



MENÚ



PARA COMENZAR

Plato Armonía Mezcla de frutas de temporada.	\$85.00
Suprema de Pomelo Supremas de toronja y manzana.	\$75.00
Bowl Orangerie Bowl de yoghurt griego con coco tostado, pepita de calabaza y frutos rojos.	\$90.00
Bowl de frutos rojos Frutos rojos a elección (Fresa, frambuesa, zarzamora o blueberry) con base de yoghurt griego.	\$120.00
Platón de frutas Mezcla de frutas de temporada tamaño familiar.	\$180.00

DE LA GRANJA HUEVOS Y OMELETES

Huevos al gusto Fritos \$90 / Revueltos \$90 / Rancheros \$95 / A la mexicana \$95 Acompañados de frijoles refritos.	
Huevos con jamón o con tocino Acompañados de frijoles refritos.	\$120.00
Huevos benedictinos con jamón Ponchados, bañados en la tradicional salsa holandesa, servidos sobre muffin de la casa y jamón.	\$170.00
Huevos benedictinos con salmón glavlax Ponchados, bañados en la tradicional salsa holandesa, servidos sobre muffin de la casa y salmón.	\$185.00
Huevos en salsa de chicharrón Acompañados de frijoles refritos y papas hash brown.	\$170.00
Omelet de vegetales Vegetales parrillados (Champiñones, espinacas, nopal, pimienta, calabaza y queso panela) Acompañado de chilaquiles verdes o rojos.	\$125.00
Omelet york Con jamón york, acompañado de vegetales asados y papa cambray con mantequilla.	\$165.00
Omelet de salmón Relleno de salmón a la plancha, queso crema, servido con espinaca y salsa bechamel.	\$180.00



RINCÓN MEXICANO

Molletes

Naturales \$80 / Con Chorizo \$109/ Con tocino \$115 / Con Jamón \$120

Chilaquiles verdes o rojos

Naturales \$115 / Con huevo \$155 / Con pollo \$185 / Con arrachera \$235

Nopal panela

\$115.00

Asados a la plancha sobre un espejo de salsa roja de jitomate, acompañado de aguacate y poro frito.

Crepa york

\$122.00

Rellena de jamón york y queso, bañada en salsa cremosa de chipotle ligeramente picante.

Enchiladas suizas

\$138.00

Rellenas de pechuga de pollo, bañadas en la tradicional salsa cremosa de chile poblano.

Enfrijoladas

\$116.00

Tortillas de maíz ponchadas, rellenas de huevo a la mexicana, bañadas en salsa de frijoles negros, gratinadas y espolvoreadas con chorizo.

Enmoladas

\$145.00

Rellenas de pollo, bañadas de mole artesanal, cebolla morada y ajonjolí.

Enjococadas

\$145.00

Rellenas de pollo preparado con chile pasilla, aguacate, queso fresco y un toque de salsa macha.

Tosta de jamón serrano

\$230.00

En pan de grano tostado con base de guacamole, dos huevos ponchados, con jamón serrano, espinaca, espárragos, jitomate asado y salsa de tomate crudo.

Tosta de salmón

\$210.00

En pan de grano tostado con base de guacamole, dos huevos ponchados, salmón, espinaca, espárragos, jitomate asado y salsa de tomate crudo.

Cecina de res

\$320.00

Corte de carne delgado y crocante, acompañado de guacamole, frijoles, chorizo, chile güero y quesadillas de comal.

ESPECIALES

Huevos a caballo

\$210.00

Con arrachera, nopal asado y chiles toreados.



DESAYUNOS

ESPECIALES

Enchiladas de arrachera

Rellenas de arrachera y bañadas en pipián verde.

\$240.00

Arrachera (350 g)

Corte de 300 grs. hecha en asada, acompañada de 2 enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana y servidas con guacamole.

\$310.00

Pechuga asada (250 g)

Pechuga de pollo de 250 grs. a la plancha, acompañada de 2 enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana y servidas con guacamole.

\$220.00

Barbacoa de brisket ahumado

Servido con salsa borracha y quesadillas de comal (Sólo sábado y domingo).

\$245.00

LO DULCE

Hot cakes

Esfonjosos discos de harina con arándanos, chispas de chocolate o en mezcla de 3 leches.

\$135.00

Waffles con frutos rojos

Receta tradicional, acompañado de fresas, plátano, y nuestra mermelada hecha en casa.

\$145.00

Pan francés

Elaborado en nuestro horno de piedra con la receta del chef.

