



## DESAYUNOS

### NUESTROS COMBOS

#### NUESTROS COMBOS INCLUYEN:

Plato de fruta (150 g)\*  
Jugo fresco (300 ml): naranja, toronja o zanahoria  
Café expreso (2 oz), americano, capuchino o té (250 ml)  
Pan dulce (pza) o pan tostado (2 rebanadas)\*  
**Excepto en Combo Saludable**

#### SALUDABLE

Copa de yogurt con fruta (220 g).

#### HUEVOS VERACRUZ

Huevos revueltos envueltos en tortillas de maíz (3 pzas),  
bañados con salsa de frijol y acompañados de chorizo.

#### HUEVOS AL GUSTO (2 PZAS)

Naturales, con chorizo, jamón, tocino o a la mexicana;  
acompañados de frijoles refritos.

#### MACHACA CON HUEVO (2 PZAS)

La tradicional machaca con huevos revueltos, acompañada  
de queso panela y frijoles refritos.

#### CHILAQUILES CON POLLO (400 G)

A su elección: verdes o rojos, con guarnición de frijoles  
refritos.

#### NUTRITIVO

##### A elegir:

- 3 claras de huevo con verduras
- Queso panela a la plancha (120 g).  
acompañados de rebanadas de jitomate.

#### ENCHILADAS SUIZAS (3 PZAS)

De pollo con salsa verde, crema ácida y al  
gratín.

#### WAFFLE SAN FRANCISCO

Acompañado de frutas, crema batida y  
deliciosa salsa de fresa.

### BEBIDAS DE LA FAMILIA

#### Refrescos

Coca-Cola Original  
Coca-Cola Sin Azúcar  
Coca-Cola Light  
Sprite  
Franta  
Mundet

# Menú



## ENTRADAS

### SELECCIÓN DE ENTRADAS

**LAS CLÁSICAS EMPANADAS (1 PZA)**

Las tradicionales: de carne o queso.

Arrachera al cuchillo: con pimientos, cebolla, tocino y chimichurri, con un toque de crema ácida.

**TAQUITO DE TUÉTANO (1 PZA)**

Acompañado de guacamole.

**QUESO FUNDIDO (200 G)**

Con Chorizo o Chistorra (100 g).

**TAQUITOS DE FILETE, ARRACHERA Y RIB EYE (3 PZAS)**

Servidos con cebolla, jitomate y un poco de ajonjolí, acompañados de frijoles refritos.

**CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO (120 G)**

## ENSALADAS

**ESPECIAL LA MANSIÓN® (460 G)**

Con pepino, jitomate, apio, aguacate, espárrago, palmito y corazones de alcachofa.

**CÉSAR (160 G)**

**DE BERROS (180 G)**

Con manzana salteada, almendras garapiñadas y vinagreta de maracuyá.

## SOPAS

**JUGO DE CARNE (210 ML)**

**SOPA DE FLOR DE CALABAZA (240 ML)**

Con granos de elote, queso panela y tiras doradas de tortilla.

**CREMA DE CHILE POBLANO (200 ML)**

Con granos de elote, queso panela y rajas de poblano.



# Menú



## NUESTRA PARRILLA

**LOMO JEREZ\* (250 G)**

**LOMO AL LIMÓN\* (250 G)**

**FILETE A LA PARRILLA\* (250 G)**

Al natural o marinado con salsa chimichurri.

**COSTILLITAS AL JEREZ\* (400 G)**

**PECHUGA DE POLLO A LAS BRASAS (450 G)**

Acompañada de vegetales a la parrilla con aceite de oliva.

## NUESTRA COCINA

**SÁBANA DE FILETE DE RES\* (210 G)**

Sobre espejo de salsa de frijol, acompañada de juliana de tortilla, y rajas con crema.

**MACHITOS (180 G)**

Servidos con guacamole, chile ancho relleno de frijoles, chorizo y salsa arriera.

## GUARNICIONES DE LA CASA

Si el platillo que seleccionó incluye guarnición, favor de elegirla.

**GUACAMOLE (180 G)**

**ENSALADA MIXTA (150 G)**

**PAPAS A LA FRANCESA (250 G)**

**PAPA AL HORNO (400 G)**

**VERDURAS A LA PARRILLA (180 G)**

**ESPINACAS A LA CREMA (150 G)**



# Menú



## PESCADOS Y MARISCOS

### **SALMÓN NORUEGO A LA PARRILLA (240 G)**

Servido con arroz salvaje y salsa de eneldo al Pernod.

### **PESCA DEL DÍA (230 G)**

Preparado a su gusto: a las brasas con aderezo de chiles o Meunière con salsa de alcaparras.

