

CASA BALVANERA RESTAURANTE

➤ DESAYUNOS ➤

PAN DULCE

Exquisito pan dulce hecho en casa

JUGOS

Jugo de naranja . . . . .	.\$45
Jugo de zanahoria. . . . .	.\$45
Jugo mixto (naranja y zanahoria). . . . .	.\$45
Jugo verde. . . . .	.\$50

TÉ E INFUSIONES

Long Island. . . . .	.\$55
Moka Chai. . . . .	.\$55
Té frapé. . . . .	.\$55
Té frutos rojos . . . . .	.\$55
Mezcla relax. . . . .	.\$55
Rooibos caramelo. . . . .	.\$55

CAFÉ

Americano refill. . . . .	.\$30
Café americano. . . . .	.\$40
Café americano (descafeinado) . . . . .	.\$40
Café expresso. . . . .	.\$55
Expresso cortado. . . . .	.\$60
Expresso doble. . . . .	.\$65
Expresso doble cortado. . . . .	.\$70
Europeo. . . . .	.\$55
Capuccino. . . . .	.\$55
Latte. . . . .	.\$55
Chocolate. . . . .	.\$50

\*Acompáñalo con leche de almendras, leche de soya, leche deslactosada o leche entera.  
Endulzantes: azúcar morena o sustituto de azúcar.

FRUTA

Vaso de fruta de temporada. . . . .	.\$80
Vaso de fruta de temporada con yogurt y granola. . . . .	.\$90
Vaso de frutos rojos con yogurt y granola. . . . .	.\$110

HUEVOS

Al gusto (2 pzas.). . . . .	.\$100
Jamón, chorizo, tocino, a la mexicana.	
Rancheros (2 pzas.). . . . .	.\$105
Montados sobre tortilla hecha a mano y jamón.	
Divorciados (2 pzas.). . . . .	.\$110
Montados sobre tortilla hecha a mano y jamón.	
Sincronizados (2 pzas.). . . . .	.\$130
Montados sobre sincronizada de jamón, queso y jocoque. Bañados con salsa verde.	
A la cazuela (2 pzas.). . . . .	.\$135
Acompañados con jocoque, chorizo, zathar, cebolla y chile serrano picado.	
Encarcelados (2 pzas.). . . . .	.\$130
Montados sobre sincronizada de maíz, bañados con salsa de frijol y crema de chipotle.	
Omelette de jamón y queso. . . . .	.\$115
Omelette de claras con espinacas y queso crema. . . . .	.\$130
Omelette de flor de calabaza y salsa de pimientos. . . . .	.\$135

CON TORTILLA

Chilaquiles verdes o rojos . . . . .	.\$105
Chilaquiles con huevo(1 pza.). . . . .	.\$120
Chilaquiles con pollo (60g.). . . . .	.\$130
Torta de chilaquiles con pollo(60g.). . . . .	.\$140
Enfrijoladas (3 pzas.). . . . .	.\$130
Enchiladas de chile morita. . . . .	.\$145
Huarache hecho a mano con cecina. . . . .	.\$150

\*Acompañados con queso, crema y cebolla.

MOLLETES

Naturales (4 pzas.). . . . .	.\$105
Con tocino. . . . .	.\$135
Con chorizo. . . . .	.\$125
Con cecina. . . . .	.\$140

ESPECIALES

Croissant de jamón y queso manchego . . . . .	.\$115
Bagel de salmón ahumado. . . . .	.\$165
Con queso crema, alcaparras, perejil y aceite de oliva.	
Tosta de pan multisequilla. . . . .	.\$120
Con aguacate, huevo frito, espinaca baby y jitomates cherries.	
Tosta de pan multisequilla. . . . .	.\$185
Con aguacate, salmón ahumado, espinaca baby y jitomates cherries.	
Hot cakes . . . . .	.\$85
Con jamón. . . . .	.\$95
Con tocino. . . . .	.\$105
Pan Francés. . . . .	.\$125

