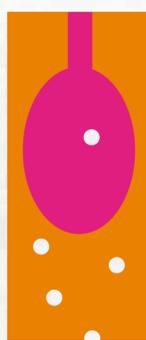


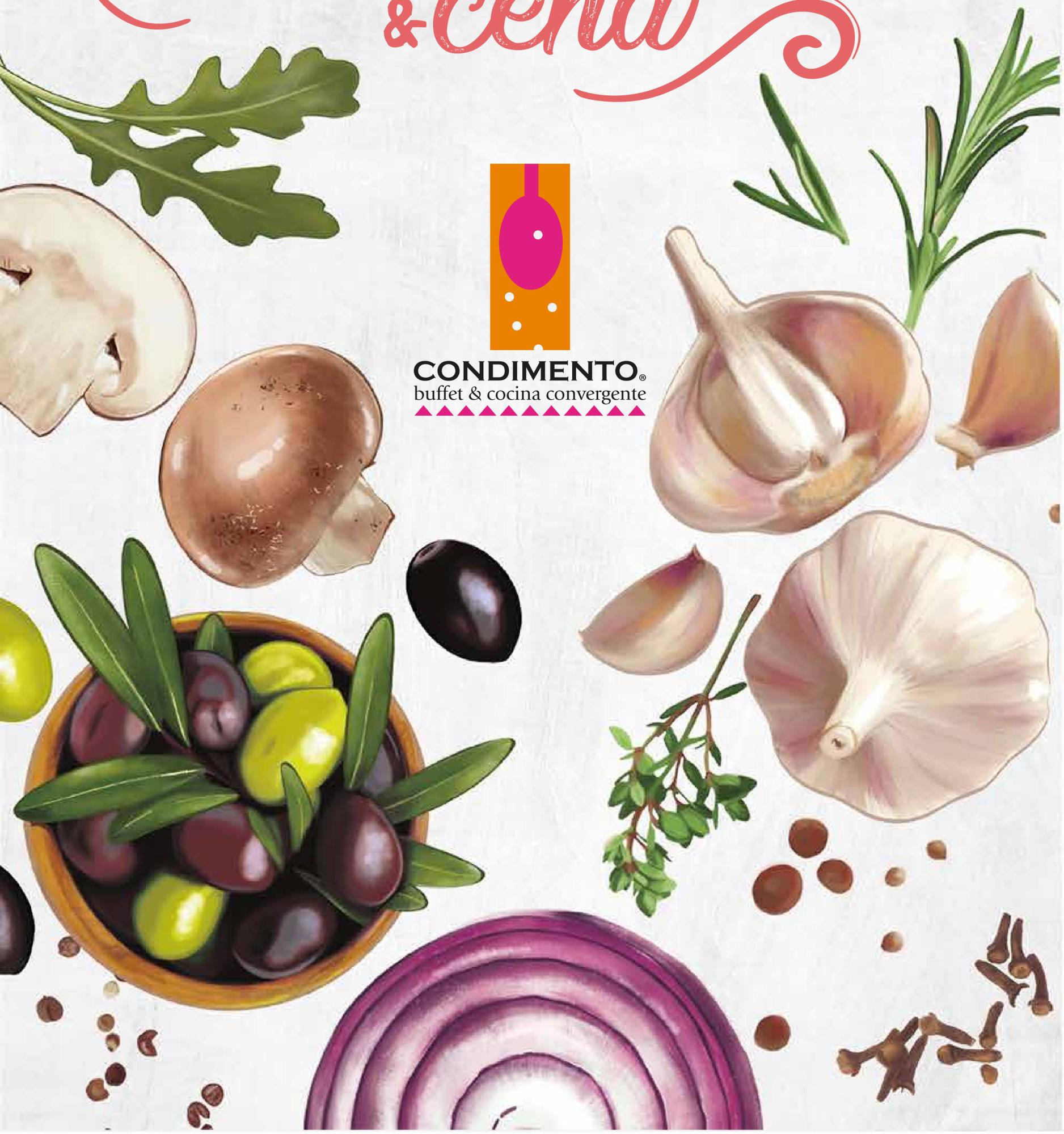
EMPORIO MAZATLÁN

MENÚ

Comida & Cena



CONDIMENTO®
buffet & cocina convergente



ENTRADAS

CAZUELITA DE QUESO

FUNDIDO | 200 g

\$125

Natural o acompañado de champiñones, chorizo o chile poblano con tortillas de harina o maíz

