RUINAS
RESTAURANTE

menu

ENTRADAS

CARPACCIO DE PERAS — $320
Láminas de peras con straciatella cremoso, proscuitto, praline de nueces, mini pan hogaza de nuez y aceite de albahaca.

Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc / Vino Rosado Joven

TACOS DE DIEZMILLO — $340
Tacos de diezmillo, salsa de xoconostle asada, cebolla morada encurtida y pure de frijol puerco. (3pza)

Sugerencia de maridaje
Ensamble de barrica / Tío Neto

PAPAS BRAVAS — $240
Papas confitadas, salsa macha y alioli de ajo.

Sugerencia de maridaje
Brut Natura / Verdejo

CROQUETAS DE ROBALO — $310
Croquetas fritas de pescado rebosadas en panko, bombones cremosos de nueces y morita, arúgula y papa paja.

Sugerencia de maridaje
Vino Verdejo Finca / Vino Naranja

SOPES DE CHAPULÍN — $230
Con salsa martajada de chiles ahumados, púre de frijol negro, queso ranchero y chapulines. (4pzs)

Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Rosado

BAO DE PORKBELLY — $375
Pan bao rellenos de panceta de cerdo adobada al grill, mousseline de piña, salsa de habanero y zanahoria asada. (3pza)

Sugerencia de maridaje
Ensamble de Barricas / Tinto Joven

AGUACHILE DE CAMARON — $370
Aguachile rojo, salsa macha, mayonesa de chile húngaro, elote tierno asado, cebolla morada y pepino criollo.

Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc Finca

FOCACCIA — $340
Jitomate heirloom, berenjenas, cebolla, queso parmesano y pesto.

Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc

CAZUELA DE MEJILLONES — $380
Mejillones en salsa de mantequilla picante y vino blanco, pan hogaza al grill con mantequilla de ajo, queso de oveja.

Sugerencia de maridaje
Murmullo / Sauvignon Blanc

TOSTADA DE ATÚN — $240
Mayonesa de jengibre, papa paja, bombones de aguacate, cilantro fresco, salsa macha

Sugerencia de maridaje
Verdejo

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO — $270
Betabel a la leña, pepinos curados, cuscús hidratado, aguacate tatemado, jocoque fresco, espuma de jitomates ahumados y queso fresco de cabra.

Sugerencia de maridaje
Rosado

ENSALADA DE PERAS — $290
Corazones de lechuga romana, peras caramelizadas al grill, aderezo de queso gorgonzola y yogur, nueces mixtas, helado bluecheese y reducción balsámica.

Sugerencia de maridaje
Ensamble de Barricas

ENSALADA DE BURRATA — $320
Ensalada de mango, aguacate, jitomate, burrata fresca, nectarina caramelizada y aceite de albahaca.

Sugerencia de maridaje
Verdejo / Tinto Joven / Brut Nature

ARROCES & PASTA

RAGU DE SHORT RIB CON PAPPARDELLE — $420
Pasta fresca, suave costilla braseada con chile ancho, queso maduro de oveja y cebollín.

Sugerencia de maridaje
Tio Neto / E Sesenta

ARROZ CON CAMARÓN — $380
Arroz basmati con camarones al chimichurri, panceta ahumada y espárragos.

Sugerencia de maridaje
Verdejo Finca / Tinto Joven

FIDEO MELOSO — $420
Fideo meloso con tuétano, papada de cerdo, aguacate, chicharron y crema de rancho.

Sugerencia de maridaje
Tio Neto / E Sesenta

EST. 2020

PLATO FUERTE

PESCA DEL DÍA — $430
Asada con mantequilla y perejil, pure de zanahoria y jengibre, acelgas sudadas, ensalada fresca de durazno, cacahuate y cherrys.

Sugerencia de maridaje
Verdejo Finca y Tinto Joven

CHULETÓN AHUMADO — $440
Chuletón de cerdo con pipián verde y ensalada de verdolagas y frijol burro.

Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Ensamble de Barricas

HAMBURGUESA DE PICAÑA — $410
Pan brioche, molida de picaña, queso provoleta asado, tocino caramelizado, salsa tártara de macha y pepinillo crujiente.