\$105.00

DE NUESTRO HORNO

Concha de vainilla o chocolate

\$28.00

Concha waffleada

\$55.00

Croissant de almendras

\$38.00

Cuernito relleno de queso philadelphia

\$38.00

Bísquet integral

\$30.00

Bísquet de arándanos

\$35.00

Chocolatín

\$38.00

Brioche

\$35.00

Rool de nuez

\$48.00

Extra de nata

\$25.00



DESAYUNOS

POSTRES

Cheescake estilo nueva york con frutos rojos	\$135.00
Tarta brownie con queso, mousse de nutella y plátano	\$135.00
Macaroons Orangerie de naranja con relleno de chocolate *Orden de 3 piezas	\$75.00
Pan de elote con dulce de leche	\$95.00

LOS JUGOS

Naranja	\$38.00
Naranja con zanahoria	\$45.00
Naranja con fresa	\$45.00
Toronja	\$45.00
Jugo verde *Naranja, espinaca, manzana verde y apio.	\$55.00
Mimosa Vino blanco espumoso y jugo de naranja.	\$95.00

CAFÉ

Café de refill	\$35.00
Café americano recién molido	\$50.00
Café capuchino	\$56.00
Frappé	\$60.00
Café latte	\$56.00
Café expreso	\$45.00
Café expreso doble	\$68.00
Café europeo	\$79.00
Taro latte	\$80.00
Taro frappé	\$85.00
Café irlandés	\$125.00
Tizana caliente y fría	\$85.00
*Extra de leche de almendras o soya	\$10.00



BEBIDAS

Vaso de leche	\$25.00
Chocolate artesanal	\$60.00
Malteada	\$85.00
*Fresa, vainilla o chocolate.	
Agua natural santé 355ml	\$40.00
Agua mineral Perrier 330ml	\$60.00
Agua mineral San Pellegrino 250ml	\$65.00
Agua de piedra mineral 650ml	\$140.00
Agua natural Evian 750ml	\$150.00
Refrescos 355ml 35	\$35.00
*Coca Cola, Coca dieta, Coca Zero, Manzana, Sprite, Sprite Zero, Agua mineral.	



ENTRADAS

Empanada de queso	\$95.00
Tradicional y crujiente con mezcla de quesos gouda y mozzarella, servida sobre una fresca ensalada.	
Queso al cilantro	\$145.00
Sticks de queso gouda empanado en una mezcla de pan fresco y cilantro, con una base de una cremosa salsa verde.	
Tostada de atún	\$75.00
Armada sobre tostada de ajonjolí, con una cremosa salsa de chile morita, delicadas láminas de atún fresco (70 grs.) aliño de cítrico y salsa de la casa con un topping de cebolla crocante.	
Salmón gravlax	\$270.00
Finos cortes de salmón curado (120 grs.) con una mezcla de hierbas y especias, servido con una salsa tártara de la casa y relish de pepino y alcaparras acompañado de blinis tradicionales.	
Tataki de atún	\$255.00
Delicados cortes de atún fresco sellado en parrilla (200 grs.), con una pequeña ensalada de manzana verde, salsa ponzu hecha en casa con toques de jengibre y topping crujiente de poro acompañado con chips de taro.	
Concha de mariscos gratinados	\$160.00
Mezcla de mariscos aderezados con una salsa ligeramente picante y gratinada, con una salsa de perejil especialidad de la casa. (Camarón, callo de hacha y salmón).	
Tabla de quesos (Parmesano, brie, camembert, roquefort, provolone)	\$500.00
Combinación de quesos europeos, servidos con fruta fresca, nuez de la india, macaroon relleno de queso roquefort y chutney de frutos rojos, acompañado de pan artesanal y mantequilla de la casa.	
Coliflor confitada	\$165.00
Pieza de coliflor cocinada al vacío y terminada en parrilla, glaseada con salsa agri dulce y ligeramente picante, servida sobre quinoa.	
Mejillones al vino blanco	\$155.00
Hechos al momento en una salsa de vino blanco, con toques cítricos, acompañado de papa saratoga.	
Carpaccio de res provenzal	\$165.00
Con baguette crujiente, queso de cabra y verduras a la parrilla.	



TACOS

Taco de chile húngaro

\$75.00

Tortilla recién hecha con una mezcla de quesillo y suadero (50 grs.) confitado acompañado de guacamole y cebolla curtida.

Taco de chicharrón de arrachera (80 grs.)

\$95.00

Tortilla recién hecha con abundante arrachera adobada y crujiente, servidos con guacamole y cebolla curtida y un toque fresco de zanahoria.

Taco de lechón (80 grs.)

\$180.00

Tortilla de hoja santa y maíz hecha en casa con lechón confitado, cremoso de aguacate y salsa de frijol negro, cebolla caramelizada.

Taco de rib eye (100 grs.)

\$210.00

Tortilla recién hecha con rib eye a la parrilla acompañados de tuétano en hueso ahumado y parrillado, aderezado con sofrito y polvo de chiles tatemados, acompañado de salsa verde cruda.