SOPECITOS DE SHORT RIB

| 180 g

\$159

Con cilantro, queso cotija y cebolla morada

SUPERFOOD BOWL

\$179

Con antioxidantes, vitaminas y omegas, quínoa, salmón ahumado (60 g), aguacate, ejotes, brócoli y espinaca; aderezo a su elección: tomate rostizado o vinagreta de cilantro

COCTEL DE CAMARÓN

ESTILO ACAPULCO | 130 g

\$149

El tradicional, ¡una verdadera delicia!

TACOS DE PESCADO
ESTILO BAJA | 2 PIEZAS
\$155



Filete de pescado rebozado, ensalada de col, mayonesa de chipotle y aguacate

ALBÓNDIGAS DE CHICHARRÓN
PRENSADO | 2 PIEZAS
\$139



Rellenas de queso oaxaca en salsa verde tatemada y cebolla morada

ENCHILADAS | 3 PIEZAS
\$140

Rellenas de pollo (150 g), rojas, verdes o suizas con crema, queso, cebolla y cilantro

ENSALADAS // // // // // // // // // //

ENSALADA DE COLIFLOR
ROSTIZADA  
\$155

Con pistaches tostados, mix de lechugas, queso feta, aderezo de tomate rostizado

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

\$ 137

Con pollo (150) **+\$ 15**

Con camarones (100 g) **+\$ 25**

ENSALADA DEL CAMPO

\$ 152

Mix de lechugas, pepino, zanahoria, jitomate, apio, cebolla, aguacate, palmitos, con vinagreta de finas hierbas

ENSALADA DE TOMATES

\$ 145

Cebollita cambray en juliana, queso Oaxaca, vinagreta ligera de cilantro fresco

ENSALADA DE ESPINACA

| **265 g**

\$ 152

Con aderezo de mango, nuez caramelizada, uvas y queso de cabra en panko

SOPAS Y CREMAS // // // //

CALDO DE POLLO | 300 ml
\$99

Pollo deshebrado, vegetales, arroz, con guarnición clásica

CREMA DE ESQUITE | 300 ml
\$105

Maíz crocante y epazote

SOPA DE TORTILLA | 300 ml
\$105



Con guarnición de aguacate, queso panela, chicharrón, chile pasilla y crema

CREMA DE JITOMATE
ROSTIZADO | 300 ml
\$105



Con queso de cabra

SOPA DE VERDURA | 300 ml
\$99



Papa, zanahoria, espinaca, col, calabaza y cubitos de queso panela

SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA

| 1 PIEZA

\$209

Jugosa carne de res (200 g) con queso, tocino, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, servida con papas a la francesa

HAMBURGUESA

DE PORTOBELLO | 1 PIEZA

\$199

Con queso gouda, jitomate deshidratado, cebolla caramelizada, lechuga y mayonesa de pesto, servida con papas a la francesa

CLUB SÁNDWICH | 1 PIEZA

\$158

El tradicional con jamón (40 g), pollo (100 g), queso y tocino, servido con papas a la francesa

SÁNDWICH DE PULLED

PORK | 180 g 

\$185

BBQ con aros de cebolla y ensalada de col

PANINI STEAK & CHEESE



| 1 PIEZA

\$239

Con arrachera (200 g), cebolla caramelizada, queso manchego, mayonesa de chipotle, servido con papas a la francesa

AVES // // // // // // // // // // // // // // // //

MUSLOS DE POLLO AL LIMÓN Y CILANTRO | 300 g



\$209

Servidos con mix de lechugas, jitomate, vinagreta de limón Meyer, aceite extra virgen y sal de grano

