

# 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)  
Taquitos 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