

ático
— 303 —

COCINA DE ALTURA

COMIDAS Y POSTRES

COMIDAS Y CENAS AL CENTRO

<p>GORDITA DE CHICHARRÓN (2 pzas.) \$89 Con frijoles refritos, costra de queso oaxaca, chicharrón cargado adobado y salsa verde.</p>	<p>CARPACCIO DE RES (130 g) T1 y T2 \$225 Láminas de filete de res con una vinagreta de cítricos, cebolla morada, supremas de naranja, aceite de tres chiles y crema de aguacate.</p>	
<p>ESQUITES \$95 Con mayonesa, queso añejo y chile en polvo.</p>	<p>CARPACCIO DE CECINA \$215 Láminas en salsa de chile morita, aguacate, pepino, cebolla morada, cilantro recio y aguacate.</p>	
<p>GUACAMOLE CON CHAPULINES \$127 Tradicional guacamole con chips de yuca y camote con chapulines.</p>	<p>TIRADITO DE ATÚN (130 g) B2 T1 y T2 \$253 Laminas de atún con rodajas de chile tampico, cilantro recio, cebolla asada y cremoso de habanero.</p>	
<p>CHALUPAS (orden de 6 pzas.) B1 y T1 \$116 Las típicas poblanas con salsa verde, roja y mole, acompañadas con carne deshebrada de res y cebolla.</p>	<p>◆—————◆</p> <h3>SOPAS Y PASTAS</h3>	
<p>TARTAR DE ATÚN (150 g) T1 \$220 Semillas de calabaza, chile habanero, cebolla morada y aguacate marinado con salsa ponzu de anguila.</p>	<p>RAVIOLES DE LA TERRAZA (200 g) B2 y T1 \$275 Rellenos de salmón ahumado, alcaparras y queso crema, bañados en una cremosa salsa pomodoro y chicharrón.</p>	
<p>CAMARONES ROCA (130 g) B1 y B2 \$270 Camarones rebosados y crujientes, bañados en una salsa ligeramente picante, servidos sobre una cama de lechugas mixtas.</p>	<p>SOPA AZTECA (300 g) \$148 La clásica, caldillo de guajillo y epazote acompañado de pollo deshebrado, julianas de tortilla crujientes, queso panela y aguacate.</p>	
<p>QUESO FUNDIDO T1 \$187 Natural (200 g) Con chistorra (280 g) Con champiñones (280 g)</p>	<p>FIDEO SECO \$140 Servidos con crema, queso añejo y aguacate.</p>	
<p>SOPES DE PULPO (180 g) B2 y T1 \$209 2 piezas, frijoles refritos, pulpo encebollado, encurtido de pimientos verdes y queso añejo.</p>	<p>JUGO DE CARNE (350 ml) T1 \$143 Con un toque de jerez y vino tinto.</p>	
<p>CEVICHE TROPICAL VEGANO (350 g) B1 \$160 De champiñones, mango, pepino y cebolla roja, leche de tigre vegana acompañados de chips de yuca y camote.</p>	<p>FETUCCINI B2 y T1 \$165 Pasta hecha en casa preparada a su gusto. - PESTO - ALFREDO - MANTEQUILLA - POMODORO</p>	
	<p>CREMA DEL DÍA \$170 Sujeto a disponibilidad.</p>	

Nuestros precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional (MXN)

ensaladas

- ENSALADA DEL HUERTO** (320 g) **B1yE1** \$170
Lechugas mixtas y espinacas, pechuga de pollo a la plancha, zanahoria, calabaza, betabel, cacahuete tostado y aderezo de mostaza y miel.
- ENSALADA DEL ÁTTICO** (250 g) **B1yE1** \$190
Lechugas mixtas, frutos rojos, queso de cabra, jamón serrano, almendras tostadas y aderezo de maracuyá.
- ENSALADA CÉSAR** (130 g) **B1yE1** \$181
Receta de la casa, preparada y servida en la mesa (con pollo \$60 extra).

