

BLANCO
CASTELAR

RAW BAR

OSTIONES De Bahía Falsa, B.C. (pza)	\$95
OSTIONES A LA BRASA Mantequilla y queso añejo gratinado (pza)	\$120
CAVIAR Caviar de esturión Osetra Malossol, Crème fraîche, blinis (20 g)	\$2,450
Añade a tu orden: Caviar híbrido de esturión Osetra–Beluga Malossol (1 g)	\$90
TOSTADA DE ATÚN Aleta amarilla, ponzu, spicy mayo (50 g)	\$205
HAMACHI Japonés con ponzu y puré de serrano (100 g)	\$540
TARTAR DE ATÚN Aleta azul, caviar de esturión Osetra, carpaccio de aguacate, vinagreta de limón (100 g)	\$540
PULPO PUNTA MITA RASURADO Aceite de oliva, limón amarillo, soya y chile serrano (100 g)	\$495
CALLO DE HACHA Leche de tigre, aceite de chile serrano y manzana verde (100 g)	\$580
CRUDO DE ROBALO Limón amarillo, wasabi fresco, alcaparras y aceite de oliva (120 g)	\$365

AL CENTRO

JAMÓN IBÉRICO De cebo de campo 70% (80 g)	\$1,200
ACEITUNAS Y BURRATA AHUMADA Pesto genovés, pistache, limón amarillo (240 g)	\$395
STEAK TARTAR Filete de res prime, vinagreta de alcaparra y papas Saratoga (120 g)	\$590
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Alioli, lonchas de jamón ibérico (6 pzas)	\$295
EMPANADAS AL HORNO Short rib braseado, queso añejo y chimichurri de hoja santa (4 pzas)	\$385
TACOS DE LECHÓN CONFITADO Tortilla de maíz azul, manzana verde (4 pzas)	\$420
TACOS DE BIRRIA Queso asadero, salsa martajada (4 pzas)	\$375
TACOS DE PORK BELLY Tortillas de harina, chicharrón de pulpo, frijol meneado (2 pzas)	\$430
CHALUPAS DE FILETE PRIME Manchego semicurado, pimientos de piquillo (3 pzas)	\$395
COSTRAS DE RIB EYE Tortilla de harina, queso asadero, chiles toreados (180 g)	\$455

DEL HUERTO

GASPACHO DE JITOMATE Hogaza de masa madre y aceite de oliva (200 ml)	\$190
ALCACHOFA ROCKEFELLER Espinacas a la crema, queso brie añejo gratinado (1 pza)	\$245
BETABELES ORGÁNICOS Y BURRATA Burrata tibia, reducción de naranja, crema de balsámico trufado (200 g)	\$405
ENSALADA CÉSAR Corazón de lechuga, Parmigiano Reggiano, aderezo de anchoa (200 g)	\$345
ENSALADA DE LA CASA Palmito, aguacate, tomate heirloom, espárragos, vinagreta de vino blanco (200 g)	\$335
ENSALADA MEDITERRÁNEA Espinaca, endivias, queso feta, aceitunas kalamata, aderezo de yogur (200 g)	\$335

PASTAS Y ARROCES

FETTUCCINE PECORINO Mantequilla, queso pecorino, trufa fresca (280 g)	\$460
RIGATONI ROSÉ ALLA VODKA Mantequilla, Parmigiano Reggiano (280 g)	\$440
RAVIOLES CONFIT DE PATO Fromage d’Affinois, trufa, hongos de temporada (250 g)	\$485
RISOTTO VERDE Burrata, espárragos, Parmigiano Reggiano, pistacho (250 g)	\$460
RISOTTO DE LANGOSTINO Salsa de tomate San Marzano, Parmigiano Reggiano, limón amarillo (250 g)	\$490

DEL MAR

PESCADO CURRY Sofrito de tomate, curry rojo, alcaparrón (200 g)	\$590
ROBALO EN LA MILPA Esquites melosos, costra de pepita (200 g)	\$565
SALMÓN AL HORNO Salsa de jengibre, aceite de ajonjolí, puré de papa cremoso (200 g)	\$495
CAMARÓN COLOSAL Mantequilla, limón, perejil (220 g)	\$495
LOMO DE HUACHINANGO A LA BRASA (Para compartir) Salsa a la talla, ensalada verde (450 g)	\$1,150
PESCADO A LA SAL (Para compartir) Huachinango, jitomate rostizado, alcachofas, puré de papa (1 kg)	\$1,950

DE LA BRASA

FILETE PRIME A LA MANTEQUILLA Puré de papa, salsa de Oporto y shallots confitados (200 g)	\$990
STEAK & FRITES (Para compartir) New York Prime, salsa gravy, salsa dijonesa (350 g)	\$1,210
FILETE WELLINGTON (Para compartir) Duxelle de hongos, prosciutto, espárragos a la mantequilla (400 g)	\$1,420
SHORT RIB BRASEADO Slow-cooked, salsa de piloncillo y morita, portobello, jitomates confitados (160 g)	\$720
HAMBURGUESA DE RIB EYE Brioche de la casa, queso gruyère, tocino ahumado, cebolla confitada (240 g)	\$495
CHULETÓN DE RIB EYE A LA LEÑA (Para compartir) Mantequilla y hierbas finas (800 g)	\$2,580

GUARNICIONES

PAPAS SOUFFLÉ (150 g)	\$195
PAPAS A LA FRANCESA (200 g)	\$180
PURÉ DE PAPA A LA MANTEQUILLA CON GRAVY (180 g)	\$195
ESPÁRRAGOS A LAS BRASAS (100 g)	\$225
JITOMATES CON VINAGRETA (200 g)	\$210
ESPINACAS A LA CREMA (180 g)	\$195
ELOTES DULCES A LAS BRASAS (160 g)	\$205
VERDURAS AL GRILL (200 g)	\$225

UN RESTAURANTE DE GRUPO CAROLO

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN MONEDA NACIONAL (MXN) E INCLUYEN EL 16% DE IVA.
TODOS NUESTROS GRAMAJES SE CALCULAN EN CRUDO. | IG. @BLANCO_CASTELAR