

CASA PESTALOZZI

RESTAURANTE

DESAYUNOS

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Enmoladas \$240.00

Rellenas de pollo (70 gr), con láminas de plátano macho, crema, queso y aros de cebolla bañadas en mole negro de Oaxaca.

Enchiladas Suizas \$220.00

Enchiladas verdes rellenas de pollo (70 gr), gratinadas con queso gouda, crema y aros de cebolla.

Cecina y huevo con chorizo \$220.00

Cecina (130 gr), huevos revueltos (2 pza) con chorizo. Acompañado de frijoles refritos con queso.

Cazuela Cascabel \$220.00

Tres huevos estrellados o revueltos en salsa de chile cascabel queso Oaxaca gratinado, aguacate y una rebanada de pan de hogaza.

Sopas con cecina o arrachera \$220.00

3 sopas hechas a mano con frijoles, lechuga, crema, queso y cecina (130 gr).

*con Arrachera (150 gr). +\$40.00

Enfrijoladas \$220.00

Rellenas de huevo revuelto, bañadas con salsa de frijol, chorizo, crema y queso.

SANDWICHES Y BAGUETTES

Baguette de Jamón Serrano \$220.00

Jamón Serrano, láminas de parmesano, casse de jitomate y arúgula.

Baguette de Magret de Pollo \$220.00

Pollo a la plancha con queso gouda, rodajas de jitomate mix de lechuga y aderezo cipriani

Baguette con Arrachera \$230.00

Arrachera (150gr), cremosos de aguacate, con un toque de chipotle. Acompañado con mix de lechugas.

*Extra de queso +\$40.00

Croissant con Jamón de pavo \$165.00

Pechuga de pavo (120 gr), queso gouda, aderezo cipriani jitomate y mix de lechuga.

Croissant con Huevo y Estragón \$140.00

2 pzas de Huevo revuelto con estragón. Acompañado con mix de lechugas.

Baguette con Cochinita \$210.00

Cochinita (150 gr) cebolla encurtida y habanero.

ESPECIALIDADES EUROPEAS

Huevos al Parmesano \$210.00

2 Huevos estrellados acompañados de espárragos blanqueados, arúgula, tocino y parmesano rallado.

Omelette Fitness \$190.00

Claras de huevo (2 pzas), espinaca, queso de cabra y láminas de aguacate.

Toast de Salmón ahumado \$230.00

Pan brioche, crema ácida, salmón ahumado (70 gr) ajonjolí, 1 huevo estrellado, espárragos y aguacate.

Pan francés estilo C.P. \$210.00

Pan brioche con crema ácida dulce, frutos rojos y miel de maple.

Huevos Módena \$190.00

2 huevos revueltos o estrellados con tocino, queso parmesano y arúgula.

Huevos Italianos \$190.00

2 huevos en omelette , jamón serrano, láminas de queso parmesano y arúgula.

Huevos Pamplona \$190.00

2 huevos en omelette con chorizo español de Pamplona arúgula y queso mozzarella fresco.

Huevos al Sano \$190.00

2 huevos en omelette con jamón de pavo, arugula queso mozzarella fresco y jitomate cherry.

CLÁSICOS

Huevos al gusto \$180.00

Rancheros, a la mexicana, divorciados, al albañil, con tocino, con chorizo o con jamón

Molletes \$100.00

4 piezas de pan baguette con frijoles y queso manchego Acompañado de pico de gallo.

Casa Pestalozzi \$180.00

1/2 orden de chilaquiles (40 gr) con salsa al gusto, crema queso y dos huevos revueltos.

Chilaquiles \$180.00

Verdes, rojos, salsa de la casa o morita, con pollo (30 gr) o huevo (1 pza), queso, crema y cebolla morada.

*con arrachera (150 gr) +\$90.00

*con cecina (130 gr) +\$65.00

CASA PESTALOZZI

RESTAURANTE

DESAYUNOS

FRUTA

Plato de Fruta mixta \$110.00

Fruta de temporada

Copa Antioxidante \$130.00

Fresa, frambuesa, mora y zarzamora.

Yogurt y granola hecha en casa.

CAFÉ

Flat white (150 ml.) \$60.00

Ristretto \$50.00

Espresso sencillo \$50.00

Espresso doble \$70.00

Latte (170 ml.) \$65.00

Capuccino (170 ml.) \$65.00

Americano (170 ml.) \$60.00

*Leche de almendra \$+15.00

TÉ Y TISANAS

Passion de Fleurs \$60.00

Té blanco con un sutil aroma a rosa y sabores frutales del durazno y fruta de la pasión.

