

PASEO GOURMET

PASEO SAN FRANCISCO

Paseo Gourmet te invita a un viaje culinario único, donde disfrutarás el mundo a través de la alta cocina y la magia de la coctelería.

Disfruta de momentos memorables con nuestros exclusivos eventos y experiencias, creados especialmente para ti.

FARMERS
BISTRO

LA BARRA

DISTRITO FEDERAL
MODERN MEXICAN

MASSA
craft pizza

LA
BURGUESA
Gourmet Burgers & Grill

BOULEVARD
— 3500 —

CONTENIDO

*Un recorrido
gastrológico*

1

• **La Barra**

Cocteles de Vanguardia

2

• **Farmers Bistro**

Bistro Clásico

3

• **La Burguesa**

Comida Americana

4

• **Massa**

Pizza Napolitana

5

• **Distrito Federal**

Cocina Mexicana Moderna

6

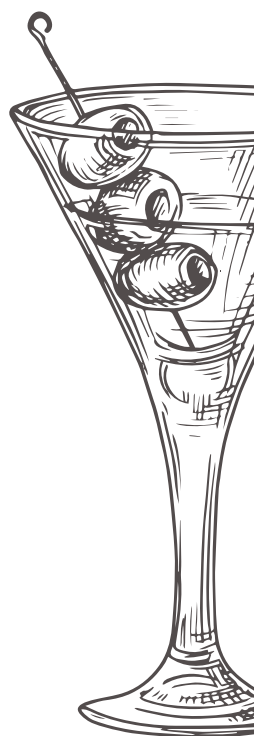
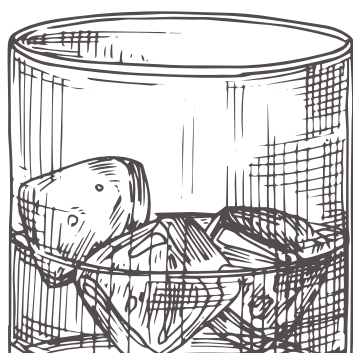
• **3500 Boulevard**

Cocina de Autor

PASEO GOURMET

PASEO SAN FRANCISCO

LA BARRA



COCTELES LA BARRA

Reinterpretación de Clásicos

- **BRAMBLE DE ESTACIÓN** (FRUTAL, REFRESCANTE) \$10,00
Gin Beefeater, sirope de lychee, sourmix
y licor de frutos rojos al vino
- **LA CASA DE LAS FLORES** (FLORAL, LIGERO) \$9,00
Espumante, sirope de lychee, limón y agua de rosas
- **LA MULA DE LOS ANDES** (FRUTAL, REFRESCANTE) \$10,00
Vodka Smirnoff, naranjilla con canela,
ginger beer y sirope especiado
- **MARGARITA DE VERANO** (FRESCO, CÍTRICO) \$9,00
Tequila Hacienda, sandia, sirope pepino,
aperitivo Luxardo, limón y sal
- **MOJITO GUAYABITO** (FRESCO, CÍTRICO) \$9,00
Ron Flor de Caña extra seco, jugo cítrico,
guayaba y hierba buena. ***Contiene lacteo**
- **NEGRONI AL CACAO** (BITTER, FRUTAL) \$11,00
Ron Flor de Caña 12 al cacao, vermut rosso
y Campari infusionado con fresas
- **OLD FASHIONED BANANA** (TROPICAL, ESPECIADO) \$11,00
Bourbon High West, cordial de banana y bitter aromático
- **PALOMA 2.0** (SOUR, REFRESCANTE) \$9,00
Tequila Hacienda, soda de toronja, limón
y espuma cítrica con sal
- **PIÑA COLADA CHAI** (ESPECIADO, FRUTAL) \$11,00
Ron Flor de Caña 12 en té chai, licor de coco,
mix cítrico, crema de coco y jugo de piña
- **SOUR DE ALTURA** (FLORAL, FRUTAL) \$9,00
Pisco Ocucaje Acholado, Gin Beefeater,
Luxardo maraschino, limón, piña y clara de huevo
- **TÓNICO AMAZÓNICO** (REFRESCANTE, HERBAL) \$11,00
Gin Tanqueray infusionado en hierba luisa y agua tónica

*Comunicanos si tienes
sensibilidad a algún ingrediente.



COCTELES CLÁSICOS

- **APEROL SPRITZ** _____ \$10,00
Aperol, espumante, agua con gas y naranja
- **BLOODY MARY** _____ \$8,00
Vodka Smirnoff, jugo de tomate, salsa Worcestershire, tabasco, limón, sal, pimienta y apio
- **CLOVER CLUB** _____ \$9,00
Gin Beefeater, sirope de frambuesas, limón y clara de huevo
- **DRY MARTINI** _____ \$10,00
Gin Tanqueray, vermut dry y aceituna
- **EXPRESO MARTINI** _____ \$10,00
Vodka Smirnoff, licor de café Kalhua y expreso
- **GIN TONIC** _____ \$11,00
Gin Tanqueray, agua tónica y botánicos
- **MOSCOW MULE** _____ \$10,00
Vodka Smirnoff, limón, sirope simple, ginger beer y hierbabuena
- **NEGRONI** _____ \$11,00
Gin Tanqueray, Campari, vermut rosso y piel de naranja
- **OLD FASHIONED** _____ \$11,00
Wild Turkey, azúcar, bitter de naranja y angostura
- **PENICILLIN** _____ \$11,00
Whisky Johnnie Walker Black, ginger beer, sirope de miel, limón y jengibre
- **TINTO DE VERANO** _____ \$7,00
Vino tinto, gaseosa de limón y naranja
- **WHISKY SOUR** _____ \$9,00
Johnnie Walker Red, limón, sirope y clara de huevo

○ **TAMBIÉN PUEDES PEDIR
TU CLÁSICO FAVORITO...**

LA BARRA



ESPIRITUOSOS

◦ AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee	\$12,00
High West Bourbon	\$14,00
Wild Turkey Bourbon	\$14,00

◦ BLENDED SCOTCH WHISKY

Buchanan's 12A	\$11,00
Buchanan's 18A	\$19,00
Chivas Extra	\$11,00
Chivas 18A	\$17,00
Grand Old Parr	\$10,00
Johnnie Walker Double Black	\$11,00
Johnnie Walker Gold	\$14,00