Sugerencia de maridaje
Ensamble de Barrica / Tío Neto

SOLOMILLO DE CERDO — $430
Medallones de filete de cerdo, pure de poro rostizado, papas hasselback, hongos salteados, pétalos de cebolla y jus.

Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Ensamble de Barricas

PICAÑA AL GRILL — $560
Con papas cocidas en mantequillas con crema, tocino y alcaparras. Jus de bourbon.

Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta

PULPO A LAS BRASAS. — $500
Tentáculos de pulpo caramelizados a las brasas, bbq de chile pasilla, mole queretano, blend de papas cambray, mayonesa de ajo negro.

Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Verdejo Finca

TATAKI DE ATÚN AHUMADO — $400
Vinagreta de eneldo, atún sellado en láminas, crema de 3 quesos con espinacas y cherries confitados.

Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc

EMPAREDADO DE CERDO EN SALSA DE CERVEZA Y ENCURTIDO DE PORTOBELLO — $375
Espaldilla de cerdo ahumada con mezquite en pan de masa madre, cebolla caramelizada, aliolí de ajo y portobello.

Sugerencia de maridaje
Ensamble de Barricas

RACK DE CORDERO — $530
Costillas de cordero elaboradas en horno de brasa, mermelada de chiles quemados, puré de zanahoria, confitada, y semillas de mostaza encurtidas.

Sugerencia de maridaje
Tio Neto / E Sesenta

NEW YORK — $880
New york 450g, mantequilla de ajo tatemado y romero, verduras asadas a la parrilla chimichurri,

Sugerencia de maridaje
Tio Neto / E Sesenta

HUACHINANGO ZARANDEADO. — $850
Pescado fresco cocinado entero a las brasas acompañado de papas al romero.

Sugerencia de maridaje
Verdejo Finca / Tinto Joven

EXTRAS

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE — $2,000
5 tiempos con 5 vinos

MENÚ INFANTIL — $250

POSTRE — $175
Sugerencia del chef

PUERTA DEL LOBO

BEBIDAS

VINOS PREPARADOS

	COPA
Clericot	$150
Sangría	$150
Sangre de lobo	$180

LICORES

	COPA
Anis	$130
Baileys	$150
Sambuca negro	$150
Licor 43	$150
Carajillo	$210

DESTILADOS

	COPA
Stolichnaya	$130
Tanqueray	$150
Hendricks	$170
Gin oliver	$150
400 conejos	$140
Tradicional	$130
Centenario plata	$130
Herradura reposado	$140
Don julio 70	$190
Maestro tequilero	$200
Etiqueta roja	$140
Buchanan´s 12	$180
Etiqueta negra	$210
Bacardi blanco	$150
Zacapa 23	$240
Torres x	$150
Potosí	$140
	$140

CÓCTELES

Margaritas *Pepino, tamarindo, fresa, limón*	$230
Mezcalitas Toronja, naranja, pepino, tamarindo	$245
St Germain Spritz	$300
Aperol Spritz	$200
Mojito	$200
Whisky sour	$250
Negroni	$260
Negroni Sbagliato	$240

BEBIDAS SIN ALCOHOL

	VASO
Agua del día	$30
Naranjada	$55
Limonada	$55

CAFÉ

Americano	$50
Expreso	$50
Capuchino	$60
Europeo	$70
Expreso doble	$75

REFRESCOS

Coca cola	$60
Coca cola light	$60
Fresca	$60
Manzana	$60
Agua mineral embotellada	$60
Agua natural embotellada	$60

CERVEZA

Corona	$60
Modelo especial	$65
Victoria	$60
Negra modelo	$65
Michelob ultra	$60
Stella artois	$90

*Pregunta por nuestros cócteles y cervezas artesanales

TARROS PREPARADOS

Chelado	$25
Michelado	$30
Tarro con clamato preparado	$40
Clamato preparado	$55

MOCKTAILS

Fresa Tropical *Fresa, jugo de naranja, agua mineral*	$85
Orange Fresh *Jugo de naranja, te verde, limón, clavo, pimienta estrella*	$80
Durazno Smash *Cordial de durazno, agua mineral*	$90

PUERTA DEL LOBO