



CASA BALVANERA
RESTAURANTE

» MENÚ «

CASA BALVANERA RESTAURANTE

➤ DESAYUNOS ➤

PAN DULCE

Exquisito pan dulce hecho en casa

JUGOS

- Jugo de naranja \$48
- Jugo de zanahoria. \$48
- Jugo mixto (naranja y zanahoria). \$48
- Jugo verde. \$55

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. \$35
- Café americano. \$45
- Café americano (descafeinado) \$45
- Café expresso. \$55
- Expresso cortado. \$65
- Expresso doble. \$68
- Expresso doble cortado. \$70
- Europeo. \$58
- Capuccino. \$58
- Latte. \$58
- Chocolate. \$55

*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. \$90
- Vaso de fruta de temporada con yogurt y granola. \$95
- Vaso de frutos rojos con yogurt y granola. \$130

HUEVOS

- Al gusto (2 pzas.). \$120
Jamón, chorizo, tocino, a la mexicana.
- Rancheros (2 pzas.). \$125
Montados sobre tortilla hecha a mano y jamón.
- Divorciados (2 pzas.). \$130
Montados sobre tortilla hecha a mano y jamón.
- Sincronizados (2 pzas.). \$155
Montados sobre sincronizada de jamón, queso y jocoque. Bañados con salsa verde.
- A la cazuela (2 pzas.). \$160
Acompañados con jocoque, chorizo, zathar, cebolla y chile serrano picado.
- Encarcelados (2 pzas.). \$155
Montados sobre sincronizada de maíz, bañados con salsa de frijol y crema de chipotle.
- Omelette de jamón y queso. . . . \$135
- Omelette de claras con espinacas y queso crema. \$155
- Omelette de flor de calabaza y salsa de pimientos. \$160

CON TORTILLA

- Chilaquiles verdes o rojos \$125
- Chilaquiles con huevo(1 pza.). . . \$145
- Chilaquiles con pollo (60g.). . . . \$155
- Torta de chilaquiles con pollo(60g.). \$165
- Enfrijoladas (3 pzas.). \$155
- Enchiladas de chile morita. . . . \$175
- Huarache hecho a mano con cecina. \$155

*Acompañados con queso, crema y cebolla.

MOLLETES

- Naturales (4 pzas.). \$125
- Con tocino. \$160
- Con chorizo. \$150
- Con cecina. \$165

ESPECIALES

- Croissant de jamón y queso manchego \$125
- Bagel de salmón ahumado. . . . \$200
Con queso crema, alcaparras, perejil y aceite de oliva.
- Tosta de pan multisequilla. . . . \$145
Con aguacate, huevo frito, espinaca baby y jitomates cherries.
- Tosta de pan multisequilla. . . . \$220
Con aguacate, salmón ahumado, espinaca baby y jitomates cherries.
- Hot cakes \$100
- Con jamón. \$115
- Con tocino. \$125
- Pan Francés. \$140

CASA BALVANERA RESTAURANTE

MENÚ

ENTRADAS FRÍAS

- Tostada de atún (1 pza)

(Con salsa teriyaki de la casa y mayonesa de chiles toreados).

\$98
- Tostada de Pulpo/Camarón (1 pza)

(Con pico de gallo y un toque de salsa macha)

\$105
- Montaditos de jamón serrano y queso manchego semicurado español (4 pzas)

\$195
- Tiradito de Atún Sellado

(Con sofrito de chapulines, cebolla y salsa macha)

\$210
- Coctél de camarón (8 pzas)

(Salsa coctelera de la casa con un toque de chile serrano y aguacate)

\$225
- Carpaccio de salmón ahumado (80 g.)

(Con vinagreta de alcaparras, cebolla morada, perejil y un toque de serrano.)

\$240
- Ceviche de Robalo

(Con cebolla morada, pepino y chile serrano).

\$210

ENTRADAS CALIENTES

- Taco de chamorro

(Con tortilla hecha a mano con guacamole y pico de gallo).

\$75
- Taco de Chile Güero

(Relleno de camarón y queso envuelto en tocino).

\$90
- Costrita de arrachera

(Montada sobre tortilla de harina con guacamole y pico de gallo).