◦ JAPANESE WHISKY

Iwai Tradition	\$14,00
----------------	---------

◦ SINGLE MALT

Glenmorangie Original	\$11,00
Glenmorangie La Santa	\$14,00
Glenmorangie Nectar D'Or	\$15,00
Macallan 12A	\$20,00
Singleton 18Y	\$19,00
The Glenlivet Founder's Reserve	\$11,00
The Glenlivet 12Y	\$12,00

◦ RON

Flor de Caña Centenario 12A	\$10,00
Flor de Caña Centenario Eco 15A	\$11,00
Flor de Caña Centenario 18A	\$12,00
Zacapa Ambar 12A	\$11,00
Zacapa Centenario 23A	\$16,00

Todos nuestros precios incluyen IVA. No incluyen servicio

○ **AGAVES**

1800 Cristalino	\$12,00
Corralejo Reposado	\$11,00
Corralejo Añejo	\$12,00
Don Julio Reposado	\$15,00
Mezcal Ojo de Tigre Joven	\$10,00
Mezcal Ojo de Tigre Reposado	\$11,00

○ **BRANDY & COGNAC**

Cardenal Mendoza	\$10,00
Hennessy V.S.	\$11,00
Martell V.S.O.P.	\$14,00

○ **BAJATIVOS**

Chinchón Seco	\$7,00
Frangelico	\$9,00
Limoncello	\$8,00

○ **GIN**

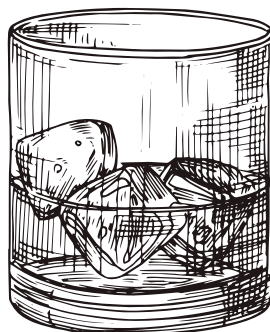
Beefeater 24	\$11,00
Bombay Sapphire	\$10,00
Elephant	\$12,00
Hendrick's	\$11,00
London N°1	\$12,00
Tanqueray Ten	\$11,00

○ **VODKA**

Absolut	\$10,00
Belvedere	\$14,00
Grey Goose	\$12,00

LA BARRA

CONSULTA
A NUESTRO PERSONAL
POR TU ESPIRITUOSO
DE PREFERENCIA



VINO POR COPA \$6,00

- **VINO BLANCO**

	PAÍS
Trumpeter Chardonnay	Argentina
Azevedo Albariño	Portugal
Beronia Verdejo	España
La Maldita Garnacha	España
Calvet Reserva Sauvignon Blanc	Francia

- **VINO ROSADO**

Trumpeter Rosé	Argentina
Beronia Rosé	España
La Maldita Garnacha Rosé	España
Calvet Rosé D'Anjou	Francia

- **VINO TINTO**

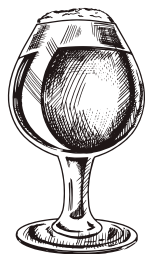
Norton Malbec	Argentina
Trumpeter Malbec	Argentina
Beronia Tempranillo	España
La Maldita Garnacha Rioja	España
Calvet Bordeaux Blend	Francia

- **JEREZ**

Manzanilla La Gitana	España
Tío Pepe	España

- **OPORTO**

Ruby Barros	Portugal
-------------	----------



CERVEZAS

Cerveza Nacional	\$3.50
Corona	\$4.00
Estrella Damm	\$4.00
Modelo	\$5.00
Stella Artois	\$4.00
Paulaner	\$5.50

Pregunta por disponibilidad de vinos a nuestro personal

VINOS

○ VINO TINTO

El Enemigo Bonarda
 Navarro Correas Colección Privada
 Luca Syrah
 Carmelo Rodero 9 Meses
 Izadi Crianza Rioja
 Marqués De Murrieta Reserva
 Muga El Andén
 Calvet Aetos
 Calvet Beaujolais Village
 Calvet Cotes Du Rhone
 G.D. Vajra Langhe Rosso
 Ottobucce

PAÍS

Argentina
Argentina
Argentina
España
España
España
España
Francia
Francia
Francia
Italia
Italia

BOTELLA

\$58,00
\$32,00
\$55,00
\$40,00
\$38,00
\$58,00
\$38,00
\$32,00
\$32,00
\$30,00
\$40,00
\$32,00

○ VINO ROSADO

Casillero Del Diablo
 Cono Sur Pinot Noir Rosé
 Marques De Casa y Concha
 Marqués de Riscal
 Muga Rosado
 Calvet Côtes de Provence
 Mouton Cadet Bordeaux

Chile
Chile
Chile
España
España
Francia
Francia

\$32,00
\$28,00
\$48,00
\$30,00
\$34,00
\$34,00
\$42,00

○ VINO BLANCO

El Enemigo Semillón
 Navarro Correas Alegoría Chardonnay
 Trapiche Reserva Chardonnay
 Marqués de Riscal Blanco Rueda
 Muga Blanco
 Pulpo Albariño
 Moillard Chablis
 Banfi Le Rime Pinot Grigio
 Planeta La Segreta Bianco
 Schloss Johannisberg Riesling

Argentina
Argentina
Argentina
España
España
España
Francia
Italia
Italia
Alemania

\$58,00
\$53,00
\$34,00
\$30,00
\$36,00
\$36,00
\$55,00
\$32,00
\$33,00
\$50,00

○ ESPUMANTE

Chandon Garden
 Freixenet Cordon Negro Brut
 Calvet Celebration Brut
 Le Contesse Prosecco Rosé
 Henkell Blanc de Blancs

Argentina
España
Francia
Italia
Alemania

\$42,00
\$38,00
\$34,00
\$34,00
\$32,00

◦ VINOS PREMIUM

	PAÍS	BOTELLA
Don Melchor Cabernet Sauvignon	Chile	\$190,00
Cheval Des Andes Malbec	Argentina	\$185,00
Mosquitas Malcriado Malbec	Argentina	\$190,00
Carmelo Rodero Pago de Valtareña	España	\$135,00
Marqués De Murrieta Capellania	España	\$185,00
Marqués De Murrieta Castillo Ygay	España	\$400,00
Marqués De Murrieta Gran Reserva	España	\$130,00
Marqués De Murrieta Primer Rosé	España	\$100,00
Marqués De Riscal Barón de Chirel	España	\$158,00

