

EL LINGOTE

R E S T A U R A N T E

MENÚ

ENTRADAS

Chicharrón de ribeye y arrachera Con guacamole, pico de gallo, totopos, tortillas y salsa	\$380
Queso panela a la parrilla Con chicharrón de “La Ramos” en salsa verde y cebolla curtida	\$225
Coliflor al horno Con alioli de salsa macha de la casa, ajonjolí y cacahuate y salsa ponzú	\$280
Queso fundido Con chorizo de cerdo, acompañado de tortillas de harina y maíz	\$280
Taco de cabrito (1 pieza) Con pico de gallo, cremoso de aguacate, lechuga y tomate cherry	\$140
Tostadas de pulpo (1 pieza) Aderezo de ajonjolí con chipotle, aguacate y chicharrón de cerdo	\$125
Tacos de fideo seco (3 piezas) Doraditos, con chorizo, crema y cebolla morada curtida	\$130
Tiradito de atún, aire ponzú y sandía mimetizada Con un toque de serrano, cremoso de aguacate, sandía y salsa de soya jengibre	\$275
Camarones Cajún (5 piezas) Camarones salteados en mantequilla, con salsa macha, acompañados de elote amarillo	\$300
Taco “mar y tierra” Crujiente taco dorado de cabrito, sobre un aguachile verde de piquín con camarones	\$150
Aguachile verde piquín Camarones en jugo de limón con chile piquín, supremas de naranja, cremoso de aguacate y pepino	\$280
Chicharrón de pulpo (200 g) Servido sobre cama de guacamole, tostadas de ajonjolí	\$395
Guacamole Acompañado de pico de gallo, totopos y chicharrón de cerdo	\$185
Taco de filete (1 pieza) Con costra de queso manchego y mozzarella, pico de gallo y cremoso de aguacate	\$130

PLATOS FUERTES

Ribeye Regio (350g) \$750
Rib eye Angus Choice a la parrilla con chile toreado, cebolla cambray, salsas de la casa y tortillas

Ribeye LINGOTE (350g) \$750
Rib eye Angus Choice con Rub de cacao y chiles secos, miel de ajos en conserva, acompañado de puré de papa

Ribeye con camarones y gratinado (350g) \$950
Rib eye Angus Choice a la parrilla, con gratín de queso y camarones zarandeados

Arrachera al Grill (300g) \$550
Arrachera Angus Choice a la parrilla, acompañado de guacamoles, queso panela a la parrilla

Fideúa con camarones \$445
Camarones salteados en mantequilla, sobre una cama de fideo al curry con alioli de salsa macha y chorizo

Hamburguesa de filete \$385
150g de filete en trozos sobre costra de quesos, tocino, aguacate y papas a la francesa

Pechuga de pollo a la florentina \$350
Envuelta con tocino, con crema de espinaca y acelgas, acompañado de fettuccini y toque de almendras

Filete de res con salsa española piquín \$550
Con zanahoria baby glaseadas, al término deseado, puré de papa

Lasagna regia \$385
De res con salsa Pomodoro chorizo y bechamel de comino y un toque de salsa de queso

Pork belly estofado en cama de lentejas de la casa \$425
Lajas de Pork belly estofado en una cama de nuestras lentejas de la casa

Costilla confitada de cerdo (400g) \$485
Sazonada con hierbas y especias, acompañado de ensalada de pepino y cebolla curtida con habanero

Chamorro nortño \$470
En adobo tres chiles, acompañado de frijoles refritos, queso panela asado, aguacate y cebolla curtida

Chamorro de cerdo en salsa de vino tinto \$470
Acompañado de papas trufadas con queso parmesano y perejil

Pulpo norestense \$465
A la parrilla, en adobo de chiles secos, con risotto de asado de puerco, chicharrón de Pork belly, garbanzo y salsa macha

Salmón a la parrilla (200g) \$450
Acompañado de risotto con cremoso de aguacate

Salmón zarandeado (200g) \$470
Con adobo de la casa, acompañado de mezcla de lechugas