\$80
- Taco de pulpo con chicharrón prensado

(Con tortilla hecha a mano, con guacamole, y chicharrón seco).

\$95
- Coliflores fritas con salsa teriyaki.

\$100
- Croquetas de jamón serrano (4 pzas)

\$120
- Huevos rotos con jamón serrano.

\$170
- Pulpos a la Gallega (120 g.)

(Con aceite de oliva, pimentón sal de grano y papas panaderas).

\$230

PIZZAS

- Manzana y queso azul.

\$115

(Ingredientes: Combinación de Manzana Golden con queso Roquefort)
- Margarita.

\$185

(Ingredientes: Jitomates cherries, albahaca y aceite de oliva)
- Pepperoni.

\$195
- Portobello.

\$215

(Ingredientes: Portobellos confitados con tomillo en aceite de oliva, arúgula y pesto de albahaca)
- Balvanera.

\$245

(Ingredientes: Queso crema, arúgula, jamón serrano, jitomates cherries y aceite de oliva)
- Pulpo y Camarón.

\$300

(Ingredientes: Pulpo y camarones salteados en aceite de oliva)

ENSALADAS

- Ensalada César tradicional.

\$165
- Ensalada César con pollo

\$185
- Ensalada de verduras asadas con teriyaki.

\$195

(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	\$95
<i>(Tortilla, queso panela, aguacate, crema, chicharrón y chile ancho)</i>	
Crema de jitomates	\$100
<i>(Rostizados en horno de leña)</i>	
Jugo de carne Balvanera	\$115
Crema de alcachofas	\$150
<i>(Con almendras fritas)</i>	
Fetuccini Alfredo	\$150
<i>(Vino blanco, crema y queso parmesano)</i>	
Fetuccini con hongos de temporada.	\$165

PLATOS FUERTES

DEL MAR

Salmón con pesto de albahaca <small>(220g.)</small> <i>(Costra de parmesano con espárragos y jitomates cherries salteados)</i>	\$380
Pescado del día a la parrilla <small>(220 g.)</small> <i>(Con guarnición de ensalada).</i>	\$390
Pulpo a la parrilla <small>(200g.)</small> <i>(Con aderezo de chiles toreados y guarnición de ensalada)</i>	\$395
Pescado del día a la talla macha <small>(220g.)</small> <i>(Montado sobre una cama de frijoles refritos)</i> . .	\$395
Pescado en salsa de vino blanco <small>(220 g.)</small> <i>(Con almeja chione y camarones)</i>	\$430
Camarones Balvanera <small>(5 pzas)</small> <i>(Horneados con salsa macha de la casa y guarnición de ensalada)</i>	\$480

DE LA TIERRA

Hamburguesa Balvanera <small>(200 g.)</small> <i>(Doble con queso amarillo, cebolla caramelizada, papas fritas y ensalada)</i>	\$195
Pechuga de pollo <small>(200 g.)</small> <i>(Con salsa de hongos portobellos y tomillo, con pure de papa.)</i>	\$240
Chamorro estilo carnitas <small>(800 g.)</small> <i>(Con tortillas hechas a mano y guacamole, cebolla y cilantro)</i>	\$270
Lengua en salsa verde <small>(180 g.)</small> <i>(Con verdolagas y papas cambray)</i>	\$295
Arrachera a la parrilla <small>(250 g.)</small> <i>(Con papas fritas)</i>	\$350
Filete de res a la parrilla <small>(220 g.)</small> <i>(Con arroz cremoso de queso manchego español y crujiente de jamón)</i>	\$395
Filete de res con salsa de mostaza <small>(200 g.)</small> <i>(Y guarnición con papas panaderas).</i>	\$410
Costillas de cordero <small>(300 g.)</small> <i>(Marinadas con romero, tomillo y mantequilla de ajo)</i>	\$495
Rib eye <small>(400 g.)</small>	\$495
<i>(Con hueso Sterling Silver acompañado de papas fritas.)</i>	
Rib eye <small>(800 g.)</small> <i>(Con hueso Sterling Silver acompañado de papas fritas y ensalada)</i>	\$990