◦ CHAMPAGNE

	BOTELLA
Billecart-Salmon Brut Réserve	\$120,00
Billecart-Salmon Brut Rosé	\$155,00
Moët & Chandon Brut Impérial	\$120,00
Moët & Chandon Ice Impérial	\$130,00
Moët & Chandon Nectar Impérial	\$120,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	\$145,00
Mumm Cordon Rouge	\$95,00
Laurent Perrier Brut	\$110,00
Laurent Perrier Demi Sec	\$110,00
Taittinger Brut Réserve	\$95,00
Taittinger Prestige Rosé	\$115,00
Taittinger Brut Millésimé	\$125,00
Piper Heidsieck Cuvée Brut	\$100,00
Veuve Clicquot Brut	\$110,00
Veuve Clicquot Demisec	\$130,00

FARMERS
BISTRO

LA BARRA

Encuentra más variedad de vinos en nuestra exhibición

Todos nuestros precios incluyen IVA. No incluyen servicio

FARMERS
BISTRO

ENTRADAS DEL MAR

- **OSTRAS**
 - x1 _____ \$2,75
 - x6 _____ \$15,00
 - x12 _____ \$28,00
- **PINZA DE PANGORA** _____ \$6,75
Acompañada de mantequilla al limón
- **PESCA FRESCA DE GALÁPAGOS** _____ \$6,00
Ceviche o tiradito con leche de tigre
- **CEVICHE FARMERS** _____ \$14,00
Pesca blanca, pulpo, langostino
con leche de tigre y camote frito

PARA COMPARTIR

ESPAÑA

- **TORTILLA ESPAÑOLA** _____ \$4,50
Con alioli y tomaca
- **CROQUETAS DE POLLO
Y JAMÓN SERRANO** _____ \$5,50
Acompañadas de alioli
- **CROQUETAS DE RABO DE BUEY
Y QUESO MADURO** _____ \$5,50
Acompañadas de jus oscuro
- **GAMBAS AL AJILLO** _____ \$8,50
Con pan tostado
- **PULPO A LA GALLEGA** _____ \$11,00
Al estilo Farmers, con polvo de aceituna negra, tomate
confitado, espuma de papa y crocantes de ajo macho

Todos nuestros precios incluyen IVA
No incluye servicio

PARA COMPARTIR

FRANCIA

- CROQUETAS DE QUESO AZUL ————— \$5,50
Con compota de peras al vino tinto
- TARTÍN DE ATÚN ————— \$9,00
Sobre tostadas con mousse de aguacate
- STEAK TARTAR ————— \$10,00
Con huevo de codorniz y papas fritas
- MOULE FRITES ————— \$12,00
Mejillones al vino blanco y papas fritas

ITALIA

- ARANCINI AL FUNGHI ————— \$6,00
Croquetas de risotto con queso y setas
acompañado de pomodoro
- BURRATA Y TOMATE ————— \$10,00
Burrata, tomates de la huerta aderezados
con balsámico y aceite de oliva
- COZZE AL POMODORO ————— \$12,00
Mejillones a la pomodoro con pan tostado
- PLATO DE QUESOS Y FIAMBRES ————— \$16,00
Variedad de quesos, charcutería, olivas y pan tostado

FARMERS
BISTRO

*Comunicanos si tienes sensibilidad a algún ingrediente,
para darte una opción personalizada

SOPAS

- **CREMA DE TOMATE** _____ \$7,50
Con albahaca y pan tostado
- **BISQUE DE LANGOSTINOS** _____ \$9,00
Caldo de langostino aromatizado con Brandy
- **SOPA DE CEBOLLA** _____ \$9,00
Sopa lionesa gratinada con queso maduro

PLATOS FUERTES

MAR

- **MELOSO DE FRUTOS DEL MAR** _____ \$18,00
Al bisque y azafrán
- **MELOSO DE CAMARÓN Y PANGORA** _____ \$18,00
Al vino blanco y limón con espárragos
- **PASTA CON MARISCOS** _____ \$18,00
Pasta del día con frutos del mar en salsa americana
- **PESCA FRESCA EN SALSA
DE VINO BLANCO** _____ \$18,00
Con arroz cremoso de críticos y vegetales grillados
- **RAVIOLES DE TINTA DE CALAMAR** _____ \$18,00
Rellenos de salmón y camarón en salsa de puerro,
crema y Jerez
- **LANGOSTINOS AL AJILLO** _____ \$20,00
Cuatro langostinos al ajillo
con guarnición a escoger:
Papas fritas / Pasta al olivo
- **SALMÓN EN SALSA DE HINOJO** _____ \$20,00
200 gr de salmón con puré de papa y vegetales

*Comunicanos si tienes sensibilidad a algún ingrediente,
para darte una opción personalizada

PLATOS FUERTES

TIERRA

- **PECHUGA DE POLLO A LA DIJON** _____ \$18,00
Pechuga de pollo al sartén, en salsa de mostaza Dijon, papas noisette y vegetales
- **BEOUF BOURGIGNON** _____ \$20,00
Lomo fino al vino tinto acompañado de vegetales y puré de papa
- **STEAK FRITES 250 GR**
LOMO FINO _____ \$20,00
BIFE URUGUAYO _____ \$24,00
RIB EYE URUGUAYO _____ \$24,00

ESCOGE TU GUARNICIÓN:

- Ensalada verde
- Puré de papa
- Papas fritas
- Polenta cremosa
- Vegetales asados

ESCOGE TU SALSA:

- Mantequilla Café Paris
- Salsa cremosa de pimienta negra y mostaza Dijon
- Jus oscuro

- **CODILLO DE CERDO** _____ \$24,00
Con polenta cremosa y vegetales asados
- **CONFIT DE CARNARD** _____ \$25,00
Pato confitado con puré de papa, vegetales de la huerta y fondo de vino tinto

