

EL LINGOTE

R E S T A U R A N T E

ENTRADAS

Chicharron de ribeye y arrachera.

Servido con guacamole, pico de gallo, totopos, tortillas y salsa.

\$ 380

Tiradito de atun, aire de ponzu y sandia mimetizada.

Con un toque de serrano, cremoso de aguacate, sandia y salsa de soya Jengibre y aire ponzu citricos.

\$ 275

Queso panela a la parrilla

Con chicharron de la "La Ramos" en salsa verde y cebolla curtida.

\$ 225

Camarones Cajun (5 piezas)

Camarones salteados en mantequilla con salsa macha, acompañados de elote amarillo.

\$ 300

Coliflor al horno.

Con alioli de salsa macha morita de la casa, ajonjoli cacahuete y salsa ponzu.

\$ 280

Taco "Mar y Tierra"

Crujiente taco dorado de cabrito, sobre un aguachile verde de piquin con camarones.

\$ 150

Queso fundido

Con chorizo de puerco, acompañado de tortillas de harina y maiz.

\$ 280

Aguachile verde piquin.

Camarones en jugo de limon, con chile piquin, supremas de naranja, cremoso de aguacate y pepino.

\$ 280

Taco de Cabrito (1 pieza).

Con pico de gallo, cremoso de aguacate, lechuga y tomates cherry.

\$ 140

Chicharron de Pulpo (200 g)

Servido con cama de guacamole, tostadas de ajonjoli.

\$ 395

Tostada de Pulpo (1 pieza).

Aderezo de ajonjoli con chipotle, aguacate y chicharron de cerdo.

\$ 125

Guacamole

Acompañado con pico de gallo, totopo y chicharron de cerdo.

\$ 185

Tacos de fideo seco (3 piezas).

Doraditos, con chorizo, crema y cebolla morada curtida.

\$ 130

Taco de Filete (1 pieza).

Con costra de queso machego y mozzarella, pico de gallo y cremoso de aguacate.

\$ 130

SOPAS Y ENSALADAS

Ensalada de Pera

Mezcla de lechugas baby, pera a la parrilla, higos, jamon serrano crispy, lajas de parmesano, nuez caramelizada y aderezo maple.

\$ 180

Ensalada de Betabel

Mezcla de lechugas, betabel ahumado, queso de cabra, nuez caramelizada, mazapan con una reduccion de balsamico de berries.

\$ 215

Con Pollo

\$ 215

Sopa de Tortilla

Con queso panela, aguacate y chicharron.

\$ 125

Con Arrachera

\$ 240

Sopa de Lentejas

Con mantequilla de camaron, salchicha para asar y chile piquin fresco.

\$ 125

Ensalada Cesar

Lechuga orejona en aderezo de anchoas con parmesano, tomates cherry y crotones.

\$ 180

Crema de Tomate

Con tomate rostizado, queso parmesano.

\$ 125

Con Pollo

\$ 210

Sopa del dia

A recomendacion del chef

\$ 125

Con Arrachera

\$ 250

EL LINGOTE

R E S T A U R A N T E

PLATOS FUERTES

Ribeye Regio (400 g).

Ribeye Angus Choise a la parrilla con chile toreado, cebolla cambray, salsa de la casa y tortillas.

Ribeye "Lingote" (400 g).

Ribeye Angus Choise con Rub de cacao y chiles secos, miel de ajos en conserva, acompañado de pure de papa.

Ribeye con Camarones y gratinado (400 g).

Ribeye Angus Choise a la parrilla, con gratin de queso y camarones zarandeados.

Arrachera al Grill (300 g).

Arrachera Angus Choise a la parrilla, acompañado de guacamole y queso panela a la parrilla.

Fideua con Camarones

Camarones salteados en mantequilla sobre una cama de fideo al curry con alioli de salsa macha y chorizo.

Hamburguesa de Filete

150 g de filete en trozos sobre una costra de quesos, tocino, aguacate y papas a la francesa.