# CASA BALVANERA RESTAURANTE

## MENÚ

### ENTRADAS FRÍAS

- Tostada de atún (1 pza)  
(Con salsa teriyaki y mayonesa de chiles toreados). . . . . . \$85
- Carpaccio de hongo portobello (1 pza)  
(Confitado en aceite de oliva y tomillo, acompañado con arúgula y crutones) . . . . . \$110
- Coctél de camarón (8 pzas)  
(Salsa coctelera de la casa con un toque de chile serrano y aguacate) . . . . . \$185
- Montaditos de jamón serrano y queso manchego semicurado español (4 pzas). . . . . . \$190
- Ceviche de atún con sandia  
(Tomate verde, aguacate y salsa macha hecha en casa). . . . . . \$190
- Carpaccio de salmón ahumado (80 g.)  
(Con vinagreta de alcaparras, cebolla morada, perejil y un toque de serrano.) . . . . . \$195

### ENTRADAS CALIENTES

- Taco de chamorro  
(Con tortilla hecha a mano con guacamole y pico de gallo). . . . . . \$55
- Costrita de arrachera  
(Montada sobre tortilla de harina con guacamole y pico de gallo). . . . . . \$70
- Taco de pulpo con chicharrón prensado (Con tortilla hecha a mano, con guacamole, y chicharron seco). . . . . . \$85
- Coliflores fritas con salsa teriyaki. . . . . \$90
- Croquetas de jamón serrano (4 pzas). . . . . . \$100
- Pulpos a la Gallega (120 g.)  
(Con aceite de oliva, pimenton sal de grano y papas panaderas). . . . . . \$185

### PIZZAS

- Manzana y queso azul. . . . . \$95  
(Ingredientes: Combinación de Manzana Golden con queso Roquefort)
- Margarita. . . . . \$155  
(Ingredientes: Jitomates cherries, albahaca y aceite de oliva)
- Pepperoni. . . . . \$170
- Portobello. . . . . \$185  
(Ingredientes: Portobellos confitados con tomillo en aceite de oliva, arúgula y pesto de albahaca)
- Balvanera. . . . . \$205  
(Ingredientes: Queso crema, arúgula, jamón serrano, jitomates cherries y aceite de oliva)
- Pulpo y Camarón. . . . . \$245  
(Ingredientes: Pulpo y camarones salteados en aceite de oliva)

### ENSALADAS

- Ensalada César tradicional. . . . \$140
- Ensalada César con pollo . . . . \$160
- Ensalada de verduras asadas con teriyaki. . . . . \$175  
(Calabaza, coliflor, pimientos, espinacas y zanahoria rallada)

\*En Casa Balvanera ofrecemos productos de excelente calidad y frescura. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.



# CASA BALVANERA RESTAURANTE

## SOPAS Y PASTAS

- Sopa Azteca . . . . . \$85  
*(Tortilla, queso panela, aguacate, crema, chicharrón y chile ancho)*
- Crema de jitomates . . . . . \$95  
*(Rostizados en horno de leña)*
- Jugo de carne Balvanera . . . . . \$95
- Crema de chicharrón . . . . . \$95  
*(Acompañada de queso panela, y trozos de aguacate)*
- Fetuccini Alfredo . . . . . \$135  
*(Vino blanco, crema y queso parmesano)*
- Macarrones con salsa Arrabiata. . \$145  
*(Salsa de jitomate con tocino y un toque picante)*

