





LA MANSIÓN®


*Debido a la situación actual del COVID-19, tuvimos que reducir nuestro menú,
confiamos en que pronto regresaremos con todos nuestros platillos.*

*Cuidamos cada detalle para seguir brindando nuestro mejor servicio.
Gracias por su comprensión.*


SELECCIÓN DE ENTRADAS

 Las Clásicas Empanadas (1 pza)	\$ 95
<i>Las tradicionales: de carne o queso.</i>	
<i>Arrachera al cuchillo: con pimientos, cebolla, tocino y chimichurri, con un toque de crema ácida</i>	
Taquito de Tuétano (1 pza)	\$ 95
<i>Acompañado de guacamole.</i>	
Queso Fundido (200 g)	\$ 180
<i>Con Chorizo o Chistorra (100 g)</i>	
Taquitos de Filete, Arrachera y Rib Eye (3 pzas)	\$ 255
<i>Servidos con cebolla, jitomate y un poco de ajonjolí, acompañados de frijoles refritos.</i>	
 Carpaccio de Salmón Ahumado (120 g)	\$ 290

ENSALADAS

 Especial La Mansión (460 g)	\$ 180
<i>Con pepino, jitomate, apio, aguacate, espárrago, palmito y corazones de alcachofa.</i>	
César (160 g)	\$ 190
De Berros (180 g)	\$ 155
<i>Con manzana salteada, almendras garapiñadas y vinagreta de maracuyá.</i>	

SOPAS

 Jugo de Carne (210 ml)	\$ 165
Sopa de Flor de Calabaza (240 ml)	\$ 95
<i>Con granos de elote, queso panela y tiras doradas de tortilla.</i>	
Crema de Chile Poblano (200 ml)	\$ 95
<i>Con granos de elote, queso panela y rajitas de poblano.</i>	

RESERVA ESPECIAL DE CORTES IMPORTADOS



Rib Eye* (350 g)	\$ 695
Rib Eye a granel* (precio por gramo)	\$ 2.00
Arrachera* (250 g)	\$ 465
Vacío* (400 g)	\$ 545

RESERVA ESPECIAL DE CORTES NACIONALES




Presentamos nuestros cortes designados como Mansión Grado Supremo. Selecto ganado de engorda y un cuidadoso añejamiento, dan como resultado carne de un marmoleo y suavidad insuperables.

Costilla Especial (Rib Steak)* (400 g)	\$ 460
Churrasco** (800 g)	\$ 780
<i>Recomendado para 2 personas. Acompañado de pimiento morrón relleno de queso con cebollitas.</i>	
Cabrería* (450 g)	\$ 665
New York* (400 g)	\$ 515

DE NUESTRA COCINA

- Sábana de Filete de Res*** (210 g) \$ 330
Sobre espejo de salsa de frijol, acompañada de juliana de tortilla, y rajas con crema.
- Machitos** (180 g) \$ 355
Servidos con guacamole, chile ancho relleno de frijoles, chorizo y salsa arriera.

DE NUESTRA PARRILLA

-  **Lomo Jerez*** (250 g) \$ 460
-  **Lomo al Limón*** (250 g) \$ 460
- Filete a la Parrilla*** (250 g) \$ 430
Al natural o marinado con salsa chimichurri.
-  **Costillitas al Jerez*** (400 g) \$ 495
- Pechuga de Pollo a las Brasas** (450 g) \$ 325
Acompañada de vegetales a la parrilla con aceite de oliva.

PESCADOS Y MARISCOS

- Salmón Noruego a la Parrilla** (240 g) \$ 415
Servido con arroz salvaje y salsa de eneldo al Pernod.
- Pesca del Día** (230 g) \$ 415
Preparado a su gusto: a las brasas con aderezo de chiles o Meunière con salsa de alcaparras.
- Pulpo al Carbón** (300 g) \$ 495
Servido en bloque de sal del Himalaya, acompañado de verduras a la parrilla.
- Camarones al Ajillo** (6 pzas) \$ 440
Con guarnición de arroz salvaje y gajos de limón amarillo.

GUARNICIONES DE LA CASA

Si el platillo que seleccionó incluye guarnición, favor de elegirla.

- Guacamole** (180 g) \$ 95
- Ensalada Mixta** (150 g) \$ 90
- Papas a la Francesa** (250 g) \$ 95
- Papa al Horno** (400 g) \$ 95
- Verduras a la Parrilla** (180 g) \$ 95
- Espinacas a la Crema** (150 g) \$ 95

Creaciones de La Mansión

* Acompañado con una guarnición de su elección.

** Acompañado con dos guarniciones de su elección.

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

Trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente. Le recordamos que un corte de mayor grosor requiere más tiempo de cocción. En cortes muy cocidos la carne pierde sabor y suavidad.

Los gramajes en carta corresponden al producto crudo antes de cocción.

