

BAR  
KÜME

by SOLARIEGA







GUACAMOLE



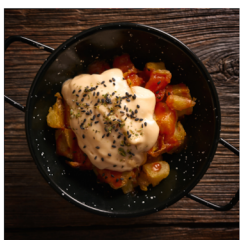
BONELESS



PIZZA



TABLA MIXTA



PATATAS BRAVAS

# MENÚ

## ENTRADAS PARA COMPARTIR

### GUACAMOLE \$ 180

Nuestro guacamole tradicional preparado en tu mesa, acompañado con totopos. Ingredientes a elegir: jalapeño, jitomate en cubos, cilantro, cebolla morada, jugo de limón y sal al gusto.

### NACHOS \$ 250

#### con pollo o arrachera

Totopos bañados con queso, crema, frijoles, pico de gallo y un toque picosito con chile jalapeño.

### ALITAS \$ 250

Realmente deliciosas acompañadas de tu salsa favorita: Búfalo o BBQ. Servidas con apio y zanahorias con el aderezo de tu elección Ranch o Blue Cheese.

### BONELESS \$ 350

Cubitos de pechuga de pollo empanizados, bañados con la salsa de tu elección: Búfalo o BBQ.

### JALAPEÑO POPPERS \$ 215

Jalapeños picocitos rellenos de queso crema, empanizados y servidos con aderezo Southwestern Ranch, hechos en casa.

### PAPAS A LA FRANCESA \$ 160

Con un toque de sal y queso parmesano, ligeramente sazonadas y fritas.

### TABLA DE CARNES FRÍAS \$ 450

Jamón serrano, salami, lomito canadiense acompañadas con frutos frescos, frutos secos, mermeladas, miel de nuestra producción y pan artesanal hecho en casa.

### TABLA DE QUESOS \$ 430

Selección de quesos para que descubras sabores franceses y mexicanos con productos locales, regionales e importados; con acompañamiento de frutos frescos, frutos secos, mermeladas, miel de nuestra producción y pan artesanal hecho en casa.

### TABLA MIXTA \$ 600

Disfruta la mejor selección de quesos y carnes frías : franceses, españoles y regionales, en ésta tabla hecha para compartir.

### EMPANADAS ARGENTINAS \$ 300

Deliciosa variedad de 6 empanadas : queso con elote, queso de cabra y tomate, carne de res molida.

### PATATAS BRAVAS \$ 200

Patatas crujientes acompañadas de una salsa brava picante y una mayonesa suave, imprescindible para los amantes de la cocina mediterránea.

### TIRADITO DE ATÚN \$ 200

Laminas de atún fresco, en una deliciosa salsa oriental.

### HUMMUS y TZATZIKI \$ 150

Con el toque tradicional mediterráneo, hummus a base de garbanzo y el tzatziki tradicional griego a base de yogurt y pepino acompañados de pan pita horneado.

### CROQUETAS IBÉRICAS \$ 180

Serán tus favoritas, con una receta auténtica.

## PIZZAS

ELABORADAS AL MOMENTO, ESTILO ARTESANAL

### Higo, jamón serrano y queso de cabra \$ 330

### Salmón ahumado y queso crema \$ 330

### Pera caramelizada y queso azul \$ 320

### Cuatro quesos \$ 330

### Las tradicionales \$ 280

Margarita, Hawaiiana o Pepperoni

## ESPECIALIDADES

### FONDUE DE QUESOS SUIZOS \$ 390

Preparado en mesa, acompáñalo con una variedad de panes artesanales.

### FONDUE DE QUESOS ELEMENTAL \$ 420

Preparado en mesa con vino blanco seco, acompañado con una variedad de panes artesanales y una selección de ingredientes de temporada.

### PAELLA MIXTA \$ 330

Se elabora al momento, con un toque de azafrán y chorizo, pollo, costilla, camarones y almejas.

TIEMPO DE ELABORACIÓN 45 MIN.







FETUCCINI DE HONGOS



TACOS DE FILETE  
GRATINADO



HAMBURGUESA CLÁSICA



BAGUETTE  
ESPAÑOL



PHILLY  
CHEESESTEAK

# PASTAS MENÚ ENSALADAS

## PASTA \$ 280 CON CAMARONES y QUESO GRANA PADANO

Servida con salsa tipo Alfredo, queso grana padano y camarones al grill.