## PLATOS FUERTES

### DEL MAR

- Salmón con sofrito de alcaparras *(220g.)*  
*(Con papas panaderas)* . . . . . \$310
- Salmón con pesto de albahaca *(220g.)*  
*(Costra de parmesano con espárragos y jitomates cherries salteados)* . . . . . \$320
- Pescado del día a la parrilla *(220 g.)*  
*(Con guarnición de ensalada).* . . . . . \$345
- Pulpo a la parrilla *(200g.)*  
*(Con aderezo de chiles toreados y guarnición de ensalada)* . . . . . \$385
- Pescado del día a la talla macha *(220g.)*  
*(Montado sobre una cama de frijoles refritos)* . . \$385
- Pescado en salsa de vino blanco *(220 g.)*  
*(Con almeja chione y camarones)* . . . . . \$395
- Camarones Balvanera *(5 pzas)*  
*(Horneados con salsa macha de la casa y guarnición de ensalada)* . . . . . \$435

### DE LA TIERRA

- Hamburguesa Balvanera *(200 g.)*  
*(Doble con queso amarillo, cebolla caramelizada, papas fritas y ensalada)* . . . . . \$185
- Pechuga de pollo *(200 g.)*  
*(Con salsa de hongos portobellos y tomillo, con pure de papa.)* . . . . . \$235
- Chamorro estilo carnitas *(800 g.)*  
*(Con tortillas hechas a mano y guacamole, cebolla y cilantro)* . . . . . \$250
- Arrachera a la parrilla *(250 g.)*  
*(Con papas fritas)* . . . . . \$315
- Filete de res a la parrilla *(220 g.)*  
*(Con arroz cremoso de queso manchego español y crujiente de jamón)* . . . . . \$340
- Filete de res con salsa de mostaza *(200 g.)*  
*(Y guarnición con papas panaderas).* . . . . \$390
- Costillas de cordero *(300 g.)*  
*(Marinadas con romero, tomillo y mantequilla de ajo)* . . . . . \$495
- Rib eye *(400 g.)* . . . . . \$485  
*(Con hueso Sterling Silver acompañado de papas fritas.)*
- Rib eye *(800 g.)*  
*(Con hueso Sterling Silver acompañado de papas fritas y ensalada)* . . . . . \$950



LO INVITAMOS A  
REVISAR LAS

*Sugerencias  
del Chef*

CASA BALVANERA RESTAURANTE

➤ BEBIDAS ➤

SIN ALCOHOL

Refrescos. . . . .	.\$45
Agua mineral. . . . .	.\$45
Agua de Lourdes. . . . .	.\$45
Perrier. . . . .	\$65
Limonada. . . . .	\$45
Naranjada. . . . .	\$45
Botella de agua. . . . .	\$40
Agua del día. . . . .	\$45
Clamato natural. . . . .	\$40
Clamato preparado. . . . .	.\$45

CERVEZAS

Corona light. . . . .	\$55
Corona. . . . .	\$55
Corona Cero. . . . .	\$55
Victoria. . . . .	\$55
Pacífico. . . . .	\$55
Ultra. . . . .	\$65
Modelo Especial. . . . .	.\$68
Negra Modelo. . . . .	\$68
Stella Artois. . . . .	\$65
Barril clara . . . . .	\$60
Barril oscura. . . . .	\$60
Clamato para cerveza. . . . .	\$20



CASA BALVANERA RESTAURANTE

➤ BEBIDAS ✧

RON

Bacardi blanco	..\$90
Bacardi añejo.	..\$95
Bacardi limón	..\$95
Havana 7.	..\$105
Flor de caña 4 años seco	..\$95
Flor de caña 4 años oro	..\$98
Flor de caña 7 años.	..\$140
Matusalem Platino	....\$100
Matusalemn clásico	....\$105
Matusalem gran reserva.	....\$135
Appleton State	....\$130
Zacapa ámbar	....\$180
Zacapa 23	....\$225

BRANDY

Torres X	.....\$105
Torres XV.	.....\$120
Terry	.....\$125
Carlos 1	.....\$265
Cardenal de Mendoza	.....\$320

