

# Entradas

## *Tartar de atún.*

Atún marinado en salsa oriental, acompañado de aguacate y puntos de alioli de ajo y habanero.

\$450

## *Burrata criolla.*

Queso burrata en una mezcla de salsas, pipián de almendras de la sierra madre con pesto, acompañada de pan de hogaza y una ensalada de verdolagas.

\$450

## *Ensalada César.*

Ensalada César elaborada en la mesa con queso parmesano, crotones y aderezo hecho en casa.

\$290

## *Ensalada nortena.*

Un cuarto de lechuga romana sellada al grill, alineada con un aderezo de queso azul y coronada con hojuelas de tocino.

\$300

## *Tétela de maíz.*

Tétela rellena de barbacoa de res sobre una ensalada de flor de calabaza y verdolagas, acompañada de su propio consomé.

\$340

## *Empanada de marlín ahumado.*

Empanadas rellenas de marlín ahumado sobre un chimichurri con puntos de mayonesa de chintextle.

\$320

# Platos fuertes

## *Pollo salvaje.*

Pierna y muslo de pollo sobre una cama de arroz salvaje, acompañado de dos moles: rosado y blanco, representativos de la región.

\$490

## *Camarones mestizos.*

Camarones a la macha, sobre una cama de risotto con queso azul y parmesano.

\$670

## *Salmón a las brasas.*

Salmón al grill con verduras braceadas y puré de coliflor rostizada.

\$990

## *Tofu oaxaqueño.*

Tofu a la plancha acompañado de verduras a las brasas y mole de la costa

\$420

## *Pansotti de la milpa.*

Pansotti rellenos de huitlacoche y epazote en un caldito de hongos y queso parmesano

\$490

## *Fettuccine all' arrabbiata con camarón.*

Pasta fettuccine hecha en casa, rebosada en salsa arrabbiata acompañada de camarones y pan de hogaza a las brasas.

\$420

## *Pesca del día encostrado con ajonjolí.*

Pesca del día encostrada con ajonjolí sobre un pipián rojo acompañado de vegetales rostizados.

\$590

# Nuestro grill. Humo y carbón

Nuestra selección de cortes de la casa te ofrece carne Black Angus premium importada, reconocida por su calidad y sabor excepcionales. Cada corte se cocina al carbón, siguiendo la técnica tradicional de asado que distingue a nuestra región y resalta al máximo sus jugos y aromas.

**Nota. El tiempo de cocción depende del término deseado.**

## Cortes al Grill.

Ribeye Black Angus (300gr).	\$1,300
Picaña pieza básica (300gr).	\$ 990
Filete de res pieza (300 gr).	\$1,200

## Guarniciones.

Verduras al grill.	\$250
Papas a la francesa con parmesano y aceite de trufa.	\$220
Espárragos a la sal.	\$250

## Postres

### Tiramisù costeño.

Una fusión de culturas italianas y mexicanas, ya que la base del tiramisù es un pan conocido en la localidad como pan de piloncillo, envuelto en espuma de queso mascarpone y café de la zona. El pan va bañado en salsa de brandy y café.

\$220

### Volcán Cascaqueño.

Mezcla de chocolate dulce y amargo, tradicional de la costa. Cremoso por dentro y acompañado de helado de vainilla natural sobre tierra de galleta y decorado con frutos rojos.

\$210

### Crème Brûlée de maíz amarillo.

Mezcla de sabores entre vainilla y maíz amarillo en una crema horneada a base de huevo. Decorado con frutos rojos y crocante de caramelo.

\$190

### Tartaleta de fresa con crema.

Galleta rellena de crema de fresas decorada con tierra de galleta y frutos rojos.

\$200



 [casajosephzicatela.com](https://casajosephzicatela.com)

 [casajosephzicatela](https://www.instagram.com/casajosephzicatela)

 954 152 9378

