



## ENTREES & FLAMMENKUEECHEN DE ALSACE

### **Flammenkuechen “Casa Nostra”** **265**

Con crème fraîche, gorgonzola, panceta, cebolla caramelizada de vino tinto, peras y nuez moscada

### **Flammenkuechen “Parma”** **265**

Crème fraîche, hierbas italianas, jamón de Parma, rodajas de parmigiano, higos y rúcula con rociado de vino de Oporto

### **Flammenkuechen “Salmón”** **275**

Philadelphia crème fraîche, cebollas de salmón ahumado, limón, rúcula, alcaparras y esencia de rábano picante

### **Delicias de Dátiles** **145**

Dátiles envueltos en tocino con queso azul servido en una cacerola con sidra

### **Coliflor Rostizada al foie gras** **215**

Rostizada en nuestro horno de pizza con una reducción de ciruela, vino de Oporto y foie gras de pato (la preparación toma 25 min)

### **Queso Brie al Polvo de Tocino** **225**

Queso Brie fundido con tocino en polvo en una reducción cereza-balsámica

### **Rollos de Jamón de Parma** **175**

Jamón de Parma relleno de higos, naranjas y rodajas de Parmigiano en una reducción balsámica de arándanos y moras

### **Tartar de Atún** **215**

Pequeños trozos de atún amarillo infundido con aceite de oliva, lima, naranja, cilantro y cebolletas

### **Tacos de Jícama** **140**

Jicama en rodajas finas rellena con verduras de temporada y frutas con una salsa cremosa de aguacate

## FONDUE

### **Fondue Tradicional de Queso Suizo**

**445**

Queso Gruyere, Emmenthal, Appenzel con vino blanco y Kirsch servido con pan, manzana y pera

## ENSALADAS

### **Ensalada Popeye con Pera y Cabra**

**185**

Espinaca orgánica con peras, queso de cabra, nueces con un aderezo de Italia

### **Ensalada Caprese Estilo Casa Nostra**

**195**

Queso mozzarella fresco con jitomates ligeramente asados, albahaca y una reducción de balsámico con frutos silvestres

### **Ensalada Mediterránea Griega**

**165**

Ensalada con pepino, jitomate, aceituna, queso feta y vinagreta de la casa

### **Ensalada de Betabel**

**170**

Betabel asado con nueces, queso de cabra con aderezo de naranja, vinagre balsámico, aceite de oliva y vino blanco

### **Ensalada César**

**240**

Receta original con parmesano, anchoas, aceite de oliva, limón, mostaza y ajo

## PASTA

- Tagliatelle Rueda Parmigiano Reggiano** **435**  
Tagliatelle preparado en la rueda del rey de los quesos italianos, madurado por 3 años, flameado con brandy
- \*Con jamón serrano y champiñones **510**
- Fagottini de Confit de Pato** **465**  
Fagottini relleno de confit de pato con una reducción de vino tinto y una salsa de cebolla caramelizada con vino blanco y un toque de marsala
- Tagliatelle al Diablo** **425**  
Pasta con camarones enteros flameados al vodka con una salsa de jitomate, chipotle, chile serrano y peperoncino
- Océano Negro** **425**  
Pappardelle de tinta de pulpo, corazones de alcachofa, jitomates cherry, camarones en salsa de vino blanco y aceite de oliva
- Conejo a la Napolitana con Pappardelle** **385**  
Conejo estilo boloñesa cocinado en su propio consomé y vino blanco con tomates, ajo y cebollas con un toque de serranos y hierbas italianas
- Ravioli Casa Nostra** **365**  
Relleno de betabel asado y pera caramelizada flameado con tequila, queso azul, nueces y mascarpone, con una salsa de betabel, peras y vino blanco con toque de mascarpone

# ESPECIALIDADES DE TIERRA Y MAR

## **Filet Café de Paris de el Rancho el 17** **575**

Tiras de solomillo de res local en una salsa de crema de café de París con toques de vino blanco y coñac servido con pasta casera y champiñones

## **Filete de Ternera ‘Oro Negro’** **675**

Solomillo de ternera con una reducción de Oporto y esencia de trufa y trufas frescas negras de verano de Italia

## **“Züri-Gschnetzlets” estilo Casa Nostra con ternera o pollo**

Uno de los platos nacionales suizos favoritos

## **Ternera** **545**

Emince de ternera con champiñones, salsa de vino tinto, perejil y nuestros toques de ciruelas caramelizadas, tocino y un toque de chocolate amargo servido con arroz o pasta casera

## **Pollo** **465**

Emince de pechuga de pollo orgánica con champiñones, vino blanco y nuestros toques de esmaltados de supremas de naranjas flameadas, tamarindo y cointreau servidos con arroz o pasta casera

## **Camarones picante de Parma a la miel y ajo** **480**

Camarones con paprika envueltos con jamón de Parma relleno con queso fresco, miel, ajo, limon y chile con arroz y verduras

## **Atún con Pistache** **435**

Atún sellado con pistache y varias semillas servidos con arroz de mostaza dijon y vegetales con espuma cítrica

## **Ossobuco de Res El Rancho el 17 al Ticino** **490**

Receta tradicional de la familia de Ticino, 500/600g de vástago de res cocinado por horas en vino tinto, consomé y verduras servidos con “polentitas” asadas

## **Ossobuco de Res El Rancho el 17 Casa Nostra** **495**

500/600 gr de vástago de res flameado en vodka, cocinado por horas en cerveza de Guinness, jugo de naranja y chorizo, con un toque de rábano picante (hecho sin consomé) servidos con “polentitas” asadas

## **Corte de Salmón “Toronguaya”** **435**

Salmón al sartén con salsa de toronja y guayaba con perejil fresco, un toque de chipotle, vino blanco y un toque de mezcal servido con verduras y arroz

## POSTRES

<b>Canasta de churros con crema de carajillo con Licor 43</b>	<b>165</b>
<b>Nido de Merengue “pavlova style” relleno con crema de frutas de pulque y hierbas frescas</b>	<b>150</b>
<b>Mousse de Chocolate Suizo</b>	<b>150</b>
<b>Pay de queso con Chutney de Frutos del Bosque</b>	<b>150</b>
<b>Volcán de Chocolate con Helado</b>	<b>175</b>
(La preparación toma 35 min)	
<b>Fondue au Chocolate (2 personas)</b>	<b>210</b>
<b>Sorbet y helados</b>	<b>95</b>

Todos nuestros  
platos se hacen  
en el momento con  
 & 