

BLANCO CASTELAR

PRIMERO LO PRIMERO

Jamón Ibérico, pan tomate (80 g)	\$890
Tostada de atún marinado, soya de chile ancho, verduras crujientes (60 g)	\$130
Crudo de hamachi, ponzu, puré de serrano y jalapeño (125 g)	\$390
Surtido de Crudos, selección de pescados, mix de salsas (160 g)	\$850
Pulpo Punta Mita rasurado, aceite de oliva, limón, pimentón, macha (90 g)	\$360
Croquetas Pata Negra, loncha de ibérico, allioli trufado (8 pz)	\$290
Chalupa de Solomillo con Piquillos, Salsa de manzanos y manzana, manchego de oveja (100 g)	\$165
Pimientos del Padrón al Carbón, veneno infusionado (10 pz aprox)	\$185
Pescado y Chipirones Fritos, en adobo tipo gaditano, allioli (120 g)	\$230
Fondue de Huitlacoche, tortillas de masa madre (200 g)	\$265
Costra de Rib Eye, queso asadero (200 g)	\$340
Tacos de Lechón Confitado, alubias charras (4 pz)	\$295
Queso Birria de Short Rib, con tortillas de harina (200 g)	\$290

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_castelar

FB. @blancocastelar

BLANCO CASTELAR

PESCA SUSTENTABLE

Kampachi sellado en ceniza, ensaladilla de verduras , mayonesa ligera de atún en conserva (120 g)	\$395
Lubina curada en pimentón, con aceitunas y mejillones (100 g)	\$290
Tiradito de Kampachi, ajo blanco de almendra, chile güero (120 g)	\$395
Robalo en la milpa, costra de pepita, esquites melosos (200 g)	\$455
Totoaba Confitada, emulsión de poro asado, avellana (150 g)	\$465
Pescado al Carbón, salsa de papa al olivo, y salteado de habas (200 g)	\$455
Lubina en Salsa Verde, de almeja y perejil, con verdolagas (200 g)	\$455
Camarones Azules, zarandeados al curry, con americana de coco (3pz)	\$560
Pescado a la sal, verduras rostizadas de temporada, pure de papa (1.2 kg)	\$1,190

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_castelar
FB. @blancocastelar

BLANCO CASTELAR

FAUNA

Tartar de filete, papas soufflé y aderezo de alcaparra y parmesano (90 g)	\$295
Tiradito de wagyú, infusión de chiles toreados, champiñón crudo (90 g)	\$295
Alegría de foie, terrina hecha en casa, amaranto, miel de agave y obleas (60 g)	\$295
Ravioles de hongos con pato, salsa de Fromagere, esencia de trufa (6 pz)	\$360
Solomillo a la plancha, jugo de ibérico, melón cambray (100 g)	\$465
Rack de Cordero de NZ, duxelle de champiñón, hojaldre y jugo con salvia (150 g)	\$625
Steak Frites, salsa de pimienta verde, pimiento del piquillo (200 g)	\$550
Milanesa de cerdo Ibérico caldo de frijol, encurtidos (150 g)	\$435
Costilla en jugo de Birria con tortillas recién hechas (150 g)	\$495
Short Rib de 3 huesos, salsa de chipotle ahumado y piloncillo (800 g)	\$1,595
Txuletón al carbón, pimientos del piquillo, ensalada verde (1 kg)	\$1,650

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, etc	\$150
Lechuga francesa aliñada, queso Fromagere tibio, crostinis de pan rústico	\$225
Tiradito de palmito, almendra y cilantro	\$150
Burrata y betabeles orgánicos, reduccion de naranja con balsámico	\$260
Risotto de espárragos blancos y verdes, almendra, crujiente de parmesano	\$360
Espagueti con Huitlacoche, elote y praliné de piñón	\$265
Corazones de alcachofa a la parrilla, manchego curado y quelites	\$275
Falso raviol de calabaza, escalivada y reducción de maiz	\$165

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	\$165
Kale tatemado, mantequilla de limón en conserva	\$115
Esquites cremosos, al estilo de un risotto	\$145
Espárragos a la parrilla, con salsa holandesa	\$165
Pimientos del piquillo, confitados en su jugo	\$165

PATATAS

A la Francesa	\$95
Puré Trufado	\$120
Confitadas con hierbas	\$95
Gratinadas con jugo de carne	\$120
Soufflé (8 pz)	\$120

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_castelar
FB. @blancocastelar