## FETUCCINI DE HONGOS \$ 200 SILVESTRES

Servida con salsa al vino blanco, acompañado de una variedad de hongos silvestres salteados.

## PENNE AL VODKA \$ 200

Pasta servida con la salsa tradicional italiana de tomate y queso con un toque de vodka.

## ESPAGUETI \$ 210 A LA BOLONESA

Elaborado con la receta tradicional, con carne molida de res.

## TACOS

### PESCADILLAS \$ 190 ESTILO ACAPULCO

Deliciosas quesadillas de pescado fritas, rellenas con la receta original de la costa, servido sobre una cama de lechugas frescas.

### TACOS DE CAMARÓN \$ 240 ESTILO BAJA

Camarones rebozados, con salsa de chipotle, lechuga picada y pico de gallo sobre tortillas de harina.

### TACOS DE BRISKET \$ 250

Tierno y jugoso brisket, horneado durante 5 horas, aromatizado con especias y hierbas.

### TACOS DE ARRACHERA \$ 230 CON CHIMICHURRI

Suave arrachera acompañada con el toque argentino del chimichurri elaborado en casa con aceite de oliva.

### TACOS DE CARNITAS \$ 200 EN SALSA TATEMADA

Carne de cerdo confitada, acompañada de una exquisita salsa verde tatemada.

### TACOS DE PATO \$ 230 CON MOLE OAXAQUEÑO

Doraditos rellenos de pato, bañados con delicioso mole oaxaqueño, crema y queso fresco.

### TACOS DE FILETE \$ 260

Suave filete de res rebanado en laminas, gratinado con queso manchego y acompañado de guacamole.

## DE BETABEL ASADO \$ 190

Suaves cortes de betabel asado, acompañado de queso de cabra, nuez de la india y miel de abeja.

## DE SALMÓN AHUMADO \$ 250

Hojas de lechugas frescas, tomates cheries, suprema de naranja y láminas de salmón ahumado.

## CAPRESSE \$ 189

Mezcla colorida de ingredientes frescos: tomate, queso mozzarella y albahaca; con un toque de aceite de olivo, vinagre balsámico y sal.

## CESAR \$ 270

con pollo o camarones

Hojas frescas de lechuga, compañadas de crujientes croutones y aderezo hecho en casa.

## HAMBURGUESAS

### LA CLÁSICA \$ 260 CON QUESO GOUDA

Hecha a mano con una mezcla de carnes jugosas, con queso gouda derretido. Servida con lechuga rallada, tomate, pepinillos, cebolla salteada, mostaza y mayonesa; en pan brioche hecho en casa y papas a la francesa.

### LA GOLOSA \$ 280 CON BLUE CHEESE

Carne Top de Sirloin, mezclada con Blue Cheese, acompañada de cebolla caramelizada, pan brioche hecho en casa acompañada de papas a la francesa.

### LA MARINA \$ 310 CON ATÚN

Steak de atún al grill, acompañado de deliciosa salsa tártara, pan brioche hecho en casa y papas a la francesa.

### DE PORTOBELLO \$ 250

Una deliciosa opción vegetariana. Con pan brioche hecho en casa y papas a la francesa.

## OTROS...

### BAGUETTE ESPAÑOL \$ 260

De jamón serrano con queso manchego, un clásico de los andadores andaluces.

### PHILLY CHEESESTEAK \$ 220

Exquisitos dedos de carne de res, pimientos, cebolla y queso gratinado.





# MENÚ POSTRES

## FONDUE DE CHOCOLATE \$ 390

Preparado en mesa, acompañado con una variedad de fruta fresca y malvaviscos.

## VOLCÁN DE CHOCOLATE \$ 115

Horneado al momento, acompañado de helado de vainilla.

## CRUMBLE DE MANZANA \$ 115

Una forma especial de preparar un pay de manzana, acompañado con helado de vainilla.

## PAY DE QUESO Y GUAYABA \$ 95

Cheesecake cremoso con una capa de ate de guayaba.

## CREME BRULLE \$ 95

De la clásica y encantadora receta francesa.

## CREPAS DE CAJETA \$ 100

Hechas al momento, acompañadas de helado de vainilla y nuez.

## VARIEDAD DE HELADOS \$ 100

Pregúntanos la variedad de helados de la temporada y algunos sabores clásicos.