COGNAC

Henessy VSOP	.....\$260
--------------	------------

VODKA

Absolut	.....\$100
Stolichnaya.	.....\$110
Gray Goose	.....\$160
Belvedere.	.....\$170
Smirnoff	.....\$80
Smirnoff tamarindo	.....\$90

WHISKY

Jim Beam	.....\$115
Dewards.	.....\$185
JW Red	.....\$115
JW Black	.....\$185
Jack Daniels	.....\$125
Makers Mark.	.....\$130
Glenmorangie	.....\$210
Crown Royal.	.....\$140
Old Parr	.....\$165
Singletown.	.....\$165
Chivas 12	.....\$180
Buchanan’s 12	.....\$175
Buchanan’s 15.	.....\$235
Buchanan’s 18	.....\$320
Glenfiddich 12	.....\$230
Glenlivet	.....\$230
Macallan 12	.....\$265

GINEBRA

Beefeater	.....\$155
Bombay.	.....\$185
Tanqueray	.....\$165
Tanqueray Ten.	.....\$200
Hendricks.	.....\$215

MEZCAL

400 Conejos	.....\$105
Ojo de Tigre.	.....\$150
Amores espadín	.....\$155
Montelobos espadín	.....\$145
Contraluz.	.....\$150

TEQUILA

Centenario plata	.....\$98
Centenario reposado.	.....\$100
Cuervo tradicional reposado	.....\$98
Cuervo tradicional plata.	.....\$100
1800 blanco	.....\$125
1800 cristalino.	.....\$170
1800 reposado	.....\$150
Herradura blanco	.....\$120
Herradura reposado.	.....\$135
Herradura añejo	.....\$185
Herradura Ultra.	.....\$165
7 Leguas blanco	.....\$120
7 Leguas reposado.	.....\$135
Maestro tequilero blanco	.....\$125
Maestro tequilero reposado.	.....\$145
Maestro tequilero dobel diamante.	.....\$175
Don Julio blanco	.....\$135
Don Julio 70.	.....\$210
Don Julio reposado	.....\$145
Don Julio añejo.	.....\$185
Casa Dragones blanco	.....\$245

LICORES

Pacharan Basaranna	.....\$85
Rumchata.	.....\$125
Kahlúa	.....\$85
Anís cadenas.	.....\$95
Anís chinchón	.....\$95
Fernet Franca.	.....\$100
Bailey’s	.....\$135
Carajillo	.....\$135
Campari.	.....\$95
Licor del 43	.....\$115
Sambuca negro	.....\$105
Frangelico.	.....\$105
Chartreuse verde.	.....\$230
Chartreuse amarillo	.....\$200
Amaretto	.....\$125
Jägermeister.	.....\$110

## CASA BALVANERA RESTAURANTE

### ❖ POSTRES ❖

Arroz con leche. ....	\$80
Crepas de cajeta. ....	\$80
Brownie de chocolate . ....	\$95
Cheesecake de mazapán . ....	\$95
Tarta de almendras. ....	\$105
Tulipán de higos. ....	\$105
Trufa de dos chocolates. ....	\$100
Ate con queso manchego semicurado español. ...	\$115
Helados y sorbetes. ....	\$75





## TÉ E INFUSIONES

Long Island. ....	\$55
Moka Chai. ....	\$55
Té frappé. ....	\$55
Té frutos rojos. ....	\$55
Mezcla relax. ....	\$55
Rooibos caramelo. ....	\$55



## CAFÉ

Americano refill. ....	\$30
Café americano. ....	\$40
Café americano (descafeinado) . . . .	\$40
Café expresso. ....	\$55
Expresso cortado. ....	\$60
Expresso doble. ....	\$65
Expresso doble cortado. ....	\$70
Europeo. ....	\$55
Capuccino. ....	\$55
Latte. ....	\$55
Chocolate. ....	\$50

\* Acompáñalo con leche de almendras, leche de soya,  
leche deslactosada o leche entera.

Endulzantes: azúcar morena o sustituto de azúcar.