



Entradas / Starters

Flammenkueechen Casa Nostra 265

Crème fraiche, gorgonzola, pancetta, cebolla caramelizada, pera y nuez moscada

Creme fraiche, gorgonzola, pancetta, caramelized onions, pears, and nutmeg

Flammenkueechen Parma 265

Crème fraiche, hierbas italianas, jamón de Parma hojuelas de Parmigiano Reggiano, higos y arrúgala

Creme fraiche, Italian herbs, Parma ham, Parmigiano Reggiano, figs, and arugula

Flammenkueechen "Salmón" 275

Queso fresco, cebollas, salmón ahumado, limón, arrúgala, alcaparras esencia de rábano picante

Fresh cheese cheese, onion, smoked salmon, lemon, arugula, capers, and horseradish essence

Carpaccio "Salvaje" 325

Carpaccio de lomo de venado orgánico con tartare de hongos silvestres

Organic Venison carpaccio served with a tartar of wild mushrooms

Delicia de Dátiles 155

Dátiles envueltos en tocino rellenos de queso azul servidos con sidra en su sartén

Dates wrapped with bacon, filled with blue cheese and served in its lodge-pan with cider

Queso Brie al Polvo de Tocino 225

Queso brie fundido con polvo de tocino asado servido con una reducción de cereza y balsámico

Melted brie cheese with bacon powder and a cherry and balsamic reduction

Rollos de Pepino y salmón ahumado 235

Láminas de pepino y salmón ahumado relleno con guacamole de mango afinado con mezcal

Thin layers of cucumber and smoked salmon filled with a guacamole of mango and touches of mezcal

"Jack Daniels Smoked" Tartare de Atún 235

Trozos de atún infusionado con nuestro aderezo cítrico afinado con humo de Jack Daniels whiskey

Yellow tail tuna infused with our home-made citric dressing and Jack Daniel's smoke

Todos precios incluyen IVA



Ensaladas / Salads

Fondue

Ensalada Popeye 185

Espinaca orgánica con peras, queso de cabra, nueces y un aderezo italiano

Organic spinach, pears, goat cheese, nuts on an Italian dressing

Ensalada Caprese estilo Casa Nostra 195

Mozzarella local con jitomates ligeramente asados, albahaca y una reducción de balsámico con frutos rojos silvestres

Local mozzarella with slightly roasted tomatoes, basil, and a balsamic mixed berries reduction

Ensalada Griega Mediterránea 165

Ensalada con pepinos, jitomate, aceitunas, queso feta y vinagreta de la casa

Cucumber, tomatoes, olives, feta cheese on a house dressing

“Flor” de ensalada de betabel asada 165

Betabel asado con nueces, queso de cabra - aderezo de naranja, balsámico, aceite y vino

Roasted beets with nuts, goat cheese with an orange balsamic, olive oil and white wine dressing

“Tableside” Ensalada Cesar 240

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

Traditional recipe with Parmigiano Reggiano, anchovies, eggs, lemon, mustard, and garlic

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Fondue tradicional de la Suiza 445

Quesos Appenzell, Gruyere y de Raclette con vino blanco, Kirsch (licor de cerezas), servido con pan, manzana y pera opción sin gluten papas cambray

Appenzell, Gruyere and Raclette cheese with white wine, Kirsch (cherry brandy) served with bread, apple and pears – gluten free option with small potatoes

Todos precios incluyen IVA



Pasta casera / Home-made Pasta

Tagliatelle rueda Parmigiano 455

Pasta preparada en la rueda del rey de los quesos italianos añejo, flameado con brandy y vodka

Pasta prepared in the aged king of Italian cheeses flambee with Brandy and Vodka

! Con jamón Serrano y champiñones 535 !

