CLUB 51 MÉXICO

ENTRADAS

Guacamole Club 51, preparado al momento - $160. Con chicharrón norteño **100 g.** - $280

Pimientos del padrón **100 g.** con tomate cherry y limón - $180

Alcachofa al carbón (1), con alioli de la casa - $260

Hummus **200 g.** - $220

Aguachile blanco **100 g.** camarón marinado con cítricos y leche de coco - $260

Tostada de atún tatemada (1) - **100 g.** con mayonesa de chiles, salsa macha y poro frito - $160

Tacos de langosta al tempura (3) - **120 g.** con aderezo tártaro, col y pico de gallo - $650

Tacos de chicharrón de rib eye (3) - **210 g.** con xnipec y guacamole - $330

Tacos de jaiba suave (3) - **120 g.** rebozada, con guacamole y salsa criolla - $390

Camarones al coco **100 g.** con salsa de mango y habanero - $250

Tetela con chorizo (1), rellena de queso Oaxaca; con chorizo y mole negro - $150

Queso fundido con chistorra - $340

Tabla de quesos, selección de quesos mexicanos frescos y semi curados - $950

SOPAS

Azteca ahumada, sopa de tortilla con queso Oaxaca y aguacate - $180

Tomates rostizados, con queso de cabra cenizo - $180

Caldo de hongos, sopa colorada con hongos de temporada - $180

Sopa de cebolla, receta clásica francesa, gratinada con queso gruyère - $220

ENSALADAS

César, receta tradicional, preparada en su mesa - $320

Betabeles al carbón, con vinagreta de frambuesa, jocoque, nuez garapiñada y arúgula - $260

Burrata y tomates, con pesto de nuez de la India, higo fresco y avellana tostada - $280

Queso de cabra frito, ensalada con frutas de temporada, vinagreta de frutos rojos y pistaches tostados - $310

Comenta con nuestro personal de servicio si tienes alergia por algún tipo de alimento. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume. El gramaje indicado en los alimentos es antes de su cocción.
Los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional. La propina es voluntaria.

CLUB 51 MÉXICO

ESPECIALIDADES

Pesca del día 200 g. con mantequilla, vino blanco, habas verdes, aceitunas y alcaparras - $460

Atún con portobello 200 g. sellado en costra de ajonjolí, con chimichurri y arúgula - $410

Camarones a la diabla 150 g. asados al carbón, servidos con arroz blanco y ensalada - $350

Salmón a la parrilla 200 g. con vegetales a la plancha - $380

Pulpo a las brasas 200 g. con chistorra, papa cambray y alcaparras - $450

Mejillones al vino blanco 400 g. - $390

Fetuccini con hongos de temporada, whiskey, tocino y crema - $290

Ravioles de espinaca y queso ricotta, con salsa pomodoro, arúgula y queso parmesano - $260

Medio pollo al horno de carbón, marinado con especias, con papas fritas y ensalada - $390

Brochetas de pollo al pastor - $250

Milanesa de ternera 150 g. con papa gajo y ensalada - $390

Flautas de brisket, con salsa de morita, crema y queso - $260

Hamburguesa Club 51 200 g. con tomate, cebolla, tocino, queso provolone y papas gajo - $380

HORNO DE CARBÓN

TODOS LOS CORTES INCLUYEN UNA GUARNICIÓN A ELEGIR

Filete de res 200 g.	con una salsa a elegir	$750
Rib Eye 600 g.	con chiles toreados y cebolla	$1,200
New York 400 g.	con chimichurri	$790
Costillas de cordero 350 g.	con puré de chícharos	$850
Langostino Tigre (3) 350 g.	talla, ajillo o mojo de ajo	$1,200

GUARNICIONES

Elotes tatemados - $120 • **Puré de papa**- $90 • **Papas gajo** - $120 •
Verduras a la plancha - $90 • **Ejotes salteados con almendra** - $120 • **Arroz** - $70

SALSAS - $140

Pimienta • Bordelesa • Hongos • Mantequilla a las finas hierbas • Chimichurri

★★★★

Pregunta por nuestras Experiencias Enogastronómicas.