FARMERS
BISTRO

Todos nuestros precios incluyen IVA
No incluye servicio

SÁNDUCHES

- **FOCACCIA DE POLLO** _____ \$7,50
Pollo a la plancha, rúcula, tomates confitados, cebollas caramelizadas y mayonesa de albahaca acompañado de papas chips
- **CROISSANT DE PAVO** _____ \$7,50
Pavo al sous-vide, tomate confitado, lechuga de la huerta y aderezo de mostaza y miel acompañado de mousse de aguacate y papas chips
- **FOCACCIA FARMERS** _____ \$8,00
Jamón serrano, queso maduro, tomates confitados, rúcula y mayonesa de albahaca acompañado de papas chips
- **ROAST BEEF CON JUS DE RES** _____ \$8,50
Clásico sánduche de roast beef, queso maduro, mostaza Dijon, pepinillo encurtido acompañado de papas fritas

ENSALADAS

- **BURRATA E HIGOS** _____ \$10,00
Burrata, compota de higos, tomates cherry encurtidos, polvo de frutos secos y brotes de la huerta
- **BISTRO** _____ \$12,00
Mix de lechugas, tomates confitados, zanahoria, espárragos, olivas, alcachofas asadas, queso maduro, jamón serrano, crutones y vinagreta balsámica
- **POLLO & PERAS** _____ \$12,00
Pollo a la plancha, mix de lechugas, queso brie, arándanos, nuez, pera y balsámico
- **NICOISE** _____ \$12,00
Atún rojo, huevo de codorniz, mix de lechugas, tomates confitados, aceitunas negras, tomate fresco, cebolla, papas y aderezo Dijon

Todos nuestros precios incluyen IVA
No incluye servicio

POSTRES

\$7,50

FARMERS
BISTRO

- **COULANT DE PISTACHO**
Con helado de vainilla
- **CRÈME BRÛLÉE**
Con caramelo crujiente
- **MOUSSE DE CHOCOLATE**
Con helado de mora
- **TARTA DE FRUTOS SECOS**
Frutos secos garrapiñados con caramelo salado y helado de vainilla

BEBIDAS CALIENTES

- ESPRESSO _____ \$1,80
- ESPRESSO DOBLE _____ \$2,00
- AMERICANO _____ \$1,80
- MACCHIATO _____ \$2,00
- CAPPUCCINO _____ \$2,75
- CAFÉ CON LECHE _____ \$2,75
- MOCACCINO _____ \$2,75
- CHOCOLATE CALIENTE _____ \$2,75
- AROMÁTICAS _____ \$1,50
- TÉ DE FRUTOS DESHIDRATADOS _____ \$2,50
- TÉ *Tipulea* _____ \$2,50

*Comunicanos si tienes sensibilidad a algún ingrediente,
para preparar una opción personalizada

Todos nuestros precios incluyen IVA
No incluye servicio

MOCKTAILS

COCTELES SIN ALCOHOL

\$4,00

- **COCONUT SOUR**
Limón meyer, crema de coco, sirope artesanal de coco y piel de limón
- **FARMERS TROPICAL PUNCH**
Zum de limón y piña, jarabe de mango, soda de toronja y slide de toronja
- **FRESH PINEAPPLE MOJITO**
Piña, limón sutil, hierbabuena, azúcar y soda
- **MANGO CITRUS**
Jugo de arándanos, sirope de mango, limón, soda de limón, hierbabuena y mango deshidratado
- **STRAWBERRY PASSION**
Zum de maracuyá, sirope de frutos rojos y limón

BEBIDAS

- **JUGO DE NARANJA** _____ \$3,00
- **JUGO DE TEMPORADA** _____ \$3,00
- **LIMONADA NATURAL** _____ \$2,00
- **LIMONADAS:** _____ \$3,50
COCO
FRUTOS ROJOS
HIERBA BUENA
LYCHEE
MENTA Y JENGIBRE

Todos nuestros precios incluyen IVA
No incluye servicio

FARMERS
BISTRO

LA
BURGUESA
Gourmet Burgers & Grill

×

MASSA
craft pizza

COMIDA

PARA COMPARTIR

- Mollejas crujientes con chimichurri ————— \$10.85
- Bacon Cheeseburger sliders (3 unidades) ————— \$10.00
- Alitas de pollo crujientes (mantequilla picante o BBQ) ————— \$13.85
- Pulled pork Springrolls ————— \$13.30
- Camarones crujientes con alioli de sriracha ————— \$11.35
- Camarones al pilpil, acompañados de focaccia ————— \$14.00
- Almejas con vino blanco
y ajo acompañadas de focaccia ————— \$16.30
- Carpaccio de res trufado con parmesano, hongos
confitados y focaccia ————— \$12.80
- Arancinis rellenas de manchego
y nueces con salmorejo ————— \$11.80
- Papas fritas con carne mechada, demiglace,
huevo frito y cebollín ————— \$10.25
- Papas fritas trufadas, laminas de parmesano
y alioli trufado de parmesano ————— \$9.75
- Bao de pork belly, vegetales encurtidos asiáticos,
maní y alioli de sriracha ————— \$12.00
- Bao de hongos confitados, vegetales encurtidos
asiáticos, maní y alioli de sriracha ————— \$11.00
- Rollos crujientes de pato con hoisin,
pepinillo y puerros ————— \$15.00

LA
BURGUESA
Gourmet Burgers & Grill

×

MASSA
craft pizza

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.
*Déjanos saber si tienes alguna alergia o intolerancia.

