricas	\$390.-	PULPO CON MOJO, CON PURÉ DE AJO ACHICALADO Y CHILE QUERETANO Pulpo con mojo de ajo y jengibre, puré de ajo con camote achicalado y chile ancho relleno de panela y piloncillo. <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Emilia / Vino Tinto Joven	\$490.-
HAMBURGUESA DE RES Pan brioche, molida de res, mermelada de pork belly ahumado, salsa de quesos, salsa tártara y cebollas fritas acompañada con papas con parmesano <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Tinto Joven / Vino Ensamble De Barricas	\$320.-	NEW YORK DE 400 G New york con rub de la casa, mantequilla y papas cambray <small>Sugerencia de maridaje</small> Vino Tío Neto / Vino Ábora	\$800.-

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE \$1,950.-
5 tiempos con 5 vinos

MENÚ INFANTIL \$210.-
Fajitas de pollo con pasta

POSTRE \$140
Sugerencia del chef



VEGETARIANO



VEGANO

*Pregunta por el especial del chef

*Pregunta por las opciones vegetarianas y veganas

*Algunos ingredientes de nuestros platillos son crudos, consulta especificaciones con tu mesero