

## ENTREES & FLAMMENKUEECHEN DE ALSACE

### Flammenkuechen “Casa Nostra”

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

Todos nuestros  
plattillos se hacen  
en el momento con  
👩 & ❤️

### Flammenkuechen “Parma”

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

### Flammenkuechen “Salmón”

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

### Delicias de Dátiles

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

### Coliflor Rostizada al foie gras

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

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

### Rollos de Jamón de Parma

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

### Tartar de Atún

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

### Tacos de Jicama

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

## FONDUE

### Fondue Tradicional de Queso Suizo

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



## ENSALADAS PASTA

### Ensalada Popeye con Pera y Cabra

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

### Ensalada Caprese Estilo Casa Nostra

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

### Ensalada Mediterránea Griega

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

### Ensalada de Betabel

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

### Ensalada César

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

## POSTRES

### Canasta de churros con crema de carajillo con Licor 43

Nido de Merengue “pavlova style” relleno con crema de frutas de pulque y hierbas frescas

### Mousse de Chocolate Suizo

Pay de queso con Chutney de Frutos del Bosque

### Volcán de Chocolate con Helado

(La preparación toma 35 min)

### Fondue au Chocolate (2 personas)

Sorbet y helados

## CHAMPAGNE & PROSECCO

Cava Espagnol  
Prosecco DOC  
Moët Chandon

## VINOS LOCALES DE SMA

Blanco  
Moscadd Remedios  
Tintos  
Santisima Trinidad Cabernet  
Remedio Blend  
Viñedo San Miguel Malbec

## VINO TINTO / RED WINE SIGNATURE

Pruno, Tempranillo 2018/19  
RP 91/JS 93 c. 220 B. 995  
RP: “...one of the best value wines of this world...”

Catena Zapata 2018/19  
Malbec 2017 RP92/JS94 c. 250 B. 1185

45 MM90+ Sonora  
Cabernet/Malbec B. 975

## MEXICO

Vino de Piedra  
(Cabernet, Tempranillo) B. 2350

Ojos Negros Gran Reserva  
(Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon)  
Icaro B. 2380

Magor Badan  
(Cabernet, Merlot, Nebiolo) B. 2250

Casa Madero 3V  
(Cabernet, Merlot, Tempranillo) c. 220 B. 995

Casa Madero  
(Shiraz) c. 220 B. 995

Hilo Negro Nido de Abeja  
(Primer Puntivo Mexicano) c. 200 B. 950

María Tinto  
(Tempranillo, Shiraz, Grenache Carignan) B. 1455

Miguel Aclobe c. 300 B. 1455

## ESPAÑA / SPAIN

Mauro RP 93  
(Tempranillo) B. 2950

Carmelo Rodero Crianza RP 92  
Matarronera Crianza B. 2650  
B. 1695

Protos Crianza  
(Tempranillo) B. 1345

Borsao (Garnacha) c. 170 B. 750  
WE top 100 in 2018/RP92/JS90

RP: “possibly the single greatest dry wine value in the world, this is an unbelievable wine”

## 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 mezccl servido con verduras y arroz



MENÚ DIGITAL