SANDWICHES *(Acompañados de papas fritas).*

- **Buttermilk fried chicken:** pan brioche, pollo frito, lechuga, tomate, queso cheddar y salsa ranch. **\$14.95**
- **Bahn mi fried chicken:** pan brioche, pollo frito, vegetales encurtidos asiáticos y alioli de sriracha. **\$15.50**
- **Philly cheese steak:** pan brioche alargado, láminas finas de res a la plancha con queso holandés, cebollas y pimientos. **\$15.90**
- **Panozzo:** pan de massa de pizza horneado a la minuta, burrata, prosciutto, rúcula, tomates confitados, pistachos, aceite extra virgen de oliva y reducción de aceto balsámico. **\$13.85**

HAMBURGUESAS SMASH *(Acompañadas de papas fritas).*

- **La Propia:** pan brioche, dos carnes de 90 grs, cebolla, queso cheddar, pickles, tocino y salsa de la casa. **\$15.05**
- **La Condesa:** pan brioche, dos carnes de 90 grs, queso holandés, cebolla caramelizada en vino tinto, hongos salteados y tocino. **\$16.80**
- **La Clásica smash:** pan brioche, dos carnes de 90 gr, lechuga, tomate, pickles, cebolla y queso cheddar. **\$14.95**
- **La Generosa:** pan brioche, dos carnes de 90 grs, doble queso holandés y tocino. **\$17.25**
- **La Oklahoma:** pan de papa, dos carnes aplastadas con cebolla y queso cheddar. *Muy sencilla pero deliciosa.* **\$15.05**
- **La Ideal:** pan de papa, dos carnes, cebollas caramelizadas en whiskey, tocino, queso cheddar y salsa de la casa *(tostada de 2 maneras).* **\$16.00**
- **La Azul:** pan de papa, dos carnes, queso azul, cebollas caramelizadas y tocino. **\$16.80**
- **La de Más:** pan de papa, tres carnes de 90 grs, doble queso cheddar, tocino, cebolla y pickles. **\$17.95**

HAMBURGUESAS AL GRILL

Elige el término, peso de la carne (150 / 250 grs + \$1.50)
o proteína vegetariana, el pan y tu guarnición.

TIPOS DE PAN Pan de papa ó pan brioche

- **La Clásica:** queso cheddar, lechuga, pickles, cebolla y tomate _____ \$14.95
- **La Reina:** queso cheddar, cebollas crujientes, tocino y salsa bourbon _____ \$17.55
- **La Nueva frágil:** cebolla caramelizada, queso holandés, huevo frito, tocino y alioli de maple syrup _____ \$17.90
- **La Norteña:** guacamole, pico de gallo, chips de tortilla, crema agria y jalapeños _____ \$17.90
- **La Trufada:** queso holandés, hongos salteados y alioli trufado _____ \$18.25

GUARNICIONES

- Papas fritas
- Potato wedges
- Papas de sal y vinagre
- Onion rings
- Cole slaw
- Ensalada verde
- Tajín fries + \$ 0.75
- Papas con aceite de trufa + \$ 0.75
- Papas con crema y cebolla + \$ 0.75

LA BURGUESA
Gourmet Burgers & Grill

×

MASSA
craft pizza

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.
*Déjanos saber si tienes alguna alergia o intolerancia.

PIZZA

- **Margarita Fior di Latte:** Base pomodoro, parmesano, Fior di latte, albahaca _____ **\$13.15**
- **Tradizionale:** Base pomodoro, mozzarella, jamón, champiñones _____ **\$14.40**
- **Maiale:** Base pomodoro, mozzarella, cebolla, salchicha italiana , pimientos, aceite de ajo _____ **\$15.30**
- **Génova:** Base pomodoro, mozzarella, pesto, cebolla _____ **\$15.95**
- **Diavola:** Base pomodoro, mozzarella, salami, peperoncino (picante) _____ **\$16.15**
- **Pepperoni:** Base pomodoro, mozzarella y mucho pepperoni _____ **\$16.00**
- **Del huerto:** base pomodoro, mozzarella, zucchini, cebolla, hongos y albahaca y parmesano _____ **\$15.50**
- **Hortelana:** Base pomodoro, mozzarella, ricotta, alcachofa, ajo, ají, perejil _____ **\$15.95**
- **Rústica:** Base pomodoro, mozzarella, tomates cherry confitados, rúcula, parmesano _____ **\$17.35**
- **Trufa Funghi:** Base pomodoro, mozzarella, parmesano, mix de hongos rostizados, aceite de Trufa y salvia _____ **\$18.15**
- **Gamberetto:** Base pomodoro, mozzarella, camarones al vino blanco, perejil, ajo _____ **\$18.15**
- **Napolitana:** Base pomodoro, mozzarella, anchoas, alcaparras, tomate, aceitunas _____ **\$18.15**
- **Serrana:** Base de pomodoro, mozzarella, tomates cherry confitados, rúcula, parmesano y jamón serrano _____ **\$18.20**
- **Squisita:** Salchicha italiana, salami, jamón, pimientos y cebolla _____ **\$18.95**
- **Burrata Pistacchio:** Base pomodoro, mozzarella, burrata, albahaca, aceitunas verdes y pistachos _____ **\$18.95**

PIZZA BIANCA *(Sin base pomodoro).*

- **Suculenta Bianca:** Fior di latte, albahaca, parmesano, champiñones, aceite de trufa _____ \$17.65
- **Fugazzeta:** mucho mozzarella y mucha cebolla _____ \$13.75
- **Pistacchio Oliva:** pistachos, queso manchego, mozzarella, mix de aceitunas, cebolla y albahaca _____ \$18.30
- **Zucca e noci:** mozzarella, queso brie, calabaza confitada y nueces _____ \$17.00

ENSALADAS

- **Del campo:** rúcula, remolacha rostizada, calabaza confitada, semillas de girasol, ricota y vinagreta de romero _____ \$14.95
- **Huerta especial:** rúcula, radiccio, albahaca, lechuga romana roja, hinojo, naranja, nueces, queso Brie y vinagreta de Dijon _____ \$14.95
- **Nuestra caprese:** mix de lechugas, albahaca, tomates, rúcula, Mozzarella Fior di latte, aceite de oliva y reducción de balsámico _____ \$13.10
- **Fresca:** rúcula, tomates secos, albahaca, pistachos y burrata con aceite de oliva y reducción de balsámico _____ \$15.90
- **César con pollo:** lechuga romana, crutones, parmesano, pechuga de pollo al grill y salsa césar tradicional _____ \$15.65
- **Taco salad:** lechuga crujiente, pico de gallo, frejol, aguacate, chips de tortilla y pechuga crujiente de pollo con vinagreta de yogurt y chipotle _____ \$15.65

LA
BURGUESA
Gourmet Burgers & Grill

×

MASSA
craft pizza

***Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.
*Déjanos saber si tienes alguna alergia o intolerancia.**

FUERTES

- Muslos de pollo asados con marinada criolla, vainitas salteadas y wedge potatoes _____ \$14.00
- Steak frites, corte de la casa, demi glace, vainitas salteadas y papas fritas _____ \$15.00
- Lomo fino 54 grados, reducción de vino tinto, cebollitas al grill y papas fritas _____ \$23.35