Taco de pulpo

\$110.00

Tortilla recién hecha con carnitas de pulpo (80 grs.), jicama encurtida, salsa de habanero y toques crujientes de chicharrón.

ENSALADA

Ensalada roche

\$220.00

Mezcla de espinacas frescas, aderezadas con vinagreta de la casa, jamón serrano, fresas, queso parmesano, nuez de la india y queso de cabra.

Ensalada César

\$160.00

Hojas de lechuga romana con aderezo tradicional hecho en la mesa, queso parmesano recién rallado y servido con tostas crujientes de ajo.

Rosetón de betabel rostizado

\$145.00

Betabel horneado con aderezo de jocoque seco, nuez caramelizada y tocino frito

Ensalada de sandía con papel comestible

\$165.00

Fresca combinación de corazón de sandía al vacío, perfumada con tomillo, acompañada de queso feta, blueberries y aderezo de mango thai.



SOPAS

Sopa de cebolla	\$120.00
Tradicional receta francesa hecha a base de cebolla caramelizada y vino blanco, gratinada con queso gruyere y acompañada con tosta de pan brioche.	
Crema de chile caloro	\$95.00
Terza y cremosa sopa hecha a base de chile güero.	
Sopa de verduras	\$85.00
Mezcla de vegetales cocidos al dente en fondo de pollo sazonado y servido con espinacas y aguacate.	
Crema de elote tatemado	\$98.00
Cremosa sopa de elotes tatemados a la parrilla.	

PASTA

Fetuccini marinara	\$245.00
Fetuccini al dente en base de salsa cremosa de limón Eureka y vino blanco acompañado de camarones mejillones y callo de hacha.	
Fetuccini arraviata	\$185.00
Fetuccini al dente en una salsa de tomates confitados, un toque de aceituna negra y tocino.	
Formaggio di capra	\$210.00
Fetuccini al dente (200 grs.) en una cremosa salsa con toques de queso de cabra y salmón a la parrilla.	
Spaguetti carbonara	\$185.00
Spaguetti al dente (200 grs.) con salsa blanca servida con arrachera a la parrilla y queso parmesano reggiano recién rallado.	
Capelli di angello	\$120.00
Cappeli al dente (200 grs.) preparado y sazonado a la mantequilla.	
Fetuccini Alfredo	\$195.00
Fetuccini al dente (200 grs.) con cremosa salsa y tiras de jamón york salteadas al momento.	



PIZZAS HECHAS EN HORNO DE PIEDRA

Montparnasse	\$295.00
Disco de masa madre con salsa de tomates confitados y un toque de vino tinto, generosa cantidad de queso gruyere con topping de jamón serrano (80 grs.), arúgula y queso parmesano recién rallado.	
Marinara	\$345.00
Disco de masa madre con salsa arrabiata, abundante queso gruyere y gouda, con mejillones, camarones y callo de hacha (180 grs. mariscos).	
Roast beef	\$320.00
Disco de masa madre con salsa de tomates confitados y un toque de vino tinto, queso monterrey jack y roast beef (150 grs.) hecho en casa y cebolla caramelizada.	
Flammenkuchen de queso de cabra	\$345.00
Disco de masa madre con cremosa salsa de queso ahumada, con queso gruyere, queso de cabra duraznos o higos (según la estación) parrillados, nuez caramelizada con un toque de picante y unos toques de arúgula.	
Flammenkuchen de salmón gravlax	\$390.00
Disco de masa madre con salsa cremosa de queso, láminas de salmón gravlax (150 grs.) y una mezcla de alcáparras hecha en casa.	
Flammenkuchen de corazón de alcachofa	\$275.00
Disco de masa madre con salsa de queso, generosa cantidad de mezcla de queso gruyere y gouda, corazones de alcachofa, espárragos, aceituna negra, alcáparra y queso parmesano recién rallado.	
Pizza al pastor	\$260.00
Disco de masa madre con salsa de tomates confitados y queso gruyere, con topping de carne al pastor, guacamole, piña asada en parrilla y cebolla caramelizada.	
Pizza hawaiana	\$225.00
Disco de masa madre con salsa de tomates confitados y queso gruyere con topping de jamón y piña.	
Pizza de pepperoni	\$225.00
Disco de masa madre con salsa de tomates confitados y queso gruyere con topping de pepperoni.	

PLATOS FUERTES

Filete Orangerie	\$335.00
300 grs. de filete de res hecho a la parrilla bañado en salsa especialidad de la casa, servido con cambray, espárragos y poro crujiente.	
Hamburguesa Orangerie	\$280.00
200grs. de Rib eye en molienda.	



PLATOS FUERTES

Pechuga a la parrilla \$220.00

Pechuga de pollo de 250 grs. hecha en parrilla bañada con una salsa cremosa de queso provolone ahumado y con un toque de salsa ajillo.

