

BLANCO CASTELAR

ESPECIAL DE TEMPORADA

Pimientos de piquillo en Nogada, \$320
rellenos de lechón, nogada de nuez caramelizada

PRIMERO LO PRIMERO

Jamón Ibérico, pan tomate (80 g)	\$995
Alegría de foie, terrina, amaranto, miel de agave y obleas (100 g)	\$305
Tostada de atún marinado, soya de chile ancho, verduras crujientes (50 g)	\$140
Crudo de hamachi, ponzu, puré de serrano y jalapeño (100 g)	\$395
Surtido de crudos, selección de pescados, mix de salsas (160 g)	\$900
Pulpo Punta Mita rasurado, aceite de oliva, limón, pimentón, macha (90 g)	\$370
Croquetas Pata Negra, loncha de ibérico, allioli trufado (8 pz)	\$295
Chalupa de solomillo con piquillos, salsa de manzanos y manzana, manchego de oveja (75 g)	\$190
Pimientos del Padrón al carbón, veneno infusionado (10 pz aprox)	\$255
Pescado y chipirones fritos, en adobo tipo andaluz, allioli (120 g)	\$270
Fondue de huitlacoche, tortillas de masa madre (200 g)	\$290
Costra de Rib Eye, queso asadero (200 g)	\$380
Tacos de lechón confitado, alubias charras (4 pz)	\$330
Queso fundido con birria, con tortillas de harina (200 g)	\$395

BLANCO CASTELAR

PESCA SUSTENTABLE

Lubina rasurada, con aceitunas y mejillones (100 g)	\$395
Tiradito de Kampachi, leche de tigre almendra, chile güero (120 g)	\$405
Robalo en la milpa, costra de pepita, esquites melosos (180 g)	\$495
Totoaba confitada, emulsión de poro asado, avellana (180 g)	\$495
Pescado al carbón, salsa de papa al olivo, y salteado de habas (180 g)	\$495
Trucha salmonada cremosos de coliflor y acelga asada (180 g)	\$470
Camarones azules, zarandeados al curry, con americana de coco (3 pz)	\$575
Pescado a la sal, corazones de alcachofa rostizados y puré de papa (1.2 kg)	\$1,380

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_castelar
FB. @blancocastelar

BLANCO CASTELAR

FAUNA

Tartar de filete wagyú, papas soufflé y aderezo de alcaparra y parmesano (100 g)	\$360
Tiradito de wagyú, infusión de chiles toreados, champiñón crudo (100 g)	\$395
Ravioles de hongos con pato, salsa de Fromagere, esencia de trufa (6 pz)	\$370
Solomillo a la plancha, jugo de ibérico, melón cambray (150 g)	\$480
Steak frites, salsa de pimienta verde, pimienta del piquillo (225 g)	\$660
Milanesa de ternera encurtidos y frijol (180 g)	\$465
Costilla en jugo de birria con tortillas recién hechas (160 g)	\$495
Short Rib de 3 huesos, salsa de chipotle ahumado y piloncillo (800 g)	\$1,850
Txuletón al carbón, mantequilla de NZ y escamas de sal marina (1 kg)	\$1,850

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_castelar
FB. @blancocastelar

BLANCO CASTELAR

FLORA

Ensalada de la casa, espárragos, jitomate orgánico, palmito, papa y aceitunas	\$165
Lechuga francesa aliñada, queso Fromagere tibio, crostinis de pan rústico	\$180
Tiradito de palmito, almendra y cilantro	\$170
Burrata y betabeles orgánicos, reduccion de naranja con balsámico	\$290
Risotto de espárragos blancos y verdes, almendra, crujiente de parmesano	\$370
Espagueti con huitlacoche, elote y praliné de piñón	\$275
Corazones de alcachofa a la parrilla, manchego curado y quelites	\$280
Falso raviol de calabaza, escalivada y reducción de maiz (5 pz)	\$270

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_castelar
FB. @blancocastelar

BLANCO CASTELAR

A UN LADO

Brocolini al carbón, pistache, parmesano y arúgula (100 g)	\$165
Kale tatemado, mantequilla de limón en conserva (140 g)	\$120
Espárragos a la parrilla, con salsa holandesa (120 g)	\$170
Pimientos del piquillo, con papas confitados en su jugo (120 g)	\$170
Papas a la Francesa (160 g)	\$115
Puré de papa a la mantequilla a la mantequilla (160 g)	\$150
Papas soufflé (12 pz)	\$150

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_castelar
FB. @blancocastelar