GRILL *(Elije tu guarnición).*

- Tira de asado Angus importada. 450 gr _____ \$33.80
- Bife ancho Angus importado. 300 gr _____ \$32.80
- Bife de chorizo Angus importado. 300 gr _____ \$30.75
- Costillas de cerdo con salsa bbq de la casa. 450 gr _____ \$22.40
- Pechuga de pollo con mantequilla de limon. 250 gr _____ \$15.35

GUARNICIONES

- Papas fritas
- Potato wedges
- Papas de sal y vinagre
- Onion rings
- Cole slaw
- Ensalada verde
- Tajín fries + \$ 0.75
- Papas con aceite de trufa + \$ 0.75
- Papas con crema y cebolla + \$ 0.75

POSTRES

- Brownie tibio con helado de vainilla _____ \$6.15
- Brownie de mantequilla de maní con caramelo salado _____ \$6.65
- Baklava pistacho cheesecake _____ \$7.15
- NY cheesecake con frutos rojos _____ \$6.15

BEBIDAS

• Gaseosas	\$2.55
• Gaseosas importadas	\$4.10
• Jugos	\$3.60
• Limonada	\$3.05
• Té helado	\$2.55
• Agua con gas	\$2.05
• Agua sin gas	\$2.05
• San Pellegrino frutas	\$4.00
• San Pellegrino (agua con gas) 750 ml	\$5.00
• Aqua Panna (agua sin gas) 750 ml	\$5.00

BEBIDAS CALIENTES

• Café americano	\$1.80
• Café espresso	\$1.80
• Café espresso doble	\$2.50
• Café late	\$2.05
• Capuchino	\$2.05
• Infusiones	\$1.80

CERVEZAS NACIONALES

• Club	\$3.05
• Pilsener	\$3.05

CERVEZAS IMPORTADAS

• Carlsberg	\$4.10
• Stella Artois	\$4.10
• Corona	\$4.10
• Heineken 0, sin alcohol	\$3.60
• La Burguesa Massa Cold IPA (lata 500 ml)	\$5.50
• Monkey´s brew bloody bastard, Irish red	\$4.10
• Monkey´s brew Marilyn, IPA	\$4.10
• Monkey´s brew Pirata, Stout	\$4.10
• Syrenum Pale ale	\$4.10
• Adicional Michelada	\$1.55

LA
BURGUESA
Gourmet Burgers & Grill

×

MASSA
craft pizza

VINOS

- Vino de la casa **copa** (*tinto o blanco*) _____ \$4.90
- Vino de la casa **botella** (*tinto o blanco*) _____ \$18.95

BLANCOS

- Misiones de Rengo Sauvignon Blanc _____ \$20.05
- Emiliana Adobe Reserva Chardonnay _____ \$22.05
- Marche Igt Trabbiano Cap 5 _____ \$24.60
- Doña Dominga Sauvignon Blanc Reserva _____ \$25.60

ROSÉ

- Emiliana Adobe Reserva Rosé _____ \$22.05
- Calvet Rosé D Anjou _____ \$29.70

TINTO

- Emiliana Adobe Reserva Carmenere _____ \$22.05
- Marche Igt San Giovese Cap 2 _____ \$24.60
- Cordero con Piel de Lobo Malbec _____ \$28.50
- Misiones de Rengo Reserva Cabernet Sauvignon _____ \$28.70
- Doña Dominga Reserva Merlot _____ \$29.70
- Perro Callejero Malbec Blend _____ \$51.25

ESPUMANTES

- | | COPA | BOTELLA |
|---|--------|---------|
| • Cava Musa Vallformosa Brut _____ | \$6.15 | \$31.00 |
| • Cava Musa Vallformosa Brut Rosé _____ | | \$31.00 |
| • Cava Musa Vallformosa sin alcohol _____ | | \$31.00 |

BAJATIVOS

- Chinchón _____ \$8.20



×



*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.
*Déjanos saber si tienes alguna alergia o intolerancia.

WHISKY Y BOURBON

	VASO	BOTELLA
• The Famous Grouse	\$6.65	\$66.50
• Jameson	\$8.20	\$82.00
• Gran Old Parr	\$9.75	\$100.00
• Chivas Regal	\$9.75	\$100.00
• Wild Turkey	\$12.30	\$143.45

SINGLE MALT

	VASO	BOTELLA
• Singleton 12 años	\$10.75	\$112.70
• Glenmorangie The Original	\$11.80	\$135.50

GIN

	VASO	BOTELLA
• Beefeater	\$7.70	\$66.60
• Bombay	\$8.70	\$76.85

VODKA

	VASO	BOTELLA
• Absolut	\$8.20	\$61.50

TEQUILA Y MEZCAL

	SHOT	BOTELLA
• Monte Azul Reposado	\$8.50	\$70.00
• Los Danzantes Espadín	\$10.25	\$117.85

RON

	VASO	BOTELLA
• Ron Viejo de Caldas 8 años	\$7.50	\$64.00
• Diplomático Mantuano Añejo	\$9.00	\$80.00
• Ron Viejo de Caldas 15 años	\$10.00	\$90.00