Lechón confitado \$390.00

Bloque de suave lechón de 180 grs. confitado, servido con una base de frijol negro guisado con hoja santa, hoja de aguacate, salvia y aceituna verde, servido con mole de pistaches.

Atún a la parrilla \$255.00

Lomo de atún fresco de 200 grs. hecho a la parrilla, servido con un hummus de betabel y tahini, con salsa cítrica y caramelo salado de ajonjolí.

Salmón con mantequilla de hoja de aguacate \$320.00

Salmón fresco (200 grs.) aderezado con una mantequilla de hoja de aguacate y puré de ajo a la parrilla con ligeros toques cítricos y un papel comestible de maíz dulce.

Salmón a la naranja \$295.00

Salmón fresco (200 grs.) a la plancha, preparado con glaseado de naranja especialidad de la casa.

Salmón al pastor \$295.00

Salmón fresco (200 grs.) con base de salsa de chipotle, marinado en mezcla de chiles y achiote.

Huachinango en doble cocción \$620.00

Fresco huachinango (500 grs aprox.) entero frito, acompañado de auténtica leche de tigre peruana, servido con vegetales parrillados y papa saratoga.

A LA PARRILLA

Arrachera \$310.00

Corte de 300 grs. hecha en parrilla, acompañada de ensalada fresca.

Rib eye a la cerveza \$890.00

Corte de rib eye de 600 grs. hecho a la parrilla, bañado con una delicada salsa hecha a base de cerveza y chiles secos, con una base de puré de papa artesanal aderezado con aceite de trufa blanca.

Rib eye al mezcal \$890.00

Corte de rib eye de 600 grs. hecho a la parrilla y flambeado con mezcal de la casa.

Rib eye al tartuffo \$910.00

Corte de rib eye de 600 grs. hecho a la parrilla con una suave mantequilla de trufa blanca hecha en casa.



A LA PARRILLA

Cortes por gramos ganadería Rancho el 17.

*Precio por cada 100 gramos. *se acompañan de guarnición de ensalada.

New york

Corte de marmoleo medio y textura firme, ligeramente magro. proviene de la parte media del lomo.

\$215.00

Tomahawk

De extraordinario marmoleo y sabor exquisito, gran corte con hueso.

\$245.00

Cowboy

Rib eye con hueso corto, suave, jugoso y buen marmoleo presente.

\$245.00

GUARNICIONES EXTRAS

Puré de papa

\$60.00

Guacamole

\$95.00

Vegetales a la parrilla

\$75.00

Papa francesa

\$55.00

Papa saratoga

\$45.00

Ensalada fresca

\$85.00

Espárragos a la parrilla

\$120.00

MENÚ INFANTIL



Caldo de pollo

\$80.00

Milanesa de pollo con papas a la francesa

\$150.00

Mini pizza de peperoni

\$120.00

Mini pizza de jamón con piña

\$120.00

Spaguetti a la boloñesa

\$90.00

Spaguetti Alfredo

\$90.00

Mac & cheese

\$80.00

Hamburguesa de pollo

\$145.00

Cereal de mini hotcakes

\$85.00



POSTRES

Postre Orangerie

\$130.00

Fresco cheesecake de naranja glaseado con dulce de cítricos, especialidad de la casa.

Fondant de chocolate

\$115.00

Tradicional molten tibio de chocolate con centro líquido, servido con helado hâagen – dazs de vainilla y frutos rojos.

Tarta de maracuyá

\$120.00

Tarta de pulpa de maracuyá, sobre una base crujiente de pasta sablé y servida con merengues de menta y frutos rojos.

Triple mousse en capas

\$120.00

Combinación de mousse de carajillo, mousse de frambuesa, champagne y chocolate amargo.

Tarta tatin de manzana

\$120.00

Grandes trozos de manzana caramelizada, sobre una base de pasta sablé, servido con helado hâagen- dazs de dulce de leche.

Cream brule de chocolate de metate

\$90.00

Al estilo francés hecho de chocolate de metate artesanal y su cubierta tradicional de azúcar quemada.

Pan de elote con helado de vainilla

\$135.00

Helado haaguen-dazs

\$120.00

Sabores: vainilla, chocolate, fresa, dulce de leche.

POSTRES PREPARADOS EN SU MESA

Crepas suzette

\$145.00

Al estilo francés, con una reducción de naranja fresca y licor de naranja, servido con helado hâagen dazs de vainilla.

Crepas de cajeta

\$145.00

Con una cremosa salsa de dulce de leche y nuez, servido con helado hâagen dazs de vainilla.

Fresas jubile

\$165.00

Fresas caramelizadas y flambeadas al tinto y brandy, servidas con helado hâagen dazs de fresa.