Bolognese "Imperiale" de Sopressini 395

Molida de Sirloin del Rancho el "17", pancetta, guanciales afinados con tuétano

Sirloin mince from Rancho el "17", pancetta and guanciales refined with bone marrow

Tagliatelle Diablo (spicy) 445

Pasta con camarones enteros pelados con cabeza, flameados al vodka con una salsa de jitomate, chipotle, chile serrano y pepperoncino

Whole peeled shrimps served with their head flambee in vodka with a tomato chipotle, serrano chili and pepperoncini sauce

Pappardelle "Ocean Black" 445

Pasta con tinta de pulpo, corazones de alcachofa, jitomates Cherry, camarones enteros sin cabeza en salsa de vino blanco y aceite de oliva

Squid ink pasta with hearts of artichokes, cherry tomatoes, whole peeled shrimps on a white wine olive oil sauce

Pappardelle di Coniglio a la Napolitana 405

Conejo orgánico estilo boloñesa, cocinado con vino blanco, jitomates, ajo, chile serrano y hierbas italianas

Bolognese style organic rabbit cooked in its own stock with white wine, tomatoes, garlic onions with a touch of serrano and Italian herbs

Ravioli Casa Nostra 385

Rellenos de betabel asado, peras caramelizadas, queso azul, nueces mascarpone en salsa de betabel, y vino

Filled with roasted beet, caramelized pears on a white wine, beet and pear sauce finished off with mascarpone

Todos precios incluyen IVA

Tierra y Mar / Earth and Sea

Le Filet Café de Paris del Rancho el "17" 595

Solomillo de res en salsa de mantequilla de hierbas, vino y coñac servido con pasta casera y champiñones

Tenderloin on a cream butter sauce with herbs and touches of wine and cognac with pasta and mushrooms

Le Filet "Oro Negro" al tartufo 695

Solomillo de ternera en reducción de Oporto y trufas negras con pasta y verdura

Veal tenderloin on a port wine black truffle reduction with pasta and vegetables

"Honey" Shrimps (spicy) 480

Camarones envueltos en jamón de Parma, rellenos de queso fresco, miel ajo, limó, chile con arroz y verduras

Shrimps wrapped with Parma ham filled with fresh cheese, honey, garlic, chili, with rice and vegetables

Ossobuco de la Nonna el Rancho el "17" 490

El tradicional con "polentitas" / the traditional with red wine and vegetables

Boeuf Bourguignon Casa Nostra 555

Estofado de res al vino tinto afinado con cebolla caramelizada y toque de pancetta con puree

Beef stew in red wine refined with caramelized onions and touches of pancetta with potato-cauliflower mash

Pistachio Tuna / Atún de Pistache 445

atún aleta amarilla con costra de pistache con espuma cítrica, arroz y vegetales

Yellow tail tuna with pistachio crust citric foam topping served with rice and vegetables

Salmón al mago acilantrado 445

Salmón sellado en salsa de cilantro y mango

Seared salmon filet with a mango cilantro sauce

Poulet organique à l'orange 425

Pechuga de pollo orgánico, sous vide y sellado en mantequilla con salsa de naranja, mezcal, chile y salvia

Organic chicken breast, sous-vide finished of seared in butter with orange, mezcal and sage sauce and spinach

Todos precios incluyen IVA

Postre/Desserts

Mousse au chocolat 150

Black chocolate mousse with touch of Kahlua and topped with white chocolate snow

Mousse de chocolate negro con toque de Kahlua y ralladura de chocolate blanco

Canasta de churro 165

Nest of churros with supreme of oranges bathed in Controy and cream of carajillo with liquor 43

Canasta de churro con supremas de naranja con Controy y crema de carajillo con licor 43

Merengue de pulque y frambuesa 150

Merengue filled with a cream made with a reduction of pulque and raspberries

Merengue relleno con una crema con reducción de pulque y frambuesa

Volcán con nieve 175

Molten chocolate cake served with ice cream (35 min)

Volcán de chocolate fundido servicio con nieve (35 min)

Tiramisú mexicano 175

Non-traditional tiramisù prepared with layers of corn cake soaked in coffee and corn liquor, and mascarpone with limoncello and lemon zest

Tiramisú no-tradicional con capas de pan de elote bañado en café y licor de elote y capas de mascarpone con limoncello y limón con polvo de chocolate

Cheesecake de frutos del bosque 150

Traditional cheesecake topped with a marmalade of black and red berries reduced with balsamico and refined with sake

Pay de queso tradicional con mermelada de frutos del bosque reducido con balsámico y afinado con sake

Helados 95

Todos precios incluyen IVA