

BLANCO CASTELAR

SUGERENCIAS

Tataki de Salmón noruego Higos, salsa de coco y curry (100g)	\$380
Sopa de Alcachofa Callo, almendras y jamón ibérico (160g)	\$240
Bogavante Arroz meloso, callo, alioli y pan cristal (900g)	\$2,940
Chamorro Recado negro, papas y chimichurri de hoja santa (1kg)	\$740
Short rib con tubérculos Puré de boniato, zanahorias heirloom glaseadas y chips de malanga (250g)	\$740
Hamburguesa de wagyu Papas gajo al parmesano, tocino caramelizado y mac & chesse (200g)	\$480
Churros Helado de Vainilla, dulce de leche y chocolate (120g)	\$220

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_castelar
FB. @blancocastelar

BLANCO CASTELAR

JAMÓN IBÉRICO

Pata Negra, \$1,180
100% puro bellotero Cinco Jotas Do Jabugo (80g)

ENTRADAS FRÍAS

Tostada de atún aleta azul, \$165
Baja california, ponzu habanera, spicy mayo (40g)
Hamachi joven, \$475
Cola amarilla californiano, ponzu, puré de serrano poblano (80g)
Pulpo Punta Mita rasurado, \$420
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, \$975
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 y reggiano, \$280
Pita suave, arúgula (200g)
Betabeles orgánicos, \$380
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 y verdes, \$470
Pesto de cilantro, burrata (250g)
Ravioles de hongos, \$420
Fromager d'affinois, crema de elote trufada (250g)
Risotto morilles, \$490
Al ajillo, morillas (250g)

SIDES

Espárragos a la brasa (100g) \$185
Kale tatemado, limón eureka (100g) \$125
Papas Fritas (160g) \$105
Puré de papa a la mantequilla (160g) \$150
Verduras al grill \$240

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, \$290
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, \$290
Shortrib, manchego, consomé (2 pzs)

PESCAS Y CARNES

Robalo en la milpa, \$495
Esquites melosos, costra de pepita (160g)
Pesca carbón, \$495
Puré de papa al olivo, sofrito de habas y menta (160g)
Pescado sal, \$1,580
Jitomate rostizado, alcachofas, puré de papa (1.2 kg)
Pesca talla, \$1,580
En leña de mezquite, frijoles, cebollitas tatemadas, tortillas (1.2 kg)
Camarones azules zarandeados, \$480
A la mantequilla y limón (2 pzs)
Ravioles confit de pato, \$420
Fromager d'affinois, trufa, shitakes (250g)
Filete prime chemita, \$740
Puré de papa, cebolla crispy (200g)
Steak & Frites, \$740
Ojo de rib eye, papas fritas, bordalesa con chipotle dulce ahumado (200g)
Pato chino poblano, \$540
Mole poblano, (160g)
Bone in Rib Eye High Choice, \$2,450
Black angus, papas soufflé (900 g)

POSTRES

Flan de Caramelo, \$225
vainilla de papantla, helado de manzanilla (120g)
Fondante manchego y asadero, \$220
Sorbete de membrillo y reducción de balsámico (140g)
Cajeta líquida, sal de Celestum, helado de plátano (140g) \$220
Chocolate fundido, helado de mazapán (140g) \$220
Sorpresa de limón (160g) \$245