### **PULPO AL CARBÓN (300 G)**

Servido en bloque de sal del Himalaya, acompañado de verduras a la parrilla.

### **CAMARONES AL AJILLO (6 PZAS)**

Con guarnición de arroz salvaje y gajos de limón amarillo.

## POSTRES

### **FLAN DE VAINILLA (PZA)**

Horneado, servido con salsa de caramelo.

### **FLAN DE QUESO (REBANADA)**

Con queso parmesano, servido con salsa de caramelo.

### **ATE CON QUESO (200 G)**

Tradicional ate de membrillo con queso tipo manchego.

### **CREPAS DE CAJETA (4 PZAS)**

Con trocitos de nuez y helado de vainilla.

### **EXPLOSIÓN DE CHOCOLATE (REBANADA)**

Puro chocolate con un toque de café y brandy. Servido con coulis de frutos rojos y una bola de helado.

### **CHEESECAKE (REBANADA)**

El tradicional, acompañado de una bola de helado y frutos rojos.

### **NIEVE DE LIMÓN (120 G)**

Se sirve en copa.

### **FLAMEADOS**

Para compartir, servidos con una bola de helado de vainilla.

### **CREPAS DE CAJETA (6 PZAS)**

Con licor de café y brandy.

### **CREPAS SUZETTE (6 PZAS)**

Clásicas con licor de naranja y brandy.

### **PLÁTANOS FLAMEADOS (2 PZAS)**

Con licor de plátano y de café.



# Menú



## CORTES DE CARNES

### **CUIDADO DESDE EL ORIGEN A TU MESA.**

Seleccionamos cuidadosamente nuestros cortes de carne desde su origen. Nos aseguramos de que su sabor, suavidad y frescura estén a la altura de tu expectativa y la ocasión que acompañan. Cuando disfrutas de un corte de carne en La Mansión®, puedes contar con que es carne de la más alta calidad, proveniente de razas de ganado Angus.

### **NUESTRA PARRILLA**

Queremos que vivas una gran experiencia culinaria en cuanto a cortes de carne se refiere. Nuestros chefs son expertos que prepararán la pieza que elijas con el sazón que nos caracteriza y en los tiempos precisos para que cada uno tenga la cocción idónea.

La experiencia y detalle no se queda sólo en nuestra cocina, la llevamos hasta tu mesa, donde tú podrás darle el término que finalmente deseas a tu carne.

Ya sea en una parrilla con carbón al rojo vivo o una plancha de hierro, llevamos tu corte montado para que lo disfrutes en su término y temperatura perfecta.

Dependiendo de tu corte, también podemos llevarlo en un bloque de sal rosa del Himalaya. Esta tipo de sal es considerada una de las más puras del mundo. Al llevar tu carne sobre este bloque caliente, podrá terminar de cocerse al punto que tú desees a la vez que le dará un sabor delicioso.

## NUESTROS FINOS CORTES DE CARNES

### **RESERVA DE CORTES NACIONALES**

Nuestros cortes designados como Mansión® Grado Supremo, provienen de ganado de engorda y un cuidadoso añejamiento que dan como resultado carne de un marmoleo y suavidad insuperables.

### **CHURRASCO (800 G)**

También conocido como Top Sirloin, este corte de carne es magro y jugoso. Es un corte sin hueso que proviene de la parte baja de la cadera. Disfrútalo término medio a 3/4 para conservar suavidad y jugosidad.



# Menú



## **PORTERHOUSE (600 G)**

Exquisito corte de carne proveniente de la parte inferior (short loin) del lomo de res. Posee un hueso que divide la pulpa en 2 porciones: filete y New York. Te sugerimos pedirlo 3/4 para disfrutarlo en su punto.

## **COSTILLITAS AL JEREZ**

Un clásico de la Mansión® que podrás disfrutar desde su preparación ya que lo marinamos en tu mesa. Corte con hueso delgado y plano con nuestro marinado especial.

## **COSTILLA ESPECIAL (400 G)**

También conocido como Rib Steak, es un succulento corte que se caracteriza por ser suave y lleno de sabor debido a su marmoleo. Es un corte con hueso delgado y plano. Pídelo término medio o 3/4 para conservar suavidad y jugosidad.

## **CABRERÍA**

Porción de filete con hueso. Corte de carne clásico del norte de México. Pieza magra cocinada a brasa baja para que se mantenga tierna y llena de sabor. Disfrútala término 3/4.

## **NEW YORK (400 G)**

Uno de los cortes tradicionales favoritos por su equilibrio entre sabor, marmoleo y textura. Disfrútalo término 3/4.

## **CAÑA DE FILETE**

Extremadamente suave es uno de los cortes más limpios y magros que hay. Disfrútalos término 3/4.