LO INVITAMOS A
REVISAR LAS

*Sugerencias
del Chef*

CASA BALVANERA RESTAURANTE

➤ BEBIDAS ➤

SIN ALCOHOL

Refrescos.\$48
Agua mineral.\$48
Agua de Lourdes.\$48
Perrier.	\$65
Limonada.	\$48
Naranjada.	\$48
Botella de agua.	\$40
Agua del día.	\$60
Clamato natural.	\$45
Clamato preparado.\$48

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	\$100
Bacardi añejo	\$105
Bacardi limón	\$105
Havana 7	\$120
Flor de caña 4 años seco	\$110
Flor de caña 4 años oro	\$115
Flor de caña 7 años	\$160
Matusalem Platino	\$120
Matusalemn clásico	\$125
Matusalem gran reserva	\$155
Appleton State	\$145
Zacapa ámbar	\$190
Zacapa 23	\$250

BRANDY

Torres X	\$110
Torres XV	\$125
Terry	\$130
Carlos 1	\$295
Cardenal de Mendoza	\$360

COGNAC

Henessy VSOP	\$270
--------------	-------

VODKA

Absolut	\$115
Stolichnaya	\$115
Gray Goose	\$185
Belvedere	\$195
Smirnoff	\$100
Smirnoff tamarindo	\$110

WHISKY

Jim Beam	\$135
Dewards	\$185
JW Red	\$120
JW Black	\$210
Jack Daniels	\$135
Makers Mark	\$140
Glenmorangie	\$220
Crown Royal	\$150
Old Parr	\$175
Singletown	\$185
Chivas 12	\$195
Buchanan's 12	\$195
Buchanan's 15	\$240
Buchanan's 18	\$360
Glenfiddich 12	\$250
Glenlivet	\$140
Macallan 12	\$285

GINEBRA

Beefeater	\$155
Bombay	\$165
Tanqueray	\$160
Tanqueray Ten	\$200
Hendricks	\$220

MEZCAL

400 Conejos	\$125
Ojo de Tigre	\$160
Amores espadín	\$155
Montelobos espadín	\$155
Contraluz	\$160

TEQUILA

Centenario plata	\$105
Centenario reposado	\$110
Cuervo tradicional reposado	\$105
Cuervo tradicional plata	\$115
1800 blanco	\$140
1800 cristalino	\$195
1800 reposado	\$160
Herradura blanco	\$140
Herradura reposado	\$150
Herradura añejo	\$220
Herradura Ultra	\$195
7 Leguas blanco	\$150
7 Leguas reposado	\$160
Maestro tequilero blanco	\$170
Maestro tequilero reposado	\$180
Maestro tequilero dobel diamante	\$175
Don Julio blanco	\$155
Don Julio 70	\$250
Don Julio reposado	\$185
Don Julio añejo	\$210
Casa Dragones blanco	\$280

LICORES

Pacharan Basaranna	\$100
Rumchata	\$130
Kahlúa	\$95
Anís cadenas	\$105
Anís chinchón	\$105
Fernet Franca	\$115
Bailey's	\$115
Carajillo	\$135
Campari	\$105
Licor del 43	\$135
Sambuca negro	\$120
Frangelico	\$110
Chartreuse verde	\$245
Chartreuse amarillo	\$220
Amaretto	\$120
Jägermeister	\$125

CASA BALVANERA RESTAURANTE

➤ POSTRES ➤

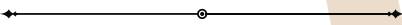
Arroz con leche.	\$95
Crepas de cajeta.	\$100
Brownie de chocolate	\$110
Cheesecake de mazapán	\$110
Tarta de almendras.	\$115
Tulipán de higos.	\$125
Trufa de dos chocolates.	\$120
Ate con queso manchego semicurado español. . .	\$115
Helados y sorbetes.	\$85



CASA BALVANERA RESTAURANTE

TÉ E INFUSIONES

Long Island.	\$65
Moka Chai.\$65
Té frappé.\$65
Té frutos rojos.\$65
Mezcla relax.	\$65
Rooibos caramelo.\$65



CAFÉ

Americano refill.\$35
Café americano.	\$45
Café americano (descafeinado)\$45
Café expresso.\$55
Expresso cortado.	\$65
Expresso doble.\$68
Expresso doble cortado.	\$70
Europeo.\$58
Capuccino.	\$58
Latte.	\$58
Chocolate.	\$55

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