

MENÚ DE ALMUERZO EN ANDANZA

LUNCH MENU AT ANDANZA

ENTRADAS / STARTERS

• GUACAMOLE	180
Pico de gallo, queso fresco de rancho, totopos / Pico de gallo, fresh ranch cheese, tortilla chips	
• ENSALADA CESAR / CAESAR SALAD	210
Crujiente de queso parmesano, acompañada de pollo a la parrilla 100g / Parmesan cheese crisp with grilled chicken 100g	
• ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO CON MIEL / HONEY ROASTED BEET SALAD	180
Variedad de lechugas, cítricos, zanahoria, crema de queso de cabra y vinagreta de naranja / Baby lettuce, citrics, carrots, goat's cheese cream and orange vinaigrette	
QUESO OAXACA FUNDIDO / MELTED OAXACA CHEESE	180
Chilorio casero, especias, cilantro, tortillas, salsas / Homemade chilorio, spices, cilantro, tortillas, salsas	
CREMA DE CHICHARRÓN / CHICHARRON CREAM	160
Pico de gallo, crema agria, queso cotija, julianas de tortilla / Pico de gallo, sour cream, cotija cheese, tortilla chips	

PLATILLOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

FILETE DE PESCADO A LA TALLA / CATCH OF THE DAY A LA TALLA STYLE 200g	370
Adobo de chile ancho / Broiled with chile ancho	
ATÚN SELLADO / SEARED TUNA	310
Rigatoni con jitomates, aceitunas negras, albahaca / Rigatoni tossed in tomatoes, black olives, basil	
CAMARONES AL MOJO DE AJO / SHRIMPS MOJO DE AJO STYLE 210g	310
Ajo y mantequilla / Garlic and butter	
PULPO ADOBADO AL CARBÓN / CHARBROILED OCTOPUS 200g	310
Ensalada de nopal a la mexicana / Cactus paddle salad	
TACOS DE ARRACHERA ASADA / GRILLED FLANK STEAK TACOS	260
Nopal asado, cebollitas cambrey / Grilled cactus, cambrey onion	
TACOS DE PANZA DE CERDO AL PIBIL / PORK BELLY PIBIL STYLE TACOS	220
Asada lentamente con cebolla encurtida, salsa habanero / Slow roasted with pickled onion and habanero sauce	
RIB EYE 300g	650
Chimichurri de perejil y pimienta rosa, papas al ajo, ensalada fresca / Parsley and pink pepper chimichurri, potatoes with garlic, fresh salad	
ARRACHERA A LA PARRILLA / GRILLED FLANK STEAK 200g	290
Bañada en salsa de chile guajillo con chile relleno de ensalada de nopal, queso, cebolla cambrey asada / Covered with guajillo chile sauce, stuffed poblano pepper, cactus salad, fresh cheese	
• CLUB SÁNDWICH	240
Jamón York, tocino, pechuga de pollo, jitomate, lechuga, mayonesa, aguacate, papas a la francesa / Ham, bacon, chicken breast, avocado, tomato, lettuce, mayonnaise, french fries	
• HAMBURGESA / HAMBURGER 225g	250
Carne orgánica local de Cañada de la Virgen, queso manchego local Los Rehiletos, tocino, tomate asado, piña, cebolla caramelizada, papas a la francesa / Cañada de la Virgen local organic beef, Los Rehiletos local manchego cheese, bacon, roasted tomato, caramelized onion, french fries	

• VEGETARIANO / VEGETARIAN • CON GLUTEN / CONTAINS GLUTEN

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Precios en MXN e incluyen el 16% de IVA. El 10% de servicio no está incluido. Some of our foods contain allergens. Please contact us for more information and let us know if you have any allergies or special dietary requirements. All prices are quoted in MXN and are inclusive of 16% tax. 10% service charge is not included.