LOS TACOS DEL ÁTTICO

- LOS DE RIB EYE** (orden de 3 pzas.) **T2yT3** \$297
Rib eye marinado en una salsa oriental, acompañado de cebollitas toreadas, servidos en tortilla de harina de trigo.
- GOBERNADOR** (orden de 3 pzas.) **B1yB2** \$324
De camarón, servidos en tortilla de harina de trigo, acompañados de col morada, cilantro, pimientos, queso manchego.
- EL CAMPECHANO** (orden de 3 pzas.) **T1yT2** \$275
No sabe fallar, arrachera y chorizo picados finamente, chicharrón y crema de aguacate.
- PESCADITO AL PASTOR** **B1yE1** \$176
(orden de 3 pzas.)
Filete de pescado blanco marinado al pastor, piña, cebolla y cilantro.

especialidades del 303

- PULPO A LA PARRILLA** (200 g) **B2yB1** \$340
Acompañado de verduras, una salsa de pimientos rojos y ajo asado.
- SOLOMILLO MEZCAL** (250 g) **T1yT2** \$462
Flameado con mezcal artesanal, acompañado de espárragos al grill, papas cambray al ajillo y aros de cebolla.
- MOLE POBLANO ARTESANAL** (200 g) **T1yT2yE1** \$319
Auténtico mole poblano hecho en casa, servido sobre una pechuga de pollo, acompañado de arroz rojo.
- PIPIÁN VERDE** (250 g) **B2yT1yE1** \$297
Servido sobre medallones de solomillo de cerdo y acompañado de arroz rojo.
- SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS** (200 g) **T1yB2yE1** \$412
Cubierto con una costra de piñones, semillas de calabaza, pistaches y almendras, acompañado con arroz salvaje cremoso al parmesano, espárragos y reducción de balsámico.
- STEAK TARTARE** (200 g) \$260

El consumo de nuestros alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
Nuestros precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional (MXN)

ASADOR CALIDAD PREMIUM

HAMBURGUESA 303 (200 g) \$396

Pan brioche hecho en casa, carne gratinada con mezcla de quesos, guacamole, aderezo mango-chipotle, cebolla y lechuga.

PORTER HOUSE (800 g) T2 T3 y T4 \$1,200

TOMAHAWK (1,100 Kg) \$1,450

PICAÑA (600 g) T2 T3 y T4 \$825

PICAÑA (300 g) T2 T3 y T4 \$495

RIB EYE (400 g) T2 T3 y T4 \$649

ARRACHERA (600 g) T2 T3 y T4 \$748

ARRACHERA (300 g) T2 T3 y T4 \$385

CENTRO DE LOMO (250 g) T2 T3 y T4 \$330

Con salsa gravy, espárragos y papas a la finas hierbas.

*TODOS LOS CORTES INDIVIDUALES INCLUYEN UNA COPA DE VINO TINTO POR \$60 EXTRA

GUARNICIONES

ESPINACAS A LA CREMA CON TOCINO (250 g) \$90

VERDURAS AL VAPOR (200 g) \$90

PAPAS A LA FRANCESA (200 g) \$100

PAPAS CAMBRAY AL AJILLO O AL PARMESANO (300 g) \$105

ESPÁRRAGOS AL GRILL (120 g) \$130

ESQUITES A LA MANTEQUILLA \$95

PARA ACOMPAÑAR EL VINO

TABLA DE QUESOS (200 g) B2 y T1 \$330

TABLA MIXTA (200 g) \$440

Pizza individual

- Pepperoni \$160

- Cuatro quesos \$185

- Jamón serrano, aceituna negra y arúgula \$230

- Queso azul, miel, higo y arúgula \$230

SUGERENCIAS DEL CHEF

TRILOGÍA DE HAMBURGUESAS T2 y T3 \$360

Mini hamburguesas, bbq, chistorra con guacamole y la clásica con aros de cebolla.

