La Bellota

ENTRADAS FRIAS

TÁRTARA DE ATÚN — *155*
• Salsa Sambal, Cítricos y Sandía a la parrilla.

MOLCAJETE DE OBISPO — *110*
• Queso Panela, Aguacate y Salsa Verde.

TOSTADAS PLACERAS DE CAMARÓN — *230*
• Tomate Verde, Cilantro y Chile Cuaresmeño.

B TOSTADITAS DE MARLIN — *180*
• Pimientos y Mayonesa de Chipotle.

ENTRADAS CALIENTES

CHORIZO CAMPESTRE — *110*
• A la parrilla.

PROVOLETA — *175*
• Rodaja de Jitomate, Orégano y Aceite de Oliva.

B ESQUITES — *85*
• Mayonesa de Paprika y Queso Cotija.

B CHALUPITAS POBLANAS — *112*
• Tres Rojas y Tres Verdes con Carne Deshebrada de Cerdo.

MOLLEJAS — *185*

EMPANADAS — *75*
• Carne, Queso con Elote y Espinaca.

B SOPECITOS DE LA CASA — *150*
• Arrachera, Chorizo y Pollo.

B CROQUETAS DE QUESO OAXACA A LA CERVEZA — *110*
• Mayonesa de Chipotle al Tequila.

ENSALADAS

ICEBERG — *140*
• Aderezo Roquefort, Tocino y Tomate.

B ENSALADA DE PERA ROSTIZADA — *140*
• Mix de Lechugas y Espinaca, Nuez Garapiñado, Arándanos y Aderezo de Naranja.

MIXTA BELLOTA — *140*
• Mix de Lechugas, Jitomate, Cebolla, Aguacate y Queso de Cabra.

SOPAS Y PASTAS

B HONGOS — *95*
• Epazote y Guajillo.

B CREMA DE CHICHARRÓN CON QUESO DE CABRA — *260*

JUGO DE CARNE — *140*
• Jerez, Cebolla, Serrano, Cilantro y Aceite de Olivo.

B BIRRIA — *260*

CREMA GRUYÉRE — *140*

SOPA DE TORTILLA — *115*
• Aguacate, Chicharrón y Chile Pasilla.

B ESPECIAL BELLOTA — *270*
• Scampi.

B MOLE DE OLLA — *140*
• Tradicional de la Casa, Cebolla y Limón.

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR

La Bellota

A LA PARRILLA

FILETE DE RES — 250 450
• 200 gr. 400 gr.

ARRACHERA — 490 950
• 400 gr. 800 gr.

HAMBURGUESA CLÁSICA 200 gr. — 215
• Queso Cheddar, Lechuga, Jitomate, Cebolla y Salsa de la Casa.

B POLLO MARINADO, PECHUGA O PIERNA Y MUSLO — 225
• Ajo, Limón Eureka, Aceite de Olivo y Orégano.

PESCADO EN COSTRA DE CHÍA — 295
• Aderezo de Pepino, Calabazas y Jitomate Cherry.

B CAMARONES — 395
• Adobo de Guajillo y Naranja.

B CHAMORRO DE LA PLAZA — 250
• Cilantro, Cebolla y Chile Serrano.

CABRERÍA — 430
• 300 gr

RIB EYE PRIME — 550 860 1250
• 300 gr. 500 gr. 800 gr.

PARRILLADA PARA TAQUEAR — 1350
• Arrachera en Fajitas, Filete, Mollejas y Chorizo (2 a 3 personas) 1.300 kg.

HAMBURGUESA ENCINOS 200 gr. — 215
• Queso Azul, Tocino, Cebolla Francesa y Mayonesa de Morita.

B PESCA DEL DÍA — 385
• Zarandeado o a la Talla.

B SALMÓN A LA PARRILA — 340
• Miel Maple, Mostaza, Soya y Aceite de Olivo.

VERDURAS A LA PARRILLA — 140
• Jitomate, Calabacitas, Cebolla y Berenjena.

PIACAÑA — 364
• 300 gr.

CARNE AL VACIO — 460 830
• 400 gr. 800 gr.

NUESTROS CORTES CON UN PESO MAYOR A 500 gr. REQUIEREN 35 MINUTOS DE COCCIÓN, AGRADECEMOS SU PACIENCIA.

GUARNICIONES

ELOTES, PAPAS A LA FRANCESA, ESPARRAGOS O ESPINACAS A LA CREMA — 85

TACOS

ARRACHERA — 235
• Cebolla y Chiles Toreados.

B JABALÍ — 350
• Salsa de Semillas.

CHICHARRÓN DE RIB EYE — 285

B FLAUTAS DE BARBACOA — 140

PIZZAS

MARGARITA — 225

PEPPERONI — 225

JAMÓN SERRANO — 225
• Arúgula y Aceituna.

HAWAIANA — 225

POSTRES

CRÉME BRULÉE — 80

PASTEL DE ZANAHORIA — 110

ALFAJORES — 110

HELADOS ARTESANALES — 95

PASTEL DE CHOCOLATE DE METATE — 120

PASTEL DE TRES LECHES — 110

ATE CON QUESO — 70

BEBIDAS

REFRESCOS — 33

CAFÉ CAPUCHINO — 45

CAFÉ DE OLLA — 50

CAFÉ AMERICANO — 35

CAFÉ ESPRESSO — 38

THÉ SURTIDO — 35

B Especialidad de La Bellota

La Bellota

SUGERENCIAS

ENTRADA

MONTADITO DE JAMÓN SERRANO *90*

SOPA

CALDO TLALPEÑO *110*

ENSALADA

ENSALADA DE ARRACHERA
O POLLO A LAS BRASAS *180*

FUERTES

HAMBURGUESA DE RIB EYE *450*
- Pan negro y arugula.

PESCADO EN SALSA DE VERDOLAGAS *360*

TACO PLACERO 2 PERSONAS *260*
- Cecina, queso doble crema, ensalada de nopales, chicharrón seco, chorizo, aguacate y tortillas a mano.

PECHUGA DE POLLO EN SALSA
DE LIMA CON MIEL *230*

POSTRES

TARTA DE PERA CON QUESO BRIE *110*

MOUSSE DE CHOCOLATE
CON SALSA DE FRESAS *110*