

ático

— 303 —

COCINA DE ALTURA

COMIDAS Y POSTRES

COMIDAS Y CENAS AL CENTRO

GUACAMOLE (270 g) **\$95**
Con chips de yuca y camote.

TARTAR DE ATÚN (150 g) **\$220**
Semillas de calabaza, chile habanero, cebolla morada y aguacate marinado con salsa ponzu de anguila.

CAMARONES ROCA (130 g) **\$270**
Camarones rebosados y crujientes, bañados en una salsa ligeramente picante, servidos sobre una cama de lechugas mixtas.

QUESO FUNDIDO
Natural (200 g) **\$187**
Con chistorra (280 g) **\$253**
Con champiñones (280 g) **\$209**

CARPACCIO DE RES (130 g) **\$225**
Láminas de filete de res con una vinagreta de cítricos, cebolla morada, supremas de naranja, aceite de tres chiles y crema de aguacate.

TIRADITO DE ATÚN (130 g) **\$253**
Laminas de atún con rodajas de chile tampico, cilantro recio, cebolla asada y cremoso de habanero.

SOPAS Y PASTAS

SOPA AZTECA (300 g) **\$148**
La clásica, caldillo de guajillo y epazote acompañado de pollo deshebrado, julianas de tortilla crujientes, queso panela y aguacate.

JUGO DE CARNE (350 ml) **\$143**
Con un toque de jerez y vino tinto.

PASTA FETUCCINI AL PESTO (225 g) **\$165**
Pasta hecha en casa con mantequilla y pesto al estilo áttico 303..

CREMA DEL DÍA **\$170**
Sujeto a disponibilidad.



ensaladas

ENSALADA CÉSAR (130 g) **\$181**
Receta de la casa, preparada y servida en la mesa (con pollo \$60 extra).

ENSALADA DEL ÁTTICO (250 g) **\$190**
Lechugas mixtas, frutos rojos, queso de cabra, jamón serrano, almendras tostadas y aderezo de maracuyá.

LOS TACOS DEL áTICO

LOS DE RIB EYE (orden de 4 pzas.) \$297

Rib eye marinado en una salsa oriental, acompañado de cebollitas toreadas, servidos en tortilla de harina de trigo.

GOBERNADOR (orden de 4 pzas.) \$324

De camarón, servidos en tortilla de harina de trigo, acompañados de col morada, cilantro, pimientos, queso manchego.

EL CAMPECHANO (orden de 4 pzas.) \$275

No sabe fallar, arrachera y chorizo picados finamente, chicharrón y crema de aguacate.

DE CAMARÓN ESTILO "BAJA CALIFORNIA" (orden de 4 pzas.) \$350

Tortilla de maíz, camarón al tempura con chicharrón y aderezo de mayonesa, chipotle.

PESCADITO AL PASTOR (orden de 4 pzas.) \$176

Filete de pescado blanco marinado al pastor, piña, cebolla y cilantro.

esPECIALIDADES DEL 303

PULPO A LA PARRILLA (200 g) \$340

Acompañado de verduras, una salsa de pimientos rojos y ajo asado.

MOLE POBLANO ARTESANAL (200 g) \$319

Auténtico mole poblano hecho en casa, servido sobre una pechuga de pollo, acompañado de arroz rojo.

PIPIÁN VERDE (250 g) \$297

Servido sobre medallones de solomillo de cerdo y acompañado de arroz rojo.

SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS (200 g) \$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.



asADOR CALIDAD PREMIUM

PICANÑA (300 g) \$495

RIB EYE (400 g) \$649

ARRACHERA (300 g) \$385

CENTRO DE LOMO (250 g) \$330

PARA acompañAR EL ViNO

TABLA DE QUESOS (200 g) \$330

TABLA MIXTA (200 g) \$440

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

GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCESA (200 g)	\$100
PAPAS CAMBRAY AL AJILLO (300 g) O AL PARMESANO	\$105
ESPÁRRAGOS AL GRILL (120 g)	\$130



SUGERENCIAS DEL CHEF

TRILOGÍA DE HAMBURGUESAS	\$360
Mini hamburguesas, bbq, chistorra con guacamole y la clásica con aros de cebolla.	con
Mollejas de res a la parrilla	\$285
Acompañadas de guacamole y tortillas de maíz.	
Tacos de jícama (3 pzas.)	\$185
Hojas de jícama acompañados de salsa mexicana con mango y salmón fresco en salsa de chile de árbol.	
Tacos de Lechuga (3 pzas.)	\$220
Steak de atún marinado con salsas orientales, servido en hojas de lechuga, poro frito, aguacate y mayonesa chipotle.	
Tacos de chamorro (3 pzas.)	\$225
Horneados 12 hrs. en adobo de chiles secos y cerveza, servidos en tortilla de maíz acompañados de cilantro, cebolla y rábanos.	
Parrillada Ático (1 kg)	\$1,650
Incluye: Arrachera, Rib Eye, Cecina, Pollo, 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.	

POSTRES

CREPAS (380 g) Cajeta o Suzett.	\$220
FRESAS JUBILE (10 pzas.)	\$220
HELADO DE VAINILLA 3 Bolas (240 g)	\$110
TARTA DE ELOTE (250 g) CON HELADO DE VAINILLA	\$165
PASTEL DE DULCE DE LECHE (300 g)	\$198
Bizcocho de vainilla bañado en salsa de 3 leches relleno de platano, bañado en una salsa de dulce de leche acompañado de frutos rojos y nueces.	
TRI TURÍN (200 g)	\$180
Musses de chocolate en cada capa, amargo, blanco y de leche, acompañado con supremas de mandarina y frutos rojos.	
TIRAMISU (300 g)	\$230
Tradicional, marinado con amareto y café, relleno de queso suave.	
GUXUA (200 g)	\$200
Una variante de la crema catalana, con base de bizcocho envinado y un caramelizado.	

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)