## **RESERVA DE CORTES DE CARNE IMPORTADOS**

Reconocida calidad internacional High Choice Angus que deleitarán hasta el paladar más exigente.

## **RIB EYE (350 G)**

High Choice Angus

Reconocido por su gran suavidad y sabor es uno de los cortes de carne preferidos de nuestra parrilla. Corte sin hueso proveniente del costillar. Disfrútalo en su punto. Te recomendamos pedirlo término medio ó 3/4 para conservar suavidad y jugosidad.

## **ARRACHERA (250 G)**

High Choice Angus

Un clásico de la parrilla cuya preparación ha vuelto a este corte de carne uno de los favoritos en todo México. Nuestra arrachera cuenta un con marinado que dejan la carne suave, jugosa y deliciosa. Te recomendamos pedirla 3/4 pues en este término de cocción, su suavidad y sabor están en su punto.



# Menú



## **PICAÑA (350 G)**

### **Importada (USA)**

High Choice Angus

Tradicional pieza brasileña con un toque de la casa. Uno de los cortes de carne más jugosos que hay. Posee un sabor y suavidad inigualables. Esta pieza tiene un sabor intenso que la hacen de las favoritas de nuestra parrilla. Nuestra recomendación es pedirla 3/4.

## **VACÍO (400 G)**

High Choice Angus

Un corte de carne magra y a su vez jugosa. Proveniente de la parte baja de la costilla. Te recomendamos pedirla de término medio a 3/4 para conservar suavidad y jugosidad.

## **TOMAHAWK**

### **Importado (USA)**

High Choice Angus

Imponente corte con hueso para conocedores. Cortado en forma de hacha, es una versión del rib eye que mantiene el hueso de las costillas el cual aporta un sabor inigualable y deja a la carne jugosa. Disfrútalo término medio a 3/4.

**Nuestros cortes de carne a la parrilla y calidad son tradición. Desde su perfecta preparación a las brasas hasta el momento en que lo llevamos a tu mesa. Disfruta tu favorito y pide a nuestro capitán o meseros sugerencias para combinarlos con una ensalada o guarnición. Igualmente tenemos para ti distintas casas de vino para acompañar tu corte. Pregunta por nuestro vino del mes.**

## BAR Y TERRAZA

### **LA MANSIÓN®: UNA EXPERIENCIA ÚNICA.**

¡La Mansión® no solo ofrece deliciosos e increíbles platillos para el paladar! Uno de los mejores espacios para disfrutar de nuestros restaurantes son sin duda su bar y terrazas con variedad a gusto de todos: destilados, licores y cocteles, pero sobretodo un espacio para pasártela increíble.

**¿POR QUÉ NUESTRA TERRAZA ES EL MEJOR ESPACIO PARA VIVIR LA MANSIÓN®?**

### **INCREÍBLE AMBIENTE**

El ambiente es ideal para pasar un rato increíble con amigos, familia, pareja y el motivo puede ser cualquiera: desde una celebración, ver un partido de futbol, un cumpleaños o simplemente pasarla entre amigos. Disfruta de nuestro menú de bebidas que tiene desde cocteles clásicos hasta creaciones de nuestros mixólogos que encajarán perfecto con tu antojo.



# Menú



## GIN NUESTRO FAVORITO

Disfruta de una experiencia con nuestro especial Gin preparado desde tu mesa. Elige tus ingredientes favoritos: el Gin de tu preferencia, hielo, agua quina, elige entre nuestra variedad de frutas, especias y hierbas aromáticas que te ofrecemos para que puedas crear tu Gin perfecto, nuestro mixólogo cuidará los detalles y le pondrá un poco de cariño para que disfrutes del mejor Gin.

Además disfruta del increíble espectáculo y frescura de su preparación con CO2 que enfriará tu Gin a -30°C. ¡Te sorprenderás!

## COCTELERIA

Te invitamos a probar nuestra coctelería y a disfrutar de bebidas clásicas o refrescantes ¡como lo prefieras!, pero siempre con el toque especial de La Mansión®.

- CARAJILLO
- COSMOPOLITAN
- DAIQUIRI
- CLERICOT
- MARTINI
- MIMOSA
- MOJITOS
- PIÑA COLADA

## LICORES Y DESTILADOS

En La Mansión® satisfacemos el gusto de todos. En nuestro bar encontrarás disponibles tus marcas favoritas de destilados, cervezas y licores para disfrutar de tus bebidas y cocteles favoritos.

- ANÍS
- APERITIVOS
- BRANDY
- COÑAC
- GINEBRA
- LICOR
- MEZCAL
- RON
- TEQUILA
- VODKA
- WHISKY
- CERVEZA

