PARA EL ANTOJO

Club Sándwich — **$180**
Con Pollo, Jamón y Tocino de Pavo aderezado con Mayonesa
y acompañado de Papas gajo fritas.

Gran Torta Bellavista *(200g de los ingredientes de su elección)* — **$165**
En medio Birote con Frijoles refritos, Mayonesa,
acompañado con Papas fritas
(Omelette natural, Salami (K), Jamón de Pavo, Tocino de Pavo,
Pollo desmenuzado, Queso manchego, Queso panela, Aguacate,
Jitomate, Cebolla).

Enchiladas rellenas de Pollo *(90 g)* — **$180**
Con Mole, Salsa verde ó Salsa roja.

Tacos dorados rellenos de Pollo *(90 g)* — **$180**
Con Mole, Salsa verde ó Salsa roja.

Milanesa de Pollo *(90 g)* — **$198**
Con Papas fritas y bastones de Jícama y Zanahoria.
(Pídala en Torta)

POSTRES

Natilla de la Abuela — **$95**
Con Frutos rojos y Chantilly

Brownie tibio con Helado de Vainilla — **$149**

Gelatina de Cajeta — **$45**

BELLAVISTA
GOLF & COUNTRY CLUB

bar terraza

MENÚ

EL MUNDO EN UN TACO

2 tortillas recién hechas de 50g, cada una rellena de 35g del sabor que elija

Pato confitado — $175
En Horno de piedra y salsa de Frambuesa.

Rosarito de Baja California — $110
Con camarón, Frijoles y crema de Chipotle con Queso.

Pescado Rodrigo — $130
Filete de Róbalo desmenuzado con nuestra clásica salsa con Pimientos.

SABORES DEL BARRIO

100g de Masa Azul y 70g de su elección de ingredientes cocinados al momento

Quesadillas fritas *(3 pzs)* — $65
De Queso fundido servidas con Lechuga, Queso fresco y salsa verde.

Gorditas de Chicharrón Prensado *(2 pzs)* — $80
Con Queso fundido, Nopales y salsa tatemada.

CALDOS Y SOPAS

Caldo Xóchitl *(300 ml)* — $89
Con Pico de gallo y Aguacate.

Sopa de Tortilla *(300 ml)* — $89
Con juliana de Chile ancho tostado, Aguacate, Crema y Queso fresco.

ENSALADAS

Ensalada Green — $140
Mix de Arúgula y Kale con aderezo de limón, Cogoyos y láminas de Parmesano.

Extra de Salmón ahumado *(60 g)* — $89

Ensalada Albatros *(90 g)* (K) — $220
De Atún blanco Albacora *(75 g)* sobre mix de Lechugas y Espárragos grillados con Aceite y Vinagre.

Con Atún en agua *(90 g) (NO KOSHER)* — $165

DEL GRILL, NUESTROS CORTES AL CARBÓN

Todos los cortes se acompañan de pure de papa.

Salmón Starter *(200 g)* — $370
Salmón fresco al grill.

Rib Eye Hole in One *(380 g)* (K) — $655
Rib Eye Kosher cocinado al sartén. *(Puede pedirlo en Tacos)*

Sabanita los Refugios *(la puede pedir en milanesa)*
Cocinado al grill y servido entero o fileteado.

Lorem ipsum

Filete de Pollo *(200 g)* (K) — $239
Filete de Res *(200 g)* — $315

Arrachera Gin & Golf *(300 g)* — $320
Arrachera nacional cocinado al grill y servido entero o fileteado.

Róbalo Par 72 *(200 g)* — $330
Robalo fresco asado al grill.

SALSAS PARA SU CORTE

Pida en un Ramekin Aparte y Bañe su corte con 2oz de la salsa que su antojo le indique

Reducción de Vino tinto *(estilo "Chemita")*, **Pimienta negra, Cremosa Pimienta verde**
Champiñones al Oporto, Salsa Hunan *(agridulce)*, **Echalote y Almendras**
Queso de cabra con Uvas, Chimichurri picante *(fría)*

IDEALES PARA PESCADOS

Salsa tártara con Alcaparras *(fría)*, **Yogurth con Cebollin** *(fría)*

Platillo Kosher. (K)
Todo el pollo utilizado en nuestras preparaciones es Kosher.
Platillos saludables, vegetarianos y bajo en calorias (SIM).
Precios expresados en Moneda Nacional. IVA Incluido.
El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.
El gramaje mostrado en los platillos representa el peso de la proteína en crudo.
No se acepta ningún pago en efectivo, sólo pago con tarjeta de crédito o cargo a la acción.
Si requiere factura favor de solicitar antes de pedir su cuenta.