COCKTAILS

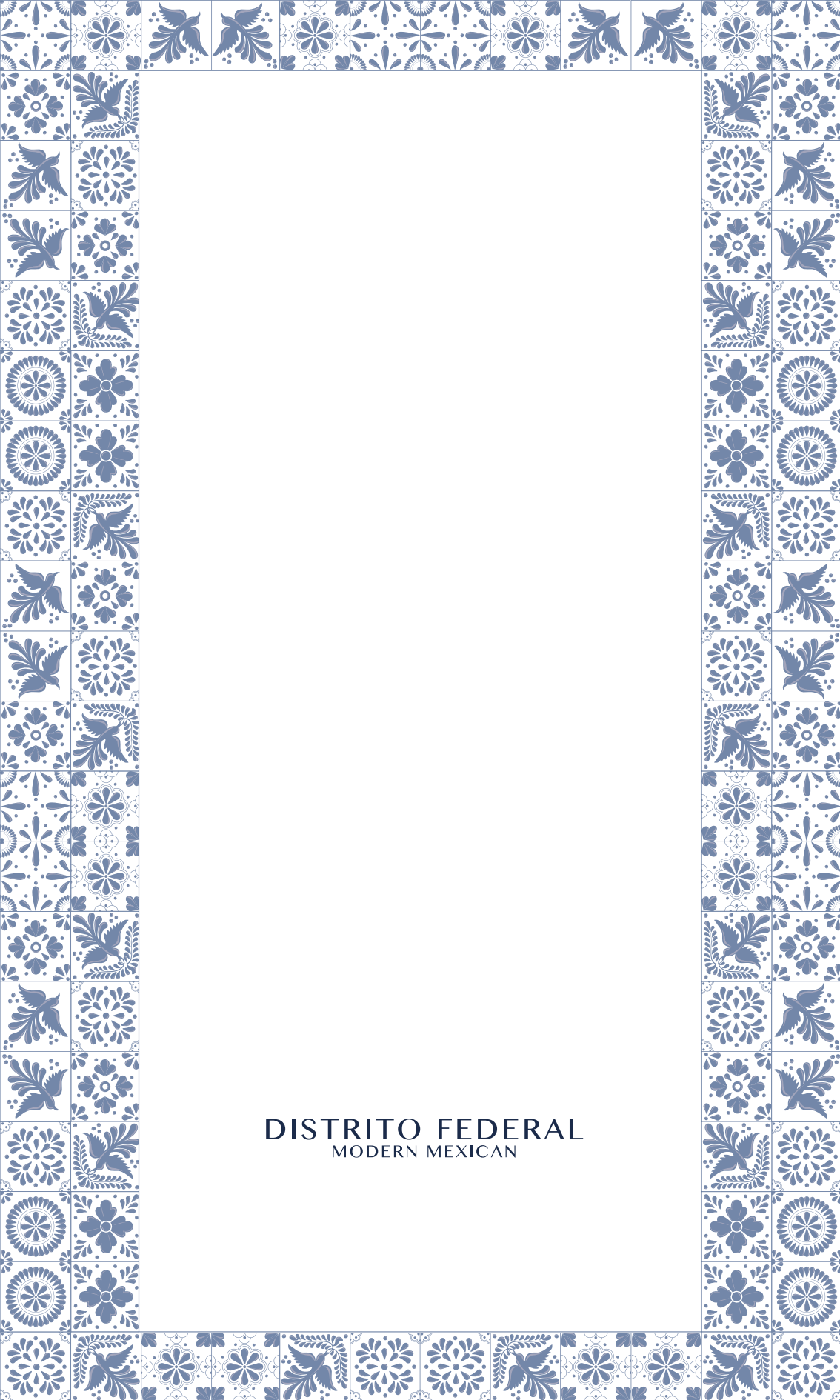
• Martini (<i>Gin o Vodka</i>)	\$7.15
• Gin Tonic	\$7.15
• Vodka tonic	\$7.15
• Pisco sour	\$7.15
• Mojito	\$7.15
• Margarita Clásico	\$7.15
• Negroni Clásico (<i>Campari, Gin, Vermut</i>)	\$8.70
• Negroni Signature (<i>Campari, Vermut, Espumante</i>)	\$9.75
• Boulevardier (<i>Bourbon, Vermut, Campari</i>)	\$9.50
• Old Fashioned (<i>Bourbon, Angostura, Soda, Naranja</i>)	\$10.75
• Moscow Mule (<i>Vodka, Jengibre, Limón, Ginger Ale</i>)	\$9.75
• Paloma (<i>Tequila, Limón, Soda, Toronja</i>)	\$9.75
• Tropical Bloom (<i>Ron blanco, Licor de Banano, Melón y Piña</i>)	\$8.70
• Massa Spritz	\$7.15
• Tinto de Verano	\$7.15

*Pregunta por nuestras promociones en cocktails

LA
BURGUESA
Gourmet Burgers & Grill

×

MASSA
craft pizza



DISTRITO FEDERAL
MODERN MEXICAN

BOTANAS CLÁSICAS

Esquites asados _____ \$6.50

Acompañados de mayonesa chipotle, crema agria, queso fresco y Tajín

Esquites DF _____ \$9.50

A escoger: Carnitas (Cerdo) · Pastor · Res · 🌿 Pollo en salsa verde

Esquites enmolados _____ \$11.50

Con mole poblano y pato confitado acompañados de mayonesa chipotle, crema agria y queso fresco

Gringas (2 unidades) _____ \$8.50

Tortillas de maíz rellenas de queso y proteína

A escoger: Carnitas (Cerdo) · Pastor · Res · 🌿 Pollo en salsa verde

Flautas _____ \$8.00

3 flautas rellenas de carne y queso servidas con guacamole, mayonesa chipotle y crema agria

Totopos DF _____ \$13.00

Clásicos totopos acompañados de esquites asados, carnicitas, queso fundido, guacamole y salsas de la casa

Queso fundido _____ \$8.50

Queso gratinado coronado con chorizo, jalapeños y cebolla asada, acompañado de totopos

🌿 **Quesadilla de pollo en salsa verde** _____ \$8.00

Acompañada de guacamole, lechuga, mayonesa chipotle y pico de gallo

Quesadilla vegetariana (queso) _____ \$6.00

Acompañada de guacamole, lechuga, mayonesa chipotle y pico de gallo

BOTANAS ESPECIALES

🌶️ **Aguachile verde** _____ \$9.00

Típico aguachile de camarón con pepinillo, aguacate y chips de tortilla de maíz



🌶️ **Aguachile rojo** _____ \$9.00

Tiradito de atún bañado en aguachile rojo acompañado de aguacate, pepinillo y chips de maíz



🌶️ **Ceviche vuelve a la vida** _____ \$14.00

Pesca blanca fresca, camarones y dos ostras en salsa picosa de Clamato y Valentina con aguacate


PLATOS FUERTES

-  **Enchiladas en salsa verde** _____ \$12.50
4 tortillas de maíz rellenas de queso y proteína a escoger: Carnitas (**Cerdo**) · Pastor · Res · Pollo
-  **Pesca blanca al pastor** _____ \$18.00
Pesca fresca de la casa marinada al pastor con piña deshidratada acompañada de arroz en salsa verde y verduras tatemadas