Fettuccini con salmón en salsa pomodoro \$385
En salsa de tomate y finas hierbas, furikake con trozos de salmón

Pasta alfredo \$315
Pasta fetuccini en salsa Alfredo con pollo \$330
con camarón \$385

Pechuga de pollo albardada \$350
Rellena de queso envuelta en jamón serrano, con salsa de queso, acompañado de puré de papa, aceite de trufas y espárragos

GUARNICIONES

Espárragos \$125
Con queso de cabra, nuez caramelizada y reducción de vinagre balsámico

Papas trufadas \$125
Papas a la francesa con aceite de trufa y queso parmesano

Esquites \$160
Con chicharrón de tapioca, mantequilla, crema y aderezo de la casa

Puré de papa \$125
Con un toque de mantequilla queso y pimienta

SOPAS

Sopa de tortilla
Con queso panela, aguacate, y chicharrón \$125

Sopa de lentejas
Con mantequilla de camarón, salchicha para asar, y chile piquín fresco \$125

Crema de tomate
Con tomate rostizado, queso parmesano..... \$125

NIÑOS

Mini hamburguesa	\$145
Con papas a la francesa y ensalada de lechuga con tomate cherry	
Tacos de arrachera (3 pz)	\$145
En tortilla de maíz, con costra de queso y papas a la francesa	
Pizza individual	\$125
Pizza tamaño infantil con mix de quesos, salsa de tomate: jamón, pepperoni y queso	

POSTRES

Savarín Elote	\$175
Pan de elote con salsa de cajeta, nuez en trozos y helado de gloria de Linares	
Canelitas Cake	\$315
Bizcocho de manzana con mousse de chocolate, praliné de avellana y trozos de galleta sabor canela	
Mostachón Cake	\$275
Base crocante de merengue, galleta de nuez, coronada con crema de queso y trozo de fresa natural	
Roll de Canela	\$175
Delicioso roll de canela elaborado en casa, bañado en crema de vainilla con helado al final	
Creme Brûlée	\$175
Crema quemada de vaina de vainilla y frutos rojos	
Molten Cake	\$195
Pastel de chocolate tibio con relleno cremoso y helado de vainilla	
Cheesecake Pop	\$235
Cheesecake de guayaba, crema de queso de cabra, ganache de chocolate y galleta Lotus	
Brownie	\$175
Brownie con salsa de chocolate, nuez y bola de helado	

CAFÉS

Café americano	\$55
Café expresso	\$50
Capuccino	\$65
Café Latte	\$65
Café Irlandés	\$170
Carajillo tradicional	\$170
Carajillo Mazapán	\$170
Carajillo Bailey's	\$170
Café mezcla única de la casa, Árabigo seleccionado tostado gourmet y francés: Chiapas, Oaxaca, Veracruz	

TÉS

Jazmín - Té verde	\$65
Un Té verde aromatizado con un exótico sabor y aroma a jazmín.	
Bora Bora - Tisana frutal	\$65
Disfrútala fría y transportate al paraíso.	
Menta Fresh - Té verde	\$65
Ideal para acompañar comida libanesa o árabe.	
Fantasía tropical - Tisana frutal	\$65
Combina los sabores de los frutos rojos con maracuyá.	
Goji Berry - Tisana frutal	\$65
Perfecta para hacer una Chamoyada.	
Earl Grey - Té negro	\$65
Sabor cítrico perfumado característico de la bergamota.	
Rooibos Tiramisú - Tisana rooibos	\$65
Como el conocido postre italiano. Sabor a café, crema, almendra y dulce de leche	
English Breakfast - Té negro	\$65
Un Té fuerte al ser una mezcla de de Tés negros puros.	
Rooibos Chai	\$65
Masala Chai con rooibos como base y vainas enteras de cardamomo, canela, vainilla y clavo.	

