

ÁTICO

— 303 —

COCINA DE ALTURA

COMIDAS y cenas

COMIDAS Y CENAS AL CENTRO

| | |
|---|---|
| <p>GORDITA DE CHICHARRÓN (2 pzas.) \$120 Con frijoles refritos, costra de queso oaxaca, chicharrón cargado adobado y salsa verde.</p> <p>ESQUITES \$99 Con mayonesa, queso añejo y chile en polvo.</p> <p>GUACAMOLE CON CHAPULINES \$145 Tradicional guacamole con chips de yuca y camote con chapulines.</p> <p>CHALUPAS (orden de 6 pzas.) \$120 Las típicas poblanas con salsa verde, roja y mole, acompañadas con carne deshebrada de res y cebolla.</p> <p>TARTAR DE ATÚN (150 g) \$220 Semillas de calabaza, chile habanero, cebolla morada y aguacate marinado con salsa ponzu de anguila.</p> <p>CAMARONES ROCA (130 g) \$275 Camarones rebosados y crujientes, bañados en una salsa ligeramente picante, servidos sobre una cama de lechugas mixtas.</p> <p>QUESO FUNDIDO \$193 Natural (200 g) Con chistorra (280 g) Con champiñones (280 g) \$253 \$209</p> <p>CEVICHE TROPICAL VEGANO (350 g) \$165 De champiñones, mango, pepino y cebolla roja, leche de tigre vegana acompañados de chips de yuca y camote.</p> <p>AGUACHILE DE RIB EYE (200 g) \$290 Aguachile de chile serrano fresco, rábano, pepino persa, aguacate, cebolla morada y láminas de rib eye sellado.</p> <p>COLIFLOR ROSTIZADA (500 g) \$175 Cocinada a las brazas de jasper, bañada en alioli de chile habanero y salsa de quesos.</p> | <p>CARPACCIO DE RES (130 g) \$230 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>CARPACCIO DE CECINA \$220 Láminas en salsa de chile morita, aguacate, pepino, cebolla morada, cilantro recio y aguacate.</p> <p>TIRADITO DE ATÚN (130 g) \$253 Láminas de atún con rodajas de chile tampico, cilantro recio, cebolla asada y cremoso de habanero.</p> <p>BOLITAS DE QUESO AL CILANTRO (160 g) \$180 Queso oaxaca empanizado y servido en una cama de salsa verde cruda y papa.</p> |
|  | |
| <h2>SOPAS Y PASTAS</h2> | |
|  | |
| <p>RAVIOLES DE LA TERRAZA (200 g) \$279 Rellenos de salmón ahumado, alcaparras y queso crema, bañados en una cremosa salsa pomodoro y chicharrón.</p> <p>SOPA AZTECA (300 g) \$155 La clásica, caldillo de guajillo y epazote acompañado de pollo deshebrado, julianas de tortilla crujientes, queso panela y aguacate.</p> <p>JUGO DE CARNE (350 ml) \$155 Con un toque de jerez y vino tinto.</p> <p>FETUCCINI \$210 Pasta hecha en casa preparada a su gusto. - PESTO - ALFREDO - MANTEQUILLA - POMODORO</p> <p>CREMA DEL DÍA \$175 Sujeto a disponibilidad.</p> <p>SOPA DE CEBOLLA (250ml) \$155 Tradicional receta francesa, horneada con costra de pasta hojaldre y queso.</p> | |

LOS TACOS DEL ÁTICO

LOS DE RIB EYE (orden de 3 pzas.) \$310
Rib eye marinado en una salsa oriental, acompañado de cebollitas toreadas, servidos en tortilla de harina de trigo.

GOBERNADOR (orden de 3 pzas.) \$324
De camarón, servidos en tortilla de harina de trigo, acompañados de col morada, cilantro, pimientos, queso manchego.

EL CAMPECHANO (orden de 3 pzas.) \$280
No sabe fallar, arrachera y chorizo picados finamente, chicharrón y crema de aguacate.

PESCADITO AL PASTOR (orden de 3 pzas.) \$185
Filete de pescado blanco marinado al pastor, piña, cebolla y cilantro.

TACOS DE CHAMORRO (3 pzas.) \$250
Horneados 12 hrs. en adobo de chiles secos y cerveza, servidos en tortilla de maíz acompañados de cilantro, cebolla y rábanos.

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) \$1,210

TOMAHAWK (1,100 Kg) \$1,510

PICAÑA (300 g) \$505

RIB EYE (400 g) \$680

ARRACHERA (300 g) \$395

CENTRO DE LOMO (250 g) \$400
Con salsa gravy, espárragos y papas a la finas hierbas.

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

ensaladas

ENSALADA CÉSAR (130 g) \$195
Receta de la casa, preparada y servida en la mesa (con pollo \$60 extra).

ENSALADA DEL ÁTICO (250 g) \$199
Lechugas mixtas, frutos rojos, queso de cabra, jamón serrano, almendras tostadas y aderezo de maracuyá.

ENSALDA DE JITOMATE (150 g) \$120
Cebolla morada, jitomate bola, limón y vinagre balsámico.

especialidades DEL 303

PULPO A LA PARRILLA (200 g) \$359
Acompañado de verduras, una salsa de pimientos rojos y ajo asado.

MOLE POBLANO ARTESANAL (200 g) \$330
Auténtico mole poblano hecho en casa, servido sobre una pechuga de pollo, acompañado de arroz rojo.

PIPIÁN VERDE (250 g) \$310
Servido sobre medallones de solomillo de cerdo y acompañado de arroz rojo.

SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS (200 g) \$475
Cubierto con una costra de piñones, semillas de calabaza, pistaches y almendras, acompañado con arroz salvaje cremoso al parmesano, espárragos y reducción de balsámico.

GUARNICIONES

ESPÁRRAGOS AL GRILL (120 g) \$135

PAPAS A LA FRANCESA (200 g) \$140
TRUFADAS

PURÉ DE PAPA TRUFADO (200 g) \$115
Con tocino crujiente.

ESPINACAS A LA CREMA (250 g) \$115
CON TOCINO

VERDURAS AL VAPOR (200 g) \$99

PAPAS A LA FRANCESA (200 g) \$105

PAPAS CAMBRAY AL AJILLO (300 g) \$115
O AL PARMESANO

SUGERENCIAS DEL CHEF

TRILOGÍA DE HAMBURGUESAS \$380

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

MOLLEJAS DE RES A LA PARRILLA \$330

Acompañadas de guacamole y tortillas de maíz.

PARRILLADA ÁTICO (1 kg) \$1,680

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.

RIB EYE HORNEADO (1 kg) \$1,680

Horneado 24 horas a las finas hierbas y vino tinto. Acompañado de puré de papa trufado.

PARA ACOMPAÑAR EL VINO

TABLA MIXTA (200 g) \$455

Queso brie, idiazabal, manchego, cabra, jamón serrano, lomo embuchado, chorizo español, acompañado de frutos rojos, kiwi y crutones con salsa casse.

Pizza individual

- Pepperoni

\$160

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)