MOLLEJAS DE RES A LA PARRILLA T2 y T3 \$285

Acompañadas de guacamole y tortillas de maíz.

TACOS DE LECHUGA (3 pzas.) B1 y B2 \$220

Steak de atún marinado con salsas orientales, servido en hojas de lechuga, poro frito, aguacate y mayonesa chipotle.

TACOS DE CHAMORRO (3 pzas.) T2 y T3 \$225

Horneados 12 hrs. en adobo de chiles secos y cerveza, servidos en tortilla de maíz acompañados de cilantro, cebolla y rábanos.

PARRILLADA ÁTTICO (1 kg) T2 T3 y T4 \$1,650

Incluye: arrachera, rib eye, cecina, chorizo, acompañado de nopales, cebolla asada, chiles toreados y una cazuelita de queso fundido con chistorra

En la compra de alguna botella de destilado o vino \$1,250.

Todos nuestros cortes son preparados al momento en horno JOSPER a las brasas del carbón y en el término de su elección. Nuestros precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional (MXN)

POSTRES

CREPAS (380 g) 	\$220	BROWNIE (105 g)	\$230
Cajeta o Suzett.		Brownie, helado de vainilla, chocolate semiamargo Turín, fresa, frambuesa y zarzamora.	
HELADO ARTESANAL (240 g) 	\$110	BANOFFE (370 g)	\$210
Pregunte por sabor de temporada.		Pay de plátano, crumble y cajeta.	
TARTA DE ELOTE (250 g) 	\$165	PASTEL DE NUTELLA (225 g)	\$260
CON HELADO DE VAINILLA		Pastel de Nutella, chocolate semiamargo Turín, obleas de colores, fresa, frambuesa y zarzamora.	
PLÁTANOS FRITOS (1 pza.)	\$130	ATE CON QUESO (160 g)	\$150
Con salsa de rompope, crema lechera y queso fresco.			
ARROZ CON LECHE (225 g)	\$135	ATE CON QUESO (160 g)	\$210
Acompañado de helado de vainilla y frutos rojos.		FLAMEADO CON LICOR 43	
PLATO DE TALAVERA	\$320	ATE CON QUESO (160 g)	\$210
CON DULCES TÍPICOS POBLANOS		FLAMEADO CON BRANDY	

TABLA DE MARIDAJE	CLAVE Y DESCRIPCIÓN
Carne  T2 T3 T4	T1 Ligeros y Afruitados.
Pollo  T1 T2 B1 B2 R1	T2 Suaves o de Cuerpo Medio.
Pescado  T1 T2 B1 B2 B3 R1	T3 Con Mucho Cuerpo.
Quesos  T1 T2 T3 B1 B2 R1 G1	T4 Añejos.
Quesos  T3 T4 B3	G1 Manzanillas, Finos, Amontillados y Palo Cortado.
Especiados  T3 T4 B3 B4 G1	G2 Pedro Ximénez, Moscatel y Cream.
Pastas  T1 T2 T3 B1 B2 B3 R1	E1 Cava, Champagne, Prosecco, Spumante.
Aperitivos  G1 E1 E2	E2 Asti, Lambrusco Blanco.
Postres  B5 G2 E1 E2	B1 Secos, Frescos y Tersos.
	B2 Secos, Suaves de Cuerpo.
	B3 Secos, Gracos con mucho Cuerpo.
	B4 Semi seco y Aromático.
	B5 Dulces, Aromáticos, Sauternes, Late Harvest y Ice Wine.
	R1 Frescos y Tersos.

