



## **Entradas / Starters**

### **Flammenkueechen Casa Nostra 265**

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

Crème 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

Crème 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, 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 infundado 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

### **Salsiccia di Cinghiale fatto en casa 395**

Salchicha de jabalí orgánico con hinojo, comino y vino con col morada, manzanas caramelizadas y Spaetzli

Organic wild boar home made sausage served with red cabbage, caramelized apples and Spaetzli

### **"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 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 toping 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**

**Todos precios incluyen IVA**