

BLANCO CASTELAR

SUGERENCIAS

Ostiones	\$380
Naturales, razurados y al vermut (6pzs)	
Kampachi	\$320
Aguachile negro, gajos de cítricos y frambuesa (120gr)	
Toritos de hamachi	\$280
Chile caribe y ponzu picante (4pzs)	
Tacos de jaiba de concha suave	\$280
Estilo baja con arroz , aguacate y chipotle (2pz)	
Totoaba con emulsión de poro asado	\$420
Alcachofa y pimiento caramelizado (180gr)	
Bogavante y arroz meloso de Callo	\$3,150
Alioli y pan cristal (900gr)	
Pastel de 3 leches	\$260
Bizcocho con 3 leches y frutos rojos (160gr)	
Tarta de piña	\$240
Bizcocho con 3 leches y frutos rojos (100gr)	

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_castelar
FB. @blancocastelar

BLANCO CASTELAR

JAMÓN IBÉRICO

Pata Negra, \$1,250
100% puro bellotero Cinco Jotas Do Jabugo (80g)

ENTRADAS FRÍAS

Tostada de atún aleta azul, \$175
Baja california, ponzu habanera, spicy mayo (40g)
Hamachi joven, \$540
Cola amarilla californiano, ponzu, puré de serrano poblano (80g)
Pulpo Punta Mita rasurado, \$480
Aceite de oliva, limón, veneno y ponzu (90g)
Steak Tartar prime, \$480
Papa soufflé (100g)
Aguachile de wagyu, \$480
Serranos rojos, jengibre, ajonjolí, pan bao (100g)
Surtido de crudos, \$995
Pesca del día, aguachile negro, jengibre y serrano rojo, veneno toreado (280g)

VEGETALES

Fondue de huitlacoche, \$310
Queso Oaxaca, tortillas de masa madre (160g)
Carpaccio de aguacate, \$295
Pita suave, arúgula (200g)
Burrata y betabeles orgánicos, \$395
Burrata tibia, reducción de naranja, crema de balsámico al chipotle (200g)
Ensalada César (200g) \$230
Corazón de lechuga, parmesano añejo, aderezo de anchoa (220g)
Ensalada de la casa, \$230
Palmito, aguacate, tomate heirloom, espárragos (200g)
Risotto de espárragos blancos, \$495
Pesto de cilantro, burrata (250g)
Ravioles de hongos, \$445
Fromager d'affinois, crema de elote trufada (250g)
Risotto morilles, \$495
Al ajillo, morillas (250g)

SIDES

Espárragos a la brasa (100g) \$195
Kale tatemado (100g) \$135
Papas a la Francesa (160g) \$115
Puré de papa a la mantequilla (160g) \$150
Verduras al grill \$255

BOTANAS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico (6pzs) \$295
Chicharrón de pulpo, \$240
Gorditas de masa orgánica, queso fresco oaxaqueño (2 pzs)
Chalupas de filete prime, \$350
Manchego semicurado, pimientos de piquillo (2 pzs)
Costra de rib eye, \$420
Queso asadero, chiles toreados (200g)
Lechón confitado, \$395
Alubias charras (4 pzs)
Taqitos norteños, \$280
Cabrito lechal, cebollitas tatemadas, queso asado (2pzs)
Costra ahogada de birria, \$295
Shortrib, manchego, consomé (2 pzs)

PESCAS Y CARNES

Robalo en la milpa, \$525
Esquites melosos, costra de pepita (160g)
Pesca carbón, \$525
Puré de papa al olivo, vinagreta de pimienta rosa, menta y albahaca (160g)
Pescado sal, \$1,675
Jitomate rostizado, alcachofas, puré de papa (1.2 kg)
Pesca talla, \$1,675
En leña de mezquite, frijoles, cebollitas tatemadas, tortillas (1.2 kg)
Camarones azules zarandeados, \$495
A la mantequilla y limón (2 pzs)
Ravioles confit de pato, \$445
Fromager d'affinois, trufa, shitakes (250g)
Filete prime chemita, \$740
Puré de papa cebolla crispy (200g)
Pato Confitado, \$570
Mole poblano, tamal de foie gras (160g)
Bone in Rib Eye High Choice, \$2,600
Black angus, ensalada de jitomates Heirloom, pimientos del piquillo (900 g)

POSTRES

Flan de Caramelo, \$220
vainilla de papantla, helado de manzanilla (120g)
Fondante de queso manchego y asadero, \$240
Sorbete de membrillo y reducción de balsámico (140g)
Fondante de cajeta y plátano (140g) \$240
Fondante de chocolate (140g) \$240
Sorpresa de limón (160g) \$280