Pechuga de Pollo a la Florentina

Envuelta en tocino, con crema de espinacas y acelgas, acompañada de fettuccini y toque de almendras.

Filete de Res con salsa española piquin

Con zanahoria baby glaseados, al termino deseado y pure de papa.

Lasagna Regia.

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.

Lajas de Pork Belly Estofado en una cama de nuestras lentejas de la casa.

\$ 800 **Aguja Norestense. (450 g)** **\$550**

Sazonada con sal de mar ahumada, mix de lechugas con tiritas fritas de maíz y vinagreta limon queso mix y papas fritas paprika cajún

\$ 800 **Chamorro Norteño** **\$470**

En adobo de tres chiles, acompañado de frijoles refritos, queso panela asado, agauacte y cebolla curtida.

\$ 950 **Chamorro de cerdo en salsa de vino tinto** **\$470**

Acompañado de papas trufados con queso parmesano y perejil.

\$ 550 **Pulpo Norestense** **\$465**

A la parrilla, en adobo de chiles secos, con risotto de asado de puerco, chicharron de Pork Belly, garbanzo y salsa macha.

\$ 445 **Salmon a la parrilla (200 g).** **\$450**

Acompañado de risotto con cremoso de aguacate.

\$ 295 **Salmon Zarandeado (200 g).** **\$450**

Con adobo de la casa, acompañado de mezcla de lechugas.

\$ 350 **Fetuccini con Salmon en Salsa Pomodoro** **\$380**

En salsa de tomate y finas hierbas, furikake con trozos de salmon.

Pasta Alfredo **\$315**

\$ 550 Pasta fetuccini en salsa Alfredo.

Con Pollo **\$ 330**

Con Camaron **\$ 385**

\$ 385 **Pechuga de Pollo Albardada.** **\$350**

Rellena de queso envuelta en jamon serrano, con salsa de queso, acompañado de pure de papa, aceite de trufas y espárragos.

\$ 425 **Tablitas de res al grill (400 g)** **\$550**

Cebolla cambray asada, papas cambray chile limón, sal de mar con pimienta

GUARNICIONES

Esparragos **\$ 125**

Con queso de cabra, nuez caramelizada y reduccion de vinagre balsamico.

Papas trufadas **\$ 125**

Papas a la francesa con aceite de trufa y queso parmesano.

Esquites **\$ 160**

Con chicharron de tapioca, mantequilla epazote crema y aderezo de la casa.

Pure de papa **\$ 125**

Con un toque de mantequilla, queso y pimienta.

NIÑOS

Mini hamburgersa **\$ 145**

Con papas a la francesa y ensalada de lechuga con tomate cherry.

Tacos de arrachera (3 piezas) **\$ 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, pepperoni y queso.

POSTRES

Savarin Elote

Pan de elote con salsa de cajeta, nuez en trozos y helado de Gloria de Linares.

\$ 175

Crema Brulee

Crema quemada de vaina de vainilla y frutos rojos.

\$ 175

Canelitas Cake

Bizcocho de manzana con mousse de chocolate, praline de avellano y trozos de galleta sabor canela.

\$ 315

Molten Cake

Pastel de chocolate tibio con un relleno cremoso de chocolate fundido y helado de vainilla.

\$ 195

Mostachon Cake

Base crocante de merengue, galleta de nuez, coronada con una crema de queso y trozo de fresa natural.

\$ 275

Cheesecake pop

Cheesecake de guayaba, con crema de queso de cabra, ganache de chocolate y galleta Lotus.

\$ 235

Roll de Canela

Delicioso roll de canela elaborado en casa, bañado en la mesa con una crema de vainilla y para coronar una porcion de helado al final.

\$ 175

Brownie

Exquisita porcion de brownie, salsa de chocolate vertida en la mesa, con trocitos de nuez y para el final bola de helado de topping.

\$ 175

Torre de Chocolate con gel de Frambuesa

Cobertura de chocolate, con pistaches, pan de chocolate y frambuesas.

