

# 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.

##### Sopes con cecina o arrachera \$220.00

3 sopes hechos 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, laminas 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 \$140.00

##### Estragón

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 estilio 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, laminas 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

<b>Plato de Fruta mixta</b>	<b>\$110.00</b>
Fruta de temporada	
<b>Copa Antioxidante</b>	<b>\$130.00</b>
Fresa, frambuesa, mora y zarzamora. Yogurt y granola hecha en casa.	

CAFÉ

<b>Flat white (150 ml.)</b>	<b>\$60.00</b>
<b>Ristretto</b>	<b>\$50.00</b>
<b>Espresso sencillo</b>	<b>\$50.00</b>
<b>Espresso doble</b>	<b>\$70.00</b>
<b>Latte (170 ml.)</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Capuccino (170 ml.)</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Americano (170 ml.)</b>	<b>\$60.00</b>
*Leche de almendra	+\$15.00

TÉ Y TISANAS

<b>Passion de Fleurs</b>	<b>\$60.00</b>
Té blanco con un sutil aroma a rosa y sabores frutales del durazno y fruta de la pasión.	
<b>Jasmin Chung Hao</b>	<b>\$60.00</b>
Té verde con jasmin producido en china delicado y aromático.	
<b>Miss Dammann</b>	<b>\$60.00</b>
Té verde y jengibre, con aromas afrutados y cítricos del limón y fruta de la pasión.	
<b>Chai</b>	<b>\$60.00</b>
Té negro aromatizado según la receta de la india, especiado con jengibre, clavo, pimienta rosa y cardamomo	
<b>Carcadet Nuit</b>	<b>\$60.00</b>
Tisana con flores de hibisco, cascara de rosa mosqueta trozos de manzana, y cáscara de naranja, con un toque de pasas.	
<b>Rooibos Vainille</b>	<b>\$60.00</b>
Tisana con los sabores dulces de la vainilla de madagascar se combinan con el licor suave del rooibos	
<b>Menthe Poivrée</b>	<b>\$60.00</b>
Tisana con menta pura de Egipto	
<b>Camomille</b>	<b>\$60.00</b>
Tisana con manzanilla pura de Croacia.	

BEBIDAS BRUNCH

<b>Mimosa (200 ml.)</b>	<b>\$120.00</b>
Jugo de naranja(100 ml) y Vino espumoso (100 ml).	
<b>Aperol Spritz (350 ml.)</b>	<b>\$220.00</b>
Aperol (60 ml), Vino espumoso (250 ml) y agua mineral (40 ml).	
<b>Saint Germain Spritz (300 ml.)</b>	<b>\$240.00</b>
St. Germain (45 ml), Vino espumoso (200 ml), agua mineral (55 ml).	

BEBIDAS CALIENTES

<b>Chai Latte</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Cocoa</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Moka</b>	<b>\$80.00</b>
Cocoa con una carga de espresso.	
<b>Chai Latte Sucio</b>	<b>\$80.00</b>
Chai latte con una carga de espresso.	
*Leche de almendra	+\$15.00

JUGOS

<b>Jugo de Naranja (320 ml.)</b>	<b>\$70.00</b>
<b>Jugo Verde (350 ml.)</b>	<b>\$70.00</b>
Naranja, apio y perejil.	
<b>Jugo de Frutos Rojos (350 ml.)</b>	<b>\$80.00</b>
Naranja, zarzamora, fresa y frambuesa.	
<b>Jugo Asiático (350 ml.)</b>	<b>\$80.00</b>
Naranja, guayaba y jengibre.	
<b>Jugo Zarzana (350 ml.)</b>	<b>\$80.00</b>
Naranja, zarzamora, manzana verde smith y jengibre.	
<b>Jugo Smith (350 ml.)</b>	<b>\$80.00</b>
Naranja, pepino, piña, manzana verde y jugo de limón.	
<b>Jugo Do Brasil (350 ml.)</b>	<b>\$85.00</b>
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 \$190.00 (tres tipos de pan)

- Jitomate cherry horneado, burrata arúgula y reduccion de balsamico
- Mejillón en escache queso de cabra y pimien-to piquillo
- Prosscuito di parma manzana verde y miel de agave

#### ACEITUNAS TEMPERADAS CON ACEITE DE CHILES \$140.00

#### TABLA DE QUESOS \$210.00

Eleccion de quesos de temporada

#### TABLA DE PROSCIUTTO 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 sipriani, soya con genjibre 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 organica

#### DI BUFALA \$260.00

Pomodoro, Burrata Di Bufala, prosciutto y arúgula organica

#### MILANO \$220.00

Pomodoro, mozzarella, cherrys, salami milander y parmigiano reggiano

#### DI MANSO \$280.00

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

#### 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

TAGLEATELLE 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 cacahuete 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 arúgula, 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

