

## Entradas / Starters

### Flammenkuchen Casa Nostra 265

Crème fraiche, gorgonzola, pancetta, cebolla caramelizada al vino tinto, pera y nuez moscada

Crème fraiche, gorgonzola, pancetta, red wine caramelized onions, pears, and nutmeg

### Flammenkuchen Parma 265

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

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

### Flammenkuchen "Salmón" 275

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

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

### Magret de pato curado en casa 255

Láminas de pechuga de pato curado a las 4 pimientos con reducción de betabel y ciruela caramelizada

duck breast home cured with 4 peppers and served with a caramelized beet and plum reduction

### 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

### Arancini di tartufo 185



Esferas de risotto afinado con trufa negra y empanizadas con salsa de jitomate ahumado y albahaca

Breaded risotto balls refined with black truffles served with a smoked tomato and basil sauce

### "Jack Daniels Smoked" Tartare de Atún 235

Trozos de atún infusionado con nuestro aderezo cítrico afinado con humo de barrica de Jack Daniels whiskey (poco picante)

Yellow tail tuna infused with our home-made citric dressing and Jack Daniel's cask smoke (slightly spicy)

Todos los precios incluyen IVA

**Ensaladas / Salads**

**Fondue**

**Ensalada Popeye 185**



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

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

**Ensalada Caprese Casa Nostra 195**



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

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

**Ensalada Griega Mediterránea 165**



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

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

**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**

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

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

XXXXXXXXXXXXXXXX

**Fondue tradicional Suizo 445**



Todos los precios incluyen IVA

## Pasta casera / Homemade Pasta

### Pasta en su rueda Parmigiano 455



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

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

**! Con jamón Serrano y champiñones 535 !**

### Bolognese "Imperiale" di Sopressini 395

Molida de Sirloin del Rancho el "17", pancetta, guanciale afinado con tuétano y pasta sopressini

Sirloin mince from Rancho el "17", pancetta and guanciale refined with bone marrow and sopressini pasta

### Tagliatelle de tinta de calamar al Diablo (spicy) 445

Pasta negra de sepia con camarones U-15, flameados al vodka con una salsa de jitomate, chipotle, chile serrano y pepperoncino

U-15 Shrimps, flambee in vodka on a tomato chipotle, serrano chili and pepperoncini sauce

### Gnocchi di ricotta di cinghiale 475

Gnocchi de ricota hecho en casa con ragú de jabalí orgánico de libre pastoreo y hongos silvestres

Homemade ricotta gnocchi on a ragu of organic and free grazing wild boar and wild mushrooms

### 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



Ravioles rellenos de betabel asado, peras caramelizadas, queso azul, nueces. mascarpone en salsa de betabel, y vino blanco

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

Todos los precios incluyen IVA

## **Tierra y Mar / Earth and Sea**

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

Solomillo de res con 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

### **Filet Wellington de ternera 695 (40 minutos)**

Solomillo de ternera envuelto en duxelles de hongos, jamón de Parma y hojaldre con ragú de hongos

Veal tenderloin wrapped in duxelles of mushrooms, Parma ham and puff pastry with ragu of mushrooms

### **"Honey" Shrimps (spicy) 480**

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

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

### **Ossobuco de ternera de la Nonna 490**

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

### **Boeuf Bourguignon Casa Nostra 555**

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

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, espuma cítrica, servido con arroz y vegetales

Yellow tail tuna with pistachio crust, citric foam topping and 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, y salvia

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

**Todos los precios incluyen IVA**

## **Postre/Desserts**

### **Mousse au chocolat 150**

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

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

### **Churro en forma de canasta 165**

Canasta de churro, supremas de naranja bañados en Controy, relleno con crema de carajillo con licor 43

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

### **Merengue de pulque y frambuesa 150**

Merengue relleno con una crema de reducción de pulque y frambuesa

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

### **Volcán con nieve 175**

Volcán de chocolate fundido servido con nieve (35 min)

Molten chocolate cake served with ice cream (35 min)

### **Tiramisú mexicano 175**

Tiramisú no-tradicional con pan de elote bañado en café y licor de elote (Nixta), crema de mascarpone con limoncello y limón, coronado de polvo de chocolate

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

### **Cheesecake de frutos del bosque 150**

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

Traditional cheesecake topped with a chutney of black and red berries reduced with balsamic vinegar, refined with sake

### **Helados 95**

**Todos los precios incluyen IVA**