\$ 235

CAFES

- Cafe Americano \$ 55
- Cafe Espresso \$ 50
- Cappuccino \$ 65
- Cafe Latte \$ 65
- Cafe Irlandes \$ 170
- Carajillo Tradicional \$ 170
- Carajillo Mazapan \$ 170
- Carajillo Bailey's \$ 170

Cafe mezcla unica de la casa, Arabigo seleccionado tostado gourmet y frances:

Regiones:

Chiapas • Oaxaca • Veracruz

EL LINGOTE

R E S T A U R A N T E

MIXOLOGIA DE LA CASA

Lincatrope Mezcal Montelobos Espadin, zarzamora, jugo de limon, sprite, sal de gusano y cadamomo.	\$ 200	Cenzontli Mezcal 400 Conejos Espadin, licor de chile ancho, jarabe de agave, jugo de piña u limon.	\$ 200
Noche de Muertos Tequila Don Julio Blanco, pulpa de mandarina, licor de chile ancho, cardamomo y sal de gusano.	\$ 200	Brisa Tropical Whiskey, pulpa de tamarindo, jugo de piña y agua mineral.	\$ 180
Playa Cictrica Whiskey, jugo de naranja, jarabe de piña chipotle y refresco de toronja.	\$ 150	Cantarito Tequila o Mezcal a elegir, jugo de naranja, jugo de toronja, limon, en cantarito de barro.	\$ 180
Mezcal Pithaya Mezcal, jarabe de pithaya, jugo de arandano y licor de chile ancho.	\$ 180	Gin de Lichy Gin Puerto de Indias Strawberry, Lichi y Agua Tonica	\$ 180
Mezcalita Maracuya Mezcal, pulpa de maracuya, pulpa de mango, jarabe de piña chipotle limon.	\$ 180	Gin de Maracuya Gin Puerto de Indias Strawberry, Lichi y Agua Tonica	\$ 180
Jamaizcal Mezcal, jamaica, jugo de arandano, licor de chile ancho y limon.	\$ 180	Bittersweet Symphony Vodka Stolichnaya, licor de sandia, jugo de arandano, jarabe de pepino y limon.	\$ 180
Martini Avellanas Vodka Stolichnaya, Frangelico, Baileys, Kahlua y canela en polvo.	\$ 180	Mezcaletto Mezcal Amaras Espadin, Amaretto Disaronno, jugo de piña y piña en trozos.	\$ 180
		Atlantida Gin Tanqueray, Blue Curazao, jugo de arandano y limon.	\$ 180

MARGARITAS

• Margarita Clasica	\$ 140
• Margarita de Frutos Rojos	\$ 140
• Margarita Frappe	\$ 140

Fresa • Mango • Tamarindo • Pepino

REFRESCANTE Y TROPICAL

• Paloma	\$ 140
• Vampiro	\$ 130
• Mojito	\$ 150
• Curazao Mojito	\$ 150
• Caipirinha	\$ 130
• Piña Colada	\$ 145

DAIQUIRIS

• Daiquiri Fresa	\$ 140
• Daiquiri Mango	\$ 140

COCTELES CLASICOS

• Martini	\$ 140
• Old Fashioned	\$ 150
• Aperol Spritz	\$ 180
• Gin & Tonic	\$ 180
• Vodka & Tonic	\$ 150
• Blue Gin	\$ 180
• Gin Frutos Rojos	\$ 180

COCTEL DE VINO

• Red Sangría	\$ 140
• Clericot	\$ 150

EL LINGOTE

R E S T A U R A N T E

TEQUILA

- 1800 Añejo \$ 180
- 1800 Cristalino \$ 200
- 1800 Reposado \$ 180
- 7 Leguas Reposado \$ 180
- Don Julio 70 \$ 200
- Don Julio Añejo \$ 210
- Herradura Añejo \$ 140
- Herradura Blanco \$ 180
- Herradura Ultra \$ 150
- Maestro Tequilero \$ 130
- Reserva de la Familia \$ 180
- Don Julio 1942 \$ 425
- Maestro Dobel 50 \$ 420
- Tradicional \$ 125