PECHUGA DE POLLO

A LA PARRILLA | 200 g



\$202

Servida con arroz y ensalada

PECHUGA CORDON BLUE

| 200 g

\$215

Rellena de jamón y queso manchego, con puré de papa, salsa cremosa Duxelle de champiñón

CARNES

TACOS DE RIB EYE | 350 g
\$359

Con queso fundido, guacamole, chiles toreados

RIB EYE AL GRILL | 350 g 
\$359

Acompañado de papa al horno, chiles toreados y salsa bernesa

ARRACHERA MARINADA | 200 g
\$239

Con cebolla y chiles toreados, guacamole y tortillas de maíz

CARNE ASADA TAMPIQUEÑA
| 200 g
\$245

Con frijoles refritos, enchilada de mole y rajas con crema

SHORT RIB BRASEADO | 250 g 
\$399

En adobo de 3 chiles, puré de papa rústico y ejotes al tocino

FILETE MIGÑÓN | 200 g
\$295

Envuelto en tocino, servido con salsa cremosa de champiñones y papas a la francesa

PESCADOS // // // // // // // // // //
Y MARISCOS

CAMARONES PIMIENTA
LIMÓN | 200 g
\$269



Servidos con puré de papa

SALMÓN A LA PARRILLA
| 200 g
\$262



Puré de camote y especias, con ensaladita verde

ATÚN SELLADO CON COSTRA
DE AJONJOLÍ | 200 g
\$270



Servido con espinacas salteadas al ajo

CAMARONES

AL GUSTO | 200 g 

\$269

Su elección de: al ajillo, mojo de ajo, parrilla, o empanizados, servidos con arroz blanco

RINCÓN ITALIANO

Nuestros platos son elaborados con 200 g de pasta

FETUCCINI ALFREDO

\$245

Con camarones (100 g)

PASTA AL GUSTO

\$179

Su elección de una pasta y una salsa:

Pastas cortas: Fussilli | Penne

Pastas largas: Espagueti | Fettuccini

Salsas: Bolognesa | 4 Quesos

| Pomodoro | Pesto

EXTRAS // // // // // // // // // // // // // // // //

\$48

ESPINACAS SALTEADAS | 150 g

ARROZ BLANCO | 150 g

PAPAS A LA FRANCESA | 250 g

PURÉ DE PAPA | 180 g

VEGETALES A LA PARRILLA | 180 g

SU ELECCIÓN DE:

- Brócoli • Calabacitas • Coliflor
- Zanahoria • Berenjena • Pimientos
- Cebolla • Champiñones

AROS DE CEBOLLA | 180 g

GUACAMOLE | 90 g

FRIJOLES REFritos | 180 g

BEBIDAS

LIMONADA | 355 ml | \$62

NARANJADA | 355 ml | \$62

BOTELLA DE AGUA | 600 ml
| \$35

REFRESCO | 355 ml | \$45

CAFÉ AMERICANO | 210 ml
| \$52

CAFÉ EXPRESSO | 40 ml | \$62

CAPUCHINO | 210 ml | \$72

TÉ HELADO | 355 ml | \$55

ESPECIALIDADES LOCALES

**AGUACHILE
DE CAMARÓN | 140 g
\$80**

La deliciosa receta tradicional de camarón fresco marinado con salsa fresca de limón y picante

**TOSTADAS DE ATÚN
| 3 PIEZAS
\$107**

Fresco atún marinado en salsa de soya y cítricos con mayonesa de chipotle

**CAMARONES ARRECIFE
| 200 g
\$169**

Camarones gigantes rellenos de queso y envueltos en tocino, ¡una delicia!

 **SALUDABLE**

LC **BAJO EN CARBOHIDRATOS**



PICANTE



RECOMENDACIÓN DEL CHEF

El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo de padecer enfermedades alimentarias.

Precios en moneda nacional.
Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

ENERO, 2022