CERVEZA

Bohemia clara	\$65
Bohemia oscura	\$65
Carta blanca	\$60
Indio	\$60
XX Lager	\$60
XX Ámbar	\$60
Tecate light	\$60
Amstel ultra	\$70
Heineken	\$60
Stella Artois	\$65
Victoria	\$65
Negra modelo	\$65
Modelo especial	\$65
Pacífico	\$60
Corona	\$60
Tarro clamato	\$45
Tarro michelado	\$30
Tarro chelado	\$20

CERVEZA ARTESANAL 8 REALES

Porter	\$100
Ale	\$100
Lager	\$100
Helles	\$100
Dorada	\$100

BEBIDAS

Coca cola	\$49
Coca Cola Zero	\$49
Coca Cola Light	\$49
Joya manzana	\$49
Sprite	\$49
Fresca	\$49
Fanta	\$49
Topo chico Agua mineral	\$49
Limonada Natural	\$60
Limonada Mineral	\$65
Limonada de fresa	\$60
Limonada de fresa mineral	\$80
Limonada frutos rojos	\$75
Limonada frutos rojos mineral	\$80
Naranjada Natural	\$60
Naranjada Mineral	\$65
Agua de piedra mineral	\$90

MOCKTAILS

Ilmenita Kiwi.....	\$110
Jugo de naranja, menta, Ginger Ale, kiwi	
Cromita Piña Coco	\$110
Jugo de naranja, limón, piña y crema de coco	
Cuprita	\$110
Jugo de piña, Sprite, cereza, granadina, limón	
Corindon Maracuya	\$110
Jugo de naranja, pulpa de maracuyá, agua mineral	

MIXOLOGÍA DE LA CASA

Licántropo \$200
Mezcal Montelobos Espadín, zarzamora, jugo de limón, Sprite, sal de gusano y cardamomo

Noche de muertos \$200
Tequila Don Julio blanco, pulpa de mandarina, licor de chile ancho, cardamomo y sal de gusano

Playa Cítrica \$150
Whisky, jugo de naranja, jarabe de piña chipotle y refresco de toronja

Mezcalita Pitahaya \$180
Mezcal, jarabe de pitahaya, jugo de arándano y licor de chile ancho

Mezcalita Maracuyá \$180
Mezcal, pulpa de maracuyá, pulpa de mango, jarabe de piña chipotle limón

Jamaical \$180
Mezcal, jamaica, jugo de granada, licor de chile ancho y limón

Martini Avellanas \$180
Vodka Stolichnaya, Frangelico, Baileys, Kahlua y canela en polvo

Cenzontli \$200
Mezcal 400 conejos espadín, licor de chile ancho, jarabe de agave, jugo de piña o limón

Brisa Tropical \$180
Whisky, pulpa de tamarindo, jugo de piña y agua mineral

Cantarito \$180
Tequila o mezcal a elegir, jugo de naranja, jugo de toronja, limón en cantarito de barro

Gin de lichi \$180
Gin Puerto de Indias strawberry, lichi and tonic water

Gin de maracuyá \$180
Gin Puerto de Indias Strawberry, lichi y agua tónica

Bittersweet Symphony \$180
Vodka Stolichnaya, licor de sandía, jugo de arándano, jarabe de pepino y limón

Mezcaletto \$180
Mezcal Amaras Espadín, Amaretto Disaronno, jugo de piña y piña en trozos

Atlántida \$180
Gin Tanqueray, Blue Curazao, jugo de arándano, limón

COCTELERÍA TRADICIONAL

Margarita de frutos rojos \$140
Margarita frappé \$140
Fresa, mango, tamarindo o pepino
Margarita clásica \$140
Paloma \$140
Vampiro \$130
Mojito \$150
Caipirinha \$130
Piña colada \$145
Daikiri mango \$140

Curazao mojito \$150
Strawberry daiquiri \$140
Gin & tonic \$180
Vodka & tonic \$150
Blue gin \$180
Gin frutos rojos \$180
Martini \$140
Old fashioned \$150
Aperol spritz \$180
Red sangria \$140
Clericot \$150

TEQUILAS

1800 Añejo \$180
1800 Cristalino Añejo \$200
1800 Reposado \$180
7 Leguas Reposado \$180
Don Julio 70 Años Cristalino \$200
Don Julio Añejo \$210
Herradura Añejo \$140
Herradura Blanco \$180
Herradura Reposado \$150
Herradura Ultra \$130
Maestro Tequilero \$180
Reserva José Cuervo Añejo \$425
Tequila Don Julio Añejo 1942 \$420
Tequila Maestro Dobel 50 \$450
Tradicional \$125

