
ENTRADAS

EMPANADA ARGENTINA (1) Pza

La tradicional de carne, espinacas, camarón o queso con elote, frita u horneada.

MATAMBRE

Delicioso rollo de carne fría, con huevo cocido y finas hierbas.

CHORIZO