Todos nuestros cortes son preparados al momento en horno JOSPER a las brasas del carbón y en el término de su elección. Nuestros precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional (MXN)

àTICO
— 303 —

COCINA DE ALTURA

LUNCH AND DINNER

LUNCH AND DINNER

APPETIZERS

PORK RIND GORDITAS (2 pcs)	\$89	BEEF CARPACCIO (130 g)	\$225
With refried beans, cheese crust, marinated pork rind and green sauce.		Beef fillet slices with a citrus vinaigrette, red onion, orange supreme, three chili oil and avocado cream.	
AUTHENTIC MEXICAN ESQUITES	\$95	DRIED MEAT CARPACCIO	\$215
With mayonnaise, cheese and chilli powder.		Slices in morita chile sauce, avocado, cucumber, purple onion and cilantro.	
GUACAMOLE WITH GRASSHOPPERS	\$127	TUNA STRIPS (130 g)	\$253
		Tuna slices with chile tampico, cilantro, grill onion and habanero cream.	
CHALUPAS (6 pcs)	\$116		
Small tortilla with green, red sauce and mole, shredded beef and onion.			
TUNA TARTARE (150 g)	\$220	BACKYARD RAVIOLIS (200 g)	\$275
Pumpkin seeds, habanero pepper, red onion and avocado marinated with ponzu and eel sauce.		Ravioli filled with smoked salmon, capers and cream cheese, dressed in a creamy pomodoro sauce and chicharron.	
FRIED SHRIMP (130 g)	\$270	AZTEC SOUP (300 g)	\$148
Crispy breaded shrimp, dressed in a slightly spicy citrus sauce, served on a bed of mixed lettuce.		Aztec soup with guajillo and epazote sauce with shredded chicken, crispy tortilla julienne strips, panela cheese and avocado.	
MELTED CHEESE		NOODLES	\$140
Natural (200 g)	\$187	Dry thin noodle with heavy cream, cheese and avocado.	
With chistorra (280 g)	\$253	MEAT JUICE (350 ml)	\$143
With mushrooms (280 g)	\$209	Meat broth with a touch of sherry and red wine.	
OCTOPUS SOPES (180 g)	\$209	PESTO FETTUCCINI PASTA (225 g)	\$165
With refried beans, octopus with onion, pickled green peppers and cheese.		Homemade pasta prepared at your choice.	
VEGAN TROPICAL CEVICHE (350 g)	\$160	- PESTO	
Vegan ceviche with mushrooms, mango, cucumber and red onion, vegan tiger's milk. Accompanied with yucca and sweet potato chips.		- ALFREDO	
		- BUTTER	
		- POMODORO	
		CREAM SOUP OF THE DAY	\$170
		Ask for availability.	

Our prices include IVA and are expressed in national currency (MXN)
Consumers have a right to expect that the foods they purchase and consume will be safe and of high quality.

SALADS

GARDEN SALAD (320 g)

Mixed lettuce and spinach, grilled chicken breast, carrot, pumpkin, beets, roasted peanuts, and honey mustard dressing.

\$170

ÁTICO SALAD (250 g)

Mixed lettuces, red fruits, goat cheese, Serrano ham, toasted almonds and maracuyá dressing.

\$190

CESAR SALAD (130 g)

House recipe, prepared and served at the table (with chicken \$60 extra).

\$181

LOS TACOS DEL ÁTICO

RIB-EYE TACOS (3 pcs)

Rib eye marinated in an oriental sauce, accompanied by toreada onions, served in a wheat flour tortilla.

\$297

GOVERNOR TACOS (3 pcs)

Shrimp, served in a wheat flour tortilla, accompanied by red cabbage, cilantro, peppers, cheese.

\$324

THE CAMPECHANO (3 pcs)

Finely chopped arrachera and chorizo, chicharron and avocado cream.

\$275

AL PASTOR STYLE FISH TACOS (3 pcs)

White fish fillet marinated al pastor, pineapple, onion and coriander.

\$176

SPECIALITIES FROM 303

GRILLED OCTOPUS (200 g)

Grilled octopus accompanied by vegetables and a sauce of red peppers and roasted garlic.

\$340

SOLOMILLO MEZCAL (250 g)

Sirloin flamed with artisan mezcal, accompanied by grilled asparagus, garlic potatoes and onion rings.