WHISKY

- Johnnie Walker Azul \$ 995
- Johnnie Walker Negra \$ 220
- Johnnie Walker 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 Daniel's \$ 160
- Jameson \$ 145
- Macallan 12 \$ 300

LICORES

- Amaretto \$ 125
- Baileys \$ 130
- Chartreuse Amarillo \$ 180
- Chinchon Dulce \$ 125
- Chinchon Seco \$ 125
- Drambuie \$ 145
- Fernet Branca \$ 145
- Frangelico \$ 125
- Kahlua \$ 125
- Lemoncello \$ 105
- Licor 43 \$ 145
- Sambuca Blanco \$ 150
- Sambuca Negro \$ 150

COGNAC

- Courvoisier V.S. \$ 210

BRANDY

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

MEZCAL

- 400 Conejos \$ 180
- Amores Espadin \$ 190
- Montelobos Espadin \$ 190

VODKA

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

RON

- Appleton Estate \$ 130
- Bacardi \$ 130
- Cachaca Pitu \$ 125
- Flor de Caña 12 \$ 160
- Flor de Caña 7 \$ 125
- Havana Club 7 \$ 135
- Matusalem 18 \$ 205
- Matusalem Clasico \$ 130
- Matusalem Platino \$ 135
- Zacapa 23 \$ 195

GINEBRA

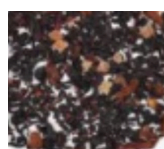
- Beefeater Gin \$ 150
- Bombay Gin \$ 210
- Hendricks Gin \$ 180
- Tanqueray Gin \$ 180
- London 1 Gin \$ 180

TE'S Y TISANAS

\$ 65



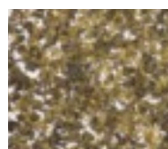
Tisana Piña Colada



Goji Berry
Tisana Frutal



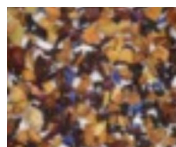
Tiramisu
Rooibos Tisane



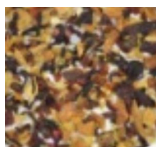
Menta Fresca
Te Verde



Jazmin
Te Verde

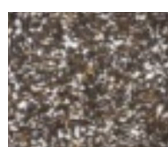


Tisana Frutal

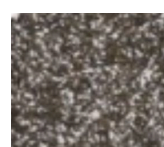


Bora Bora
Tisana Frutal

Las tisanas frutales
pueden ser frias



English breckfast
Te Negro



Earl Grey
Te negro

EL LINGOTE

R E S T A U R A N T E

CERVEZA

CERVEZA LOCAL

- Bohemia Light \$ 65
- Bohemia Negra \$ 65
- Carta Blanca \$ 60
- Indio \$ 60
- XX Lager \$ 60
- XX Amber \$ 60
- Tecate Light \$ 60
- Amstel Ultra \$ 70
- Heinken \$ 60
- Stella Artois \$ 75

- Victoria \$ 65
- Negra Modelo \$ 65
- Modelo Especial \$ 65
- Pacifico \$ 60
- Corona \$ 60

Vaso Michelado \$ 45

Vaso con Clamato \$ 45

Vaso Chelado \$ 45

8 REALES CERVEZA ARTESANAL

- Porter \$ 100
- Ale \$ 100
- Lager \$ 100
- Helles \$ 100



DORADA PILSNER

- Cerveza Dorada \$ 100

REFRESCOS Y BEBIDAS

- Coca-Cola \$ 49
- Coca-Cola Zero \$ 49
- Coca-Cola Light \$ 49
- Joya Apple Soda \$ 49
- Sprite \$ 49
- Fresca \$ 49
- Fanta \$ 49
- Topo Chico Agua Mineral \$ 49