Jasmin Chung Hao \$60.00

Té verde con jasmin producido en china delicado y aromático.

Miss Dammann \$60.00

Té verde y genjibre, con aromas afrutados y cítricos del limón y fruta de la pasión.

Chai \$60.00

Té negro aromatizado según la receta de la india, especiado con jengibre, clavo, pimienta rosa y cardamomo

Carcadet Nuit \$60.00

Tisana conflores de hibisco, cascara de rosa mosqueta trozos de manzana, y cáscara de naranja, con un toque de pasas.

Rooibos Vainille \$60.00

Tisana con los sabores dulces de la vainilla de Madagascar se combinan con el licor suave del rooibos

Menthe Poivrée \$60.00

Tisana con menta pura de Egipto

Camomille \$60.00

Tisana con manzanilla pura de Croacia.

BEBIDAS BRUNCH

Mimosa (200 ml.) \$120.00

Jugo de naranja(100 ml) y Vino espumoso (100 ml).

Aperol Spritz (350 ml.) \$220.00

Aperol (60 ml), Vino espumoso (250 ml) y agua mineral (40 ml).

Saint Germain Spritz (300 ml.) \$240.00

St. Germain (45 ml), Vino espumoso (200 ml), agua mineral (55 ml).

BEBIDAS CALIENTES

Chai Latte \$65.00

Cocoa \$65.00

Moka \$80.00

Cocoa con una carga de espresso.

Chai Latte Sucio \$80.00

Chai latte con una carga de espresso.

*Leche de almendra \$+15.00

JUGOS

Jugo de Naranja (320 ml.) \$70.00

Jugo Verde (350 ml.) \$70.00

Naranja, apio y perejil.

Jugo de Frutos Rojos (350 ml.) \$80.00

Naranja, zarzamora, fresa y frambuesa.

Jugo Asiático (350 ml.) \$80.00

Naranja, guayaba y jengibre.

Jugo Zarzana (350 ml.) \$80.00

Naranja, zarzamora, manzana verde smith y jengibre.

Jugo Smith (350 ml.) \$80.00

Naranja, pepino, piña, manzana verde y jugo de limón.

Jugo Do Brasil (350 ml.) \$85.00

Naranja, fresa, mango, maracuyá y cardamomo.

CASA PESTALOZZI

COMIDAS Y CENAS

PARA PICAR

MIX DE 3 BRUSQUETAS

\$140.00

- Pan tomate, prosciutto Di Parma, queso burrata y hojas de albahaca.
- Queso Brie, queso mascarpone y compota de melocotón.
- Anchoa, queso mascarpone y jitomate deshidratado.

MIX DE BRUQUETAS ESPECIALES (tres tipos de pan)

\$190.00

- Jitomate cherry horneado, burrata arúgula y reducción de balsámico
- Mejillón en escabeche queso de cabra y pimiento piquillo
- Proscuitto di parma manzana verde y miel de agave

ACEITUNAS TEMPERADAS CON ACEITE DE CHILES

\$140.00

TABLA DE QUESOS

\$210.00

Elección de quesos de temporada

TABA DE PROSCUITTO DI PARMA

\$190.00

Acompañado de pan tomate al horno

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO ARGENTINO

\$210.00

Acompañado de tortillas de harina y chimichurri

ENTRADAS

AROS DE CALAMAR

\$210.00

Empanizados y acompañados con aderezo siperiani, soya con jengibre y limón eureka a la brasa

BURRATA Y PROSCIUTTO DI PARMA

\$220.00

Queso burrata, jitomates cherry horneados y prosciutto Di Parma.

ESPÁRRAGOS AL HORNO

\$180.00

Gratinados con queso gouda, tocino y reducción de balsámico.

TOSTADAS DE ATÚN

\$180.00

3 tostaditas horneadas con cubos de atún fresco, marinado con salsa oriental, ajonjolí tostado y cremoso de aguacate.

CAMARONES AL AJILLO

\$220.00

Camarones salteados al olivo, ajo, peperoncino y acompañado de papitas cambray y baguette horneada

CARPACCIO DE SALMÓN

\$220.00

Finas laminas de salmón ahumado, arúgula fresca, laminas de queso parmesano, jitomate cherry, alcaparras y aceite de oliva

TIRADITO DE ATÚN

\$210.00

Laminas de atún fresco, aceite rojo, mayonesa spicy heneldo y toronja

SOPAS Y CREMAS

CREMA O SOPA DEL DÍA

\$180.00

ENSALADAS

DI PARMA

\$210.00

Perlas de melón, queso parmesano, mix de lechugas, nuez, arándanos, frutos rojos, reducción de balsámico y prosciutto Di Parma.

