



## 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 y 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

**Carpaccio “Salvaje”** **325**

Carpaccio de lomo de venado orgánico con tartare de hongos silvestres

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

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

**Rollos de Pepino y Salmón** **225**

Capas delgadas de pepino y salmón ahumado de noruega relleno con guacamole de mango y afinado con mezcal

**Tartar de Atún** **215**

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

## FONDUE

- Fondue Tradicional de Queso Suizo** 445  
Queso Gruyere, Emmental, Appenzell 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 italiano
- 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

<b>Tagliatelle Rueda Parmigiano Reggiano</b>	<b>455</b>
Tagliatelle preparado en la rueda del rey de los quesos italianos, madurado por 3 años, flameado con brandy	
*Con jamón serrano y champiñones	<b>535</b>
<b>Sopressini Bolognese “Imperiale”</b>	<b>385</b>
100% Sirloin del Rancho el 17, pancetta, guanciale afinado con tuetano	
<b>Tagliatelle al Diablo</b>	<b>535</b>
Pasta con camarones enteros flameados al vodka con una salsa de jitomate, chipotle, chile serrano y peperoncino	
<b>Océano Negro</b>	<b>425</b>
Pappardelle de tinta de pulpo, corazones de alcachofa, jitomates cherry, camarones en salsa de vino blanco y aceite de oliva	
<b>Conejo Organico a la Napolitana con Pappardelle</b>	<b>385</b>
Conejo Organico estilo boloñesa cocinado en su propio consomé y vino blanco con tomates, ajo y cebollas con un toque de serranos y hierbas italianas	
<b>Ravioli Casa Nostra</b>	<b>365</b>
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

**Filete Café de Paris del Rancho el 17** **575**

Corte 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 italianas

**Poulet organique à l’orange** **545**

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

**Cinghiale de Jalisco** **545**

Estofado de Jabalí orgánico de libre pastoreo cocinado en su marinada por 4 horas con Champiñones, tocino artesanal, crotones y perlas de cebolla con Spätzle y verdura de temporada

**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 del 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

**Boeuf Bourguinon Casa Nostra** **535**

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

**Corte de Salmón al Mango y Cilantro** **435**

Salmón al sartén con salsa de mango y cilantro, un toque de chile, vino blanco y 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>
<b>(La preparación toma 35 min)</b>	
<b>Sorbet y helados</b>	<b>95</b>
<b>Delicia de Pera (caliente)</b>	<b>160</b>
Pera rellena con oporto, gorgonzola, afinado con almendras, tomillo y miel	

Todos los precios incluyen IVA

Todos nuestros  
platos se hacen  
en el momento con  
 & 