CLUB DEPORTIVO **COLINAS**

COCINA
DE AUTOR

POR EL CHEF
JOSÉ INÉS
MORENO



Viernes 20 de noviembre

#TodosSomosColinas



VACÍO DE 500 GRAMOS AL CHIMICHURRI

Con betabel a las cenizas y pastel de papa a la crema.

$610

MEDALLONES DE COLA DE LANGOSTA

En salsa holandesa, con arroz de frutos secos y esparrágos salteados

$910



Platillo original | La presentación puede variar

ENTRADAS

Carpaccio de betabel y queso de cabra **$155**

Betabel rostizado en laminas, espolvoreado con queso de cabra y nuez garapiñada, aderezado con vinagreta de vino blanco y miel.

Triple hot dip **$155**

Dip de alcachofa, espinaca y espárragos, gratinados con gouda, manchego y mozzarella acompañados de crotón rústico y sal de mar.

Rock tempura shrimp **$185**

Camarón 21/25 tempura, en baño de aderezo de chipotle y cama fresca de con curtida.

Guacamole y chicharrón **$155**

Orden de guacmole acompañado de pico de gallo habanero y chicharrón de pella hecho en casa.

Orden de jamón ibérico **$450**

De la pata a su mesa, con trozos de pan rústico de la casa.

Ensalada Caprese **$115**

Mozzarella natural con rodajas de tomate, albahaca, tomate deshidratado, rociada con aderezo balsámico.

Ensalada Atenas **$115**

Espinaca baby, arugula, manzana, fresa, arándano deshidratado, queso feta y aceituna calamata, con aderezo de vino blanco.

FUERTES

Cowboy 500 gaucho **$425**

Calidad select, 500 gramos de carne asada al término deseado, con guarnición de ensalada breve gaucha y chimichurri Colinas.

Triple de salmón con pan navegante en salsa de camarón **$325**

Salmón con baño de mantequilla de eneldo sobre risotto con nuez acompañado de pan navegante en velouté de camarón y cebollín.

Filete de huachinango zarandeado **$325**

350 gramos de filete de huachinango zarandeado, acompañado de morisqueta guerrerense y cebolla curtida con habanero.

Pulpo a las brasas con cloulis de cacahuate, tequila y chile cambray **$385**

220 gramos de pulpo a la parrilla sobre arroz Colinas y pesto de cacahuate con buque de tequila.

INFANTIL

Boneless **$70**

Hamburguesa infantil **$90**

Mini pizza **$75**

PASTA PRESTO

Elije tu pasta, la salsa, proteína, vegetales, complementos y pan y te la preparamos al momento.

Orden $210

1. Elije tu pasta

Espagueti
Fetuccini
Fusilli
Penne

2. Ahora la salsa

Cuatro quesos
Pomodoro
Pesto
Boloñesa
Rabiata
Burro

3. ¿Cuál proteína?

Salmón
Camarón
Tender de pollo
Albondigas
Fruto de mar
Calamar

4. Vegetales

Morrón rojo
Morrón verde
Cebolla
Champiñón
Setas
Tomate cherry
Aceitubas
Brócoli
Espárragos
Espinaca
Radiccio

5. Los complementos

MPerejil liso
Chipotle
Chile guajillo
Almendra
Piñon
Albahaca
Romero
Orégano

6. Y el pan

Grissini
Fiambre artesanal
Lingote rústico

PIZZA STRAVAGANTE

Cinco pizzas artesanales y contemporáneas, selecciona en las opciones disponibles original o integral.

Camarón **$235**

Pan pizza, base de salsa pomodoro Colinas, mezcla de quesos para gratinar, camarón, cebolla morada y queso de cabra con buque de albahaca fresca.

María Bonita **$260**

Pan pizza, base de pomodoro, mezcla de quesos, prosciutto, jalapeño toreado, arugula frita y queso de cabra.

La de los 4 quesos estilo Colinas **$235**

Pan pizza, base de pomodoro, mezcla de quesos, prosciutto, jalapeño toreado, arugula frita y queso de cabra.

BEBIDAS

Coca cola 355 ml.	**$19.50**
Coca cola light 355 ml.	**$19.50**
Joya sabores 355 ml.	**$19.50**
Joya toronja 355 ml.	**$19.50**
Coca cola sin azúcar 355 ml.	**$19.50**
Agua ciel 600 ml.	**$19.50**
Té Chai frío o caliente	**$60**
Té Matcha frío o caliente	**$60**

Margarita para todos **$245**

Pan pizza, base pomodoro, mozarella fresco, tomate deshidratado y ahumado en casa, albahaca fresca y salpicada de pesto con balsámico.

Manzana y pesto **$215**

Pan pizza, base de pesto de poñon y almendra, mezcla de quesos, queso de cabra, manzana natural y tomate deshidratado y ahumado en casa.