MOLES DEL DF

-  **Enchiladas enmoladas** _____ \$12.50
4 tortillas de maíz con mole coloradito rellenas de queso y proteína a escoger: Carnitas (**Cerdo**) · Pastor · Res · Pollo
-  **Enchilada enmolada de pato confitado** _____ \$16.00
4 tortillas de maíz rellenas de queso y pato confitado bañadas en mole coloradito a la mexicana
- Pechuga de pollo con mole de novia** _____ \$18.00
Con mole blanco, coronado con almendras fileteada, acompañado de arroz a la mexicana y tortillas
- Rib eye con mole negro oaxaqueño** _____ \$24.00
Corte importado al sartén (250gr), servido con mole negro de Oaxaca, acompañado de chiles toreados, papas cambray, cebollas asadas y tortillas
- Confit de pato con mole coloradito** _____ \$25.00
Con arroz a la mexicana y tortillas

SOPAS

-  **Azteca** _____ \$8.00
Queso fresco, aguacate, crema agria y chips de tortilla
- Pozole** _____ \$9.00
Caldo de cerdo y chiles, maíz pozolero, carne de cerdo con lechuga, rábanos y totopos

DISTRITO FEDERAL
MODERN MEXICAN

 Plato ligeramente picante  Plato picante

TACOS D.F.

Res _____ \$7.00
Pico de gallo y guacamole

Carnitas _____ \$7.00
Cebollas encurtidas y guacamole

Pastor _____ \$7.00
Piña y cebolla caramelizada

 **Pollo en salsa verde** _____ \$7.00
Pico de gallo y guacamole

Sampler de Tacos DF _____ \$19.00
Tres órdenes de tacos: res, pastor y pollo

TACOS ESPECIALES

Birria _____ \$12.00
Birria de res en cocción lenta acompañado
de su consomé, cebolla y cilantro

Pato con mole _____ \$16.00
Confit de pato en mole coloradito, guacamole,
cebolla colorada y rábanos

Cochinita Pibil _____ \$12.00
Cerdo cocinado al estilo pibil, cebolla
y jalapeños encurtidos

Tuétano y res _____ \$16.00
Res al grill con tuétano, esquites asados,
guacamole y jalapeños tatemados

GUARNICIONES

Totopos con guacamole _____ \$5.00

Tortillas _____ \$3.00

Guacamole _____ \$3.00

Totopos _____ \$3.00

Arroz a la mexicana _____ \$3.00

Comunicanos si tienes sensibilidad a algún ingrediente

*Todos nuestros precios incluyen IVA

*No incluyen servicio

COCTELES DF BY LA BARRA

Mezcaloni _____ \$11.00

Mezcal Ojo de Tigre joven macerado con piña, clarificación de Carpano Rosso y Campari

Mezcal Mule _____ \$11.00

Mezcal Ojo de Tigre joven, miel de agave y jengibre, concentrado de jamaica, limón sutil y top de ginger beer

Penicilina Mexicana _____ \$11.00

Mezcal Ojo de Tigre joven, Flor de caña 7 años, limón meyer, bitter de naranja y miel de agave

Paloma Mandarinine _____ \$9.00

Tequila Hacienda macerado con jalapeños, sirope de mandarina, limón sutil, top de soda de mandarina y sal de jalapeño

Pasión de Oaxaca _____ \$9.00

Mezcal Ojo de Tigre joven macerado en pieles de limón, zumo de maracuyá, limón meyer, sirope simple, hojas de hierbabuena y rodaja de limón

DISTRITO FEDERAL
MODERN MEXICAN



LA BARRA

MARGARITAS BY LA BARRA

Margarita Clásica _____ \$9.00

Tequila Hacienda Reposado,
Triple Sec y limón

Margarita Maracuyá _____ \$9.00

Tequila Hacienda Reposado,
Triple Sec y maracuyá

MICHELADAS

Michelada Clásica _____ \$1.50

Limón, sal, salsa Worcestershire,
Tabasco y Tajín

+costo de cerveza

Michelada Ojo Rojo _____ \$2.00

Limón, sal, clamato, salsa
Worcestershire, Tabasco y Tajín

+costo de cerveza

Aguas Frescas _____ \$2.50

Horchata / Jamaica / Pepino

DISTRITO FEDERAL
MODERN MEXICAN



LA BARRA

BOULEVARD

— 3500 —





MOTE CON CHICHARRÓN

Mote con chicharrón y ají de casa

\$7

MAQUEÑO GRATINADO

Confitado y gratinado
con queso de hacienda

\$7

LOCRO VIAJERO

Locro de papa con queso cremoso
y cueritos crocantes

\$7

HUMITA FRITA

Con queso de hacienda
y ají de la casa

\$7

ENSALADA DE POLLO

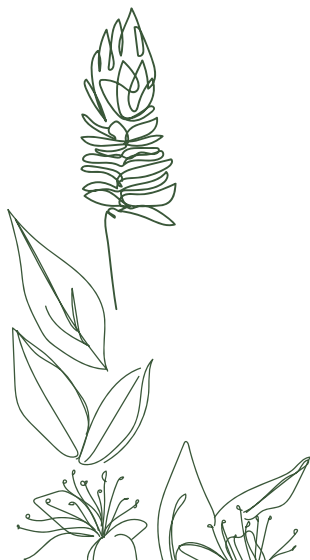
Pechuga de pollo a la plancha
con lechugas, rúcula, queso
parmesano y aderezo

\$9

EMPANADAS DE MOROCHO

De lomo fino

\$7



CEVICHES

De camarón o atún rojo
con emulsión jipijapa

\$9

LOMO SALTEADO

Lomo salteado con vegetales,
papas fritas y arroz

\$ 12

TIGRILLO

Osobuco y huevo pochado

\$12

HORNADO MANABA

Cerdo horneado en salsa de cerveza,
patacones y mayonesa

\$ 15

POSTRES

PRISTIÑOS

Con miel de ishpingo

\$9

CHEESECAKE

De zapallo

\$9

BOULEVARD

— 3500 —