ENSALADA CAPRESE

\$210.00

Rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco, hojas de albahaca fresca, aceite de oliva y vinagre balsámico.

MAGRET DE POLLO

\$210.00

Pechuga de pollo rostizada, mix de hojas verdes, echuga baby tatemada, salsa de queso parmesano y almendras horneadas.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE LA CASA (180 GRS.)

\$250.00

Carne de Wagyu, pan brioche hecho en casa, cebolla caramelizada, queso gruyere, y mayonesa ahumada. Acompañadas de papas a la francesa con estragón.

ORDEN DE PAPAS AL PARMESANO

\$120.00

(250 GRS.)

Papas a la francesa con queso parmesano rallado

PIZZAS

MARGARITA

\$190.00

Pomodoro, mozzarella y albahaca orgánica

DI BUFALA

\$260.00

Pomodoro, Burrata Di Bufala, prosciutto y arúgula orgánica

MILANO

\$220.00

Pomodoro, mozzarella, cherrys, salami milander y parmesano reggiano

DI MANZO

\$280.00

Vacio de res, queso mozzarella, cebolla morada, arúgula laminas de parmesano, champiñones y reducción de balsámico

CAMARONES A LOS 4 QUESOS

\$260.00

Salsa de 4 quesos, queso mozzarella y camarones

NUTELLA CON FRUTOS ROJOS

\$220.00

Nutella, variedad de frutos rojos y menta



CASA PESTALOZZI

COMIDAS Y CENAS

PASTAS

SPAGUETTI AL CACCIO E PEPE	\$220.00
SPAGUETTI AL POMODORO Y PARMESANO	\$190.00
FETUCCINI A LOS CUATRO QUESOS Y CAMARONES	\$260.00
Queso brie, parmesano, queso crema y queso gouda.	
SPAGUETTI A L'ARRABBIATA CON CAMARONES Y PARMESANO	\$260.00
TAGLIALETELLE AL LIMÓN CON CAMARONES Y PARMESANO	\$220.00
Camarones salteados con vino blanco mantequilla clarificada, ralladura de limón eureka y toque de albahaca	
PAPPARDELLE AL PESTO	\$260.00
SPAGUETTI AL ALIOLI CON PROSCIUTTO DI PARMA	\$260.00
FETUCCINI AL RAGÚ	\$260.00
Con carne de filete de res a baja cocción, aceite de albahaca y parmesano.	
SPAGUETTI A LA CARBONARA CON GUANCIALE	\$260.00
Yemas de huevo, pimienta negra y queso pecorino.	
LASAGNA DE FILETE DE RES	\$280.00
Especialidad de la casa, con 3 horas de cocción baja, ingredientes 100% italianos.	

*Cambió de proteína (pollo)

+\$40.00

RAVIOLIS

(Receta pendiente)

**TODAS LAS PASTAS SON HECHA EN CASA Y
PREPARADAS AL MOMENTO.
TIEMPO APROXIMADO 20 MINUTOS.**

PLATOS FUERTES

ATÚN SELLADO EN COSTRA DE SÉSAMO PISTACHE Y SALSA TERIYAKI	\$265.00
Acompañado de ensalada verde con cacahuate y supremas de toronja	
SALMÓN AL HORNO A LA MANTEQUILLA	\$295.00
Acompañado con spaghetti al olivo o mix de lechuga.	
TORRETA DE SALMÓN	\$220.00
Torreta con queso de cabra, aguacate, jitomate y pesto.	
TACOS DE COCHINITA	\$210.00
Receta única de la casa; tres tortillas hechas al momento, frijol negro Veracruz, cebolla morada y habanero encurtido.	
TACOS DE VACÍO (180 GRS.)	\$240.00
Tres tortillas hechas a mano, cebolla, cilantro y salsa de habanero con piña.	
TACOS DE CAMARÓN REBOZADO	\$240.00
Tres tortillas de harina, camarón rebozado, col morado y aderezo chipotle.	
PESCA DEL DÍA (DE JUEVES A SÁBADO)	\$320.00
En salsa de vino blanco, acompañado de ensalada o verduras a la parrilla.	

CORTES

NEW YORK (400 GRS.)	\$750.00
(Acompañamientos pendientes)	
RIB EYE (400 GRS.)	\$850.00
(Acompañamientos pendientes)	
VACÍO EN ESCALOPAS (180 GRS.)	\$280.00
Con arugula, láminas de queso parmesano y reducción de balsámico.	
FILETE DE RES EN SU JUGO (180 GRS.)	\$310.00
Puré de papa rústico y espárragos horneados.	

*Todos nuestros cortes son de importación.

*Gramaje antes de cocción