\$462

ARTISANAL MOLE POBLANO (200 g)

Authentic homemade mole poblano served on a chicken breast with red rice.

\$319

PIPIÁN VERDE (250 g)

Green pipian served on top of pork tenderloin medallions and red rice.

\$297

SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS (200 g)

Salmon topped with a crust of pine nuts, pumpkin seeds, pistachios and almonds, served with creamy wild rice with Parmesan, asparagus and balsamic.

\$412

Our prices include IVA and are expressed in national currency (MXN)
Consumers have a right to expect that the foods they purchase and consume will be safe and of high quality.

PREMIUM QUALITY GRILL

303 BURGER (200 g)	\$396
Homemade brioche bread, meat gratin with a mixture of cheeses, guacamole, mango chipotle dressing, onion, lettuce.	
PORTER HOUSE (800 g)	\$1,200
TOMAHAWK (1,100 Kg)	\$1,450
PICANHA (600 g)	\$825
PICANHA (300 g)	\$495
RIB EYE (400 g)	\$649
SKIRT STAKE (600 g)	\$748
SKIRT STAKE (300 g)	\$385
RIBEYE ROLL (250 g)	\$330
With gravy sauce, asparagus and potatoes with fine herbs.	

*ALL CUTS INDIVIDUAL MEAT INCLUDE A GLASS OF RED WINE FOR \$60 EXTRA

SIDE

CREAM OF SPINACH SOUP (250 g)	\$90
STEAMED VEGETABLES (200 g)	\$90
FRENCH FRIES (200 g)	\$100
CAMBRAY POTATOES WITH GARLIC OR PARMESAN (300 g)	\$105
GRILLED ASPARAGUS (120 g)	\$130
MEXICAN ESQUITES WITH BUTTER	\$95

WINE PAIRING

CHEESE PLATTER (200 g)	\$330
MIXED PLATTER (200 g)	\$440

CHEF'S SUGGESTIONS

HAMBURGER TRILOGY	\$360
Mini hamburger, BBQ and semi-cured sausage sliders with guacamole and our classic onion rings.	
GRILLED BEEF GIZZARD	\$285
Accompanied by guacamole and corn tortillas.	
LETTUCE TACOS (3 pcs)	\$220
Seared tuna steaks marinated in oriental sauces served on lettuce leaves, fried leek, avocado and chipotle mayonnaise.	

BRAISED SHANK TACOS (3 pzas.)	\$225
12 hour slow clocked beef marinated in a beer and dried chili sauce served on corn tortillas accompanied by cilantro, onion and radish.	

ÁTTICO GRILL (1 kg)	\$1,650
Includes: Skirt steak, rib-eye, dried meat, sausage, accompanied by cactus, grilled onion, seasoned chili sauce and a mini melted cheese bowl with sausage.	
With the purchase of any bottle of distilled liquor or wine \$1,250.	

Our prices include IVA and are expressed in national currency (MXN)
Consumers have a right to expect that the foods they purchase and consume will be safe and of high quality.

DESSERTS

CREPES (380 g) \$220
Cajeta o Suzett.

STRAWBERRIES JUBILEE (10 pcs) \$220

VANILLA ICE CREAM 3 balls (240 g) \$110

CORN CAKE WITH (250 g) \$165
VANILLA ICE CREAM

CHOCOLATE CAKE (250 g) \$231
WITH VANILLA ICE CREAM

DULCE DE LECHE CAKE (300 g) \$198
Vanilla cake bathed in 3 milk sauce filled with banana, bathed in a dulce de leche sauce accompanied by red fruits and nuts.

FRIED BANANAS (1 PC) \$130
With rompope sauce, dairy cream and fresh cheese.

RICE PUDDING (225 g) \$130
With vanilla ice cream and red fruits.

TALAVERA PLATE WITH \$320
TYPICAL POBLANO SWEETS

Our prices include IVA and are expressed in national currency (MXN)
Consumers have a right to expect that the foods they purchase and consume will be safe and of high quality.