CRÁTER 823 ROCASAL PEDREGAL, CDMX

ALIMENTOS

PARA EMPEZAR EL MEDIO DÍA

AGUACHILE DE RIB EYE $395
Salsa tatemada, polvo de tortilla, chile serrano, chips de ajo y pan brasa. 80 g.

CEVICHE DE PESCADO BLANCO $395
"Pesca del día" cremoso de aguacate y emulsión de mojito. 150 g.

NUESTRO CEVICHE DE PESCADO ESTILO THAI $395
Leche de coco, jengibre, un toque de cúrcuma, chile serrano rojo, hojuela de coco y brote de cilantro. 100 g

DUO DE HUMMUS $295
Clásico y de edamame, acompañado con pan manakish casero. 260 g.

TOSTADAS DE SALMÓN $295
Salsa toreada, ensalada de rabanitos y crema de guacamole (3 UND). 70 g

CRUDITES $195
Con chamoy casero, jocoque con polvo de chiles 120 g.

BOTANAS DE LA CASA

ACEITUNAS MARINADAS $280
Aceitunas preparadas en aceite de romero, soya y chile piquín. 120 g.

PIMIENTOS DEL PADRÓN $260
Fritos con sal de mar. 150 g.

TOSTADAS DE PUNTAS DE FILETE (3 UND) $265
Salsa toreada, frijoles refritos y nube de parmesano.

TOSTADA DE RIB EYE $295
Guacamole tradicional y salsa macha verde. 100 g.

TACOS DE LECHÓN $425
Lechón cocinado a baja temperatura, tortillas de maíz hechas a mano y salsa tatemada (4 UND). 140 g.

TACO DE JAIBA SUAVE $270
Tortilla de hoja santa, mayonesa de cilantro y salsa de chiltepin. 60 g.

CROQUETAS DE CHICHARRON PRENSADO. $295
Alioli de serrano.
(6 UND)

MINI FLAUTAS DE COCHINITA $270
Salsa borracha y crema de rancho.
(3 UND)

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS.

CRÁTER 823

ROCASAL

PEDREGAL, CDMX

SOPAS

CLÁSICA SOPA DE CEBOLLA $265
Gratinada con gruyere con crouton de pan hogaza. 300 ml.

CONSOMÉ DE POLLO ORGÁNICO $210
Verduras de temporada, arroz blanco con guarnición tradicional. 250 ml.

CREMA DE CHICHARRÓN $250
Queso de cabra, germinado de cilantro con un toque de chile morita. 250 ml.

CREMA DE CALABAZA MANTEQUILLA $250
Queso de cabra, semilla de calabaza y brote de cebolla. 250 ml.

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA $340
Mezcla de lechugas (cogollos, espinaca y kale) nuez de la india tostada, tomate cherry, tocino ahumado, hinojo fresco laminado y vinagreta de cítricos. 250 g.

SANDÍA A LA PARRILLA $265
Queso de cabra, almendras tostadas y vinagreta de cranberry. 420 g.

TABBOULEH MEDITERRÁNEO $300
De quinoa roja con aguacate a la parrilla, jocoque, polvo de zaatar, aceite de oliva extra virgen y pan manakish casero. 240 g.

ENSALADA DE LECHUGA FRANCESA $340
Grana Padano, apio, suprema de toronja y piñon tostado. Con vinagreta de limón eureka. 180 g.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS.

CRÁTER 823

ROCASAL

PEDREGAL, CDMX

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

NUESTRA PRIME BURGER $415
Mezcla de chuck y rib eye, queso gouda, cebollas caramelizadas, papas especiadas rostizadas con catsup y mostaza antigua casera. 200 g.

CLÁSICO FRENCH DIP EN PAN BRIOCHE $400
Alioli de serrano, cebollín, jugo de carne y papas especiadas. 140 g.

PLATOS FUERTES

SALMÓN A LA PARRILLA $500
Cous cous, relish de yogurt griego y mini ensalada de pepino.
160 g.

NUESTRO FILETE $870
Foie caramelizado, salsa de oporto y crema de bacon.
240 g.

COCHINILLO CONFITADO $500
Mole de la casa y plátano macho. Acompañado de tortillas hechas a mano.
170 g.

RIB EYE HIGH CHOICE $1950
Acompañado de papa horno, espinacas a la crema con alcachofas asadas. 700 g.

FETUCCINI $410
Jitomate dry, camarones a la parrilla(145 g), aceitunas kalamata y crema de limón.

NUESTRO PLATO DE CURRY MADRAS CON POLLO 140 g. $360
Arroz basmati y salsa raita

Elige entre camarón 145 g. $395
y vegetariano $320

SUPREMA DE POLLO DE GRANJA $410
Al horno, cebollas asadas, salsa de pimienta y verduritas de temporada.
300 g.

LONJA DE PESCA DEL DIA $560
180 g.

- A LA TALLA
- MEUNIERE

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS.