



El 30 treinta

Restaurant Bar



Para empezar

- SOPECITOS DE ESCAMOLES \$120.00
- QUESO AL CILANTRO \$80.00
QUESO MANCHEGO SELLADO, SALSA VERDE, CEBOLLA, PAPA FRITA Y AJONJOLI TOSTADO.
- PLATON MEXICANO \$100.00
CECINA FRITA, MONTADO SOBRE UNA CANASTA DE GUACAMOLE, ACOMPAÑADO DE SALSA.
- CHORIQUESO AL TEQUILA \$90.00
QUESO OAXACA FUNDIDO CON CHORIZO, GUISADO AL TEQUILA, ACOMPAÑADO DE TORTILLAS Y SALSA.
- HONGOS AL AJILLO \$60.00
PREPARADOS AL AJILLO, ACOMPAÑADOS DE TORTILLAS Y SALSA.
- CARPACCIO DE RES \$75.00
FILETE DE RES, CON QUESO PARMESANO Y PESTO.
- ALITAS BBQ (ORDEN DE 8 PIEZAS) \$70.00
MARNADAS Y SOFRITAS, GLASEADAS CON UNA SALSA DULCE.
- ROLLITOS CRUJIENTES DE CANGREJO (ORDEN DE 10 MINIROLLITOS) \$70.00
ROLLITOS DE SURIMI, QUESO CREMA, CHIPOTLE, ACOMPAÑADOS CON ADEREZO DE SOYA, LIMON Y NARANJA.

Ensaladas

- * ENSALADA ORIENTAL \$90.00
PREPARADA A BASE DE VEGETALES EN JULIANAS ACOMPAÑADAS DE 2 ROLLOS DE TORTILLAS DE ARROZ RELLENAS DE SURIMI Y QUESO CREMA MARINADA CON ADEREZO DE SOYA.
- * ENSALADA FIESTA \$80.00
LECHUGA ACOMPAÑADA CON TROZOS DE FECHUGA MARINADA Y AZADA, TOCINO FRITO, QUESO PARMESANO Y CROTONES.
- * ENSALADA NAUTE \$80.00
MEZCLA DE LECHUGAS Y ESPINACA, TRUFAS DE QUESO DE CABRA, MANZANA VERDE, NUEZ, ADEREZO BALSANICO Y TOCINO.
- * ENSALADA AZTECA \$80.00
MEZCLA DE LECHUGAS, QUESO, ELOTE, TORTILLA FRITA, ACOMPAÑADO DE UNA VINAGRETA DE CHILE ANCHO.

Sopas

- * SOPA TARASCA \$60.00
DE FRIJOL CON QUESO RANCHERO, TORTILLA EN JULIANA Y CREMA.
- * SOPA DE TORTILLA \$60.00
DE Jitomate con tortilla en juliana, pollo deshebrado, crema y queso.
- * SOPA DE CEBOLLA \$60.00
CON CEBOLLA FILETEADA, CROTON DE PAN CON QUESO MANCHEGO.
- * SOPA DE CILANTRO \$60.00
CON CACAHUATE TOSTADO Y CROTONES.
- * CALDO DE MEDULA \$70.00
DIQUIGTA MEDULA DE RES CON VERDURAS, AGUACATE Y CHILE CHIPOTLE.
- * CREMAS \$60.00
CILANTRO, QUESO, ELOTE (PARILANI)



Pastas

- * SPAGUETTIS \$ 60.00
CONCASA DE TOMATE / AL TOSHO / A LA GARDONARA.
- * FETUCCINI 30-TREINTA \$ 60.00
FETUCCINI, CREMA, QUESO, JAMON Y CHAMPIÑONES.
- * RIGATONI ARRABIATA \$ 60.00
PASTA CON SALSA DE TOMATE, QUESO PARMESANO Y PEREJIL.
- * LASAÑADE \$ 95.00
CARNE MOLIDA, QUESO CREMA Y QUESO MANCHEGO.
- * TEPANYAKI \$ 95.00
ARROZ PREPARADO CON VEGETALES, SOYA Y TROCITOS DE POLLO.

Aves

- * PECHUGA 30-TREINTA \$ 110.00
A LA PLANCHA CON SALSA DE LA CASA, ARROZ Y VERDURAS A LA MANTEQUILLA.
- * PECHUGA AL JEREZ CON CHAMPIÑONES \$ 110.00
BASE DE CREMA Y JEREZ, ACOMPAÑADA DE ARROZ Y VERDURAS A LA MANTEQUILLA.
- * SUPREMA DE POLLO CROCANTE \$ 120.00
PECHUGA RELLENA DE JAMON Y QUESO, EMPANIZADA, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA.
- * TRENZA DE POLLO \$ 120.00
PECHUGA EN TIRAS ENTRELAZADAS CON TOCINO, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA Y GUACAMOLE.

Mariscos

- * CAMARONES AL GUSTO \$ 180.00
A LA DIABLA / AJILLO / EMPANIZADOS / AL HOJO DE AJO / A LA PLANCHA, ACOMPAÑADOS CON ARROZ Y ENSALADA.
- * CAMARONES KUSHIAGES \$ 220.00
RELLENOS DE QUESO CREMA Y EMPANIZADOS, ACOMPAÑADOS CON ARROZ Y ENSALADA.
- * FILETE DE PESCADO EMPAPELADO \$ 190.00
RELLENO DE CAMARONES GRATINADOS Y GUISADOS A LAS FINAS HERBAS ESTILO VERACRUZ, ACOMPAÑADO DE ARROZ Y ENSALADA.
- * FILETE DE PESCADO AL GUSTO \$ 180.00
A LA PLANCHA / AJILLO / EMPANIZADOS / AL HOJO DE AJO / A LA VERACRUZANA, ACOMPAÑADO DE ARROZ Y ENSALADA.
- * FILETE DE PESCADO CATEDRAL \$ 170.00
MARNADO, A LA PLANCHA EN SALSA DE CHIPOTLE, ACOMPAÑADO DE ARROZ Y VEGETALES AL VAPOR.



Mariscos

- * **SALMON AL MANDINI** \$ 200.00
A LA PLANCHA, BAÑADO EN SALSA DE MANTEQUILLA Y ALMENDRA, ACOMPAÑADO DE ENSALADA Y PAPAS A LA FRANCESA.
- * **SALMON EN SALSA HOLANDESA** \$ 200.00
BAÑADO EN SALSA HOLANDESA, ACOMPAÑADO DE ENSALADA Y PAPAS ROSTIZADAS.
- * **MIÑÓN DE CAMARONES** \$ 220.00
CAMARONES ADADOS CON TOCINO, BAÑADOS EN SALSA DE NARAJUA, ACOMPAÑADO DE PAPAS ROSTIZADAS, VERDURAS AL VAPOR Y ARROZ.
- * **BROCHETA MAR Y TIERRA.** \$ 190.00
COMBINACION DE CAMARON Y FILETE DE RES ACOMPAÑADA CON ARROZ Y VERDURAS AL VAPOR.

Carnes

- * **FAJAS DE ARRACHERA** \$ 180.00
CON PIMIENTO MORRON, CEBOLLA MORADA Y TOCINO, ACOMPAÑADO DE FRIJOLES, GUACAMOLE Y SALSA DE LA CASA.
- * **MIÑÓN DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES** \$ 170.00
ACOMPAÑADO DE PAPAS ROSTIZADAS Y VEGETALES AL VAPOR.
- * **MIÑÓN DE RES EN SALSA DE PIMIENTA** \$ 170.00
ACOMPAÑADO DE PAPAS ROSTIZADAS Y VEGETALES AL VAPOR.
- * **CHULETON DE CERDO** \$ 150.00
A LA PLANCHA, ACOMPAÑADO DE PAPAS ROSTIZADAS Y VEGETALES AL VAPOR.
- * **CORTES DE CARNE TIPO NEW YORK O RIB EYE** \$ 200.00
ACOMPAÑADO DE ENSALADA.
- * **BROCHETAS DE RES** \$ 170.00
ACOMPAÑADA DE FRIJOLES Y ARROZ.
- * **TAMPIQUEÑA** \$ 180.00
CON ENCHILADA VERDE, GUACAMOLE, FAJAS Y ARROZ.

Especialidades

- * **CHILES EN NOGADA** \$ 110.00
RECETA DE LA CASA ACOMPAÑADO DE ARROZ.
- * **CHILES VILLA** \$ 90.00
CHILE NEGRO RELLENO DE TOMATE CON QUESO BAÑADOS EN SALSA DE CREMA, ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES Y ARROZ.
- * **ENCHILADAS SUIZAS.** \$ 90.00
TORTILLA DE MAIZ CON POLLO, JAMON Y QUESO AMARILLO AL GRATIN (ORDEN DE 3 PZAS.)



Especialidades

- * ENCHILADAS PLACERAS DE POLLO. \$ 90.00
(ORDEN DE 4 PIEZAS)
- * TACOS DE COCHINITA PIBIL \$ 80.00
CARNIE DE CERDO EN ACHIOTE COMO EN YUCATAN. (ORDEN DE 4 PIEZAS)

Menú Infantil

- * NUGGETS DE POLLO \$ 60.00
ACOMPAÑADO DE PAFAS A LA FRANCESA.
- * HAMBURGUESA \$ 80.00
ACOMPAÑADO DE PAFAS A LA FRANCESA.
- * CLUB SANDWICH \$ 80.00
PREPARADO CON JAMON DE PAVO, POLLO, TOCINO FRITO, LECHUGA,
VEGETALES Y PAFAS A LA FRANCESA.
- * TIRITAS DE POLLO EMPANIZADAS. \$ 70.00

Postres y Cafes

- STRUDEL DE MANZANA \$60.00
- FONDAT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA \$70.00
- FLAN DE LA CASA. \$40.00
- PAY DE QUESO CON FRESAS \$50.00
- CAFÉ AMERICANO / DE OLLA / EXPRESSO \$25.00
- TÉ \$20.00

Capuchinos

- NATURAL O DE SABORES \$ 50.00
CAJETA / ROMPOPE / CHOCOLATE.
- CON LICOR \$ 70.00
AMARETTO / KALHUA / RON / LICOR 43 / WISKY

Refrescos y aguas

