

[guateque]

PAPALOTE

Universidad #169 Centro, SLP.



Restaurante y Guateque
por La Oruga y la Cebada



E n t r a d a s F r e s c a s

Aguachile de camarón

Tradicional aguachile verde (130 grs)

\$210

Ensalada caprese

Mezcla de queso Oaxaca, tomates cherry, aguacate y espinaca baby con pesto (180grs)

\$140

Ensalada Papalote

Mix de lechugas, nueces garapiñadas, frutos rojos y vinagre balsámico (180grs)

\$130

Guacamole Guateque

Salsa mexicana, queso panela y chicharrón(150grs)

\$140

Carpaccio de betabel

Láminas de betabel, nueces acarameladas, cremoso de queso y museline de aguacate (120grs)

\$130



Rollo Vietnamita

Atún fresco, aguacate, pepino y cremoso de queso (4 piezas/180grs)

\$185

Hummus

Hummus casero de garbanzo y aceituna con ajo confitado (140grs)

\$110

Tataký de filete

Láminas de filete en costra de chiles y cacao. Museline de aguacate y salsa thai (120grs)

\$170

C r o c a n t e

Croquetas de chamorro

Acompañadas de alioli de jalapeño (5 pzas / 150grs)

\$110

Carnitas de atún

Atún frito en una base de guacamole (160grs)

\$230

Tacos borrachos

Dorados en papa con chorizo, ahogados en salsa borracha, crema y queso fresco (5 piezas / 150grs)

\$110

Quesillos fritos

Empanizados con panko, con salsa de tamarindo y ensalada thai(120grs)

\$135



Pulpo crocante

A la parrilla en base de aguacate salsa xnipec y vinagreta de balsámico (130grs)

\$230

Gramajes en crudo | Consumo de productos crudos es responsabilidad del cliente
Todos nuestros platillos son elaborados al momento

D e l M a í z

Taco rojo de cremoso queso

De maíz en adobo rojo con cremoso de queso y requesón (5 pzas / 120 grs)

\$130

Taco vegetariano

De maíz, cremoso de lentejas ahumadas, alambre de hongos (3 piezas / 100grs)

\$115

Taco de chamorro cantinero

Tortilla de maíz con chamorro bañado en una salsa borracha (3 piezas/150grs)

\$145

Taco de filete

De maíz con costra de queso y rebanada de aguacate (3 piezas/140grs)

\$165

Taco de milanesa

Tortilla de maíz, milanesa acompañada de pico de gallo oriental y guacamole (3 piezas/150grs)

\$130

Volcán de filete

De maíz con filete y chistorra, salsa mexicana y salsa de habanero tatemado (2 pzas / 100 grs)

\$135

Sopes Papalote

Sopes de camarón al pastor, ensalada de col y salsa de piña asada con habanero (3 piezas/150grs)

\$145

Tostada de atún

Con alioli, aderezo de soya y limon, pepino, cebolla morada y hojuelas de chile (3 piezas/160grs)

\$145

E n t r e P a n e s

Sándwich PP

Sándwich de tocino caramelizado, salami queso manchego y jitomate confitado en costra de queso (1 pieza/230grs)

\$140

Hot dog PP

Salchicha de res, salsa de queso cheddar salsa de panceta y tocino ahumado BBQ (2 piezas/250grs)

\$145

Hamburguesa PP

Carne de res entre pan artesanal, con una mezcla de quesos, tocino caramelizado y papas gajo (1 pieza/200grs)

\$180

Guacamaya

Torta de chicharrón crujiente, salsa, pico de gallo y salsa de chile de arbol (2 piezas / 130grs)

\$120

Gramajes en crudo | Consumo de productos crudos es responsabilidad del cliente
Todos nuestros platillos son elaborados al momento

P i z z a s

Jamón serrano

Laminas de jamón serrano, salsa pomodoro y arúgula (40grs)

\$145

Camarón y chistorra

Con una mezcla de quesos, salsa pomodoro y ojeles de chile (70grs)

\$160

Salami

Laminas de salami y rodajas de jalapeño (40grs)

\$145

Margarita

Salsa pomodoro, jitomate confitado, queso mozzarella y albahaca

\$135

Papalote

Pollo a la parrilla, cebolla caramelizada y miel de habanero (100grs)

\$145

P o s t r e s

Cubeta g+PP

Paletas de hielo de diferentes sabores (6 pzas)

\$90

Panqué de elote

Bañado en salsa de rompopo casero, frutos rojos y coulis de chile guajillo (100 grs)

\$100

Helado Papalote

Helado de temporada (100grs)

\$100

Pizza de Nutella

Acompañado de fresa, frutos rojos y nuez (100grs)

\$100

Cheesecake g+PP

Cheesecake cubierto de caramelo salado con palomitas de maiz dulces (100grs)

\$100