LICORES

Amaretto \$125
Bailey's Original \$130
Chartreuse Amarillo \$180
Chinchón Dulce \$125
Chinchón Seco \$125
Drambuie \$145
Fernet Branca \$145
Frangelico \$125
Kahlúa \$125
Lemoncello \$105
Licor 43 \$145
Sambuca Blanco \$150
Sambuca Negro \$150

WHISKY

JW Etiqueta Azul \$995
JW Etiqueta Negra \$220
JW Etiqueta Roja \$150
Buchanan's 12 \$175
Buchanan's 18 \$325
Bulleit Bourbon \$160
Chivas 12 \$175
Chivas 18 \$225
Glenfiddich 12 \$230
Glenlivet 12 \$230
Glenmorangie 12 \$230
Jack Daniels \$160
Jameson \$145
Macallan 12 \$300

MEZCALES

Mezcal 400 Conejos \$180
Mezcal Amores Espadín \$190
Mezcal Montelobos Espadín \$190

GINEBRAS

Ginebra Beefeater \$150
Ginebra Bombay \$210
Ginebra Hendricks \$180
Ginebra Tanqueray \$180
Ginebra London 1 \$180

RON

Appleton Estate \$130
Bacardí Blanco \$130
Cachaza Pitu \$125
Flor de Caña 12 \$160
Flor de Caña 7 \$125
Habana Club 7 \$135
Matusalén 18 \$205
Matusalén Clásico \$130
Matusalén Platino \$135
Zacapa 23 Años \$195

VODKA

Absolut Azul \$130
Absolut Raspberry \$130
Gray Goose \$160
Stolichnaya \$130
Belvedere \$175
Smirnoff \$110

RON

Azteca de Oro \$150
Carlos I \$250
Torres 10 \$180
Torres 15 \$165
Torres 5 \$145

COGNAC

Courvoisier V.S. \$210

VINOS

TINTOS

Casa Madero 3V..... \$1,100 / 220
Cabernet Sauvignon, Merlot Shiraz y Tempranillo. Parras
Valle de México

Avión de Juguete..... \$1,100 / 215
Grenache, Shiraz y Mataro, Riverland/McLaren Vale/
Langhorne Creek, Australia

Navarro Correas..... \$990 / 215
Malbec Mendoza, Argentina

Gaudiana \$550 / 150
Reserva Pinord, Penedés España

Barón de Ley \$550 / 150
Reserva, Rioja Tempranillo, España

Altos de Aguila \$550 / 150
Rioja Tempranillo, España

Chateldon \$1,200 / 220
Cabernet Sauvignon Reserva Pinord, Penedés España

Scielo Tinto \$990
Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, La Mancha
España

Casa Madero \$1,100
Merlot, Shiraz, Parras, México

BLANCOS

Monte Xanic Calixa..... \$850 / 175
Chardonnay Guadalupe Valle de México

Louis Pedrier \$750 / 175
Ugni Blanc, Colombard, Chenin Blanc, Folle Blanche, Cote
du Rhone Francia

ROSADOS

Casa Madero V Rose..... \$850 / 175
Shiraz Parras Valle de México

TINTOS

Matarromera Crianza \$1,800
Bodega Matarromera Bodega del Duero, Valladolid España

Toro Pintia Tempranillo \$3,650
Tempranillo, Valladolid España

Monte Xanic Gran Ricardo \$3,450
Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot/Cabernet Franc,
Ojos Negros, México

María Tinto \$1,500
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Nebbiolo, Baja
California, México

Valdubon — \$1450 \$1,450
Valdubon reserva, Ribera del Duero España

Fonte del Re Lacrima di Morro D'Alba Doc..... \$1,100
Umani Ronchi, Italia

Chateau La Briden Saint Julien \$4,200
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot,
France

Cúmaro Conero \$2,500
Montepulciano 100%, Italia