- Limonada Natural \$ 65
- Limonada Mineral \$ 70
- Limonada de Fresa \$ 65
- Limonada de Fresa Mineral \$ 75
- Limonada de Frutos Rojos \$ 70
- Limonada de Frutos Rojos Mineral \$ 75
- Naranjada Natural \$ 60
- Naranjada Mineral \$ 65

AGUA DE PIEDRA CON GAS (650 ML) \$ 90

CAFES

- Cafe Americano \$ 55
- Cafe Espresso \$ 50
- Cappuccino \$ 65
- Cafe Latte \$ 65
- Cafe Irlandes \$ 170
- Carajillo Clasico \$ 170
- Carajillo Mazapan \$ 170
- Carajillo Bailey's \$ 170

COCTELES SIN ALCOHOL

Ilmenita Kiwi \$ 110
Jugo de Naranja, Menta, Ginger Ale y Kiwi.

Cuprita \$ 110
Jugo de Naranja, Jugo de Limon, Piña y Crema de Coco.

Cromita Coco Pineapple \$ 110
Jugo de Piña, Sprite, Cereza, Grandina y Limon.

Corindon Passion Fruit \$ 110
Jugo de Naranja, Pulpa de Maracuya y Agua Mineral.

EL LINGOTE

R E S T A U R A N T E

VINOS

VINO TINTO

CASA MADERO 3V Cabernet Sauvignon • Merlot • Shiraz • Tempranillo <i>Parras Valley, México.</i>	\$1100	\$220
AVION DE JUGUETE Grenache • Shiraz • Mataró <i>McLaren Valle / Langhorne Creek, Australia.</i>	\$1100	\$215
NAVARRO CORREAS Malbec Mendoza, Argentina.	\$990	\$215
GAUDIANA Reserva <i>Penedes, España.</i>	\$550	\$150
BARÓN DE LEY Reserva • Tempranillo <i>Rioja, España.</i>	\$550	\$150
ALTOS DE AGUILA Tempranillo <i>Rioja, España.</i>	\$650	\$150
CHATELDON Cabernet Sauvignon Reserva <i>Penedes, España.</i>	\$1200	\$220
CIELO TINTO Syrah 50% • Cabernet Sauvignon 30% • Merlot 20% <i>La Mancha, España.</i>	\$990	
CASA MADERO Merlot • Shiraz <i>Parras Valley, México.</i>	\$1100	
MATORROMERA CRIANZA <i>Ribera del Duelo, España.</i>	\$1800	
TORO PINTIA TEMPRANILLO Tempranillo <i>Valladolid, España.</i>	\$3650	
MINTE XANIC GRAN RICARDO Cabernet Sauvignon • Merlot • Petit Verdot • Cabernet Franc <i>Valle de Guadalupe, México.</i>	\$3450	
MARIA TINTO Tempranillo • Cabernet Sauvignon • Syrah • Nebbiolo <i>Baja California, México.</i>	\$1500	

VINO TINTO (PREMIUM)

VALDUBON RESERVA <i>Ribera del Duelo, España.</i>	\$1450
FONTE DEL RE LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC <i>Umani Ronchi, Italia.</i>	\$1100
CHATEAU LA BRIDANE SAINT-JULIEN Cabernet Sauvignon • Merlot • Cabernet Franc • Petit Verdot <i>Francia.</i>	\$4200
CUMARO CONERO Montepilciano <i>Italia.</i>	\$2500

VINO BLANCO

MONTE XANIC CALIXA Chardonnay <i>Valle de Guadalupe, México.</i>	\$850	\$175
LOUIS PERDRIER Ugni Blanc • Colombard • Chenin Blanc • Folle Blanche <i>Rhone Valley, Francia.</i>	\$750	\$175

VINO ROSA

CASA MADERO ROSE Shiraz <i>Parras Valley, México.</i>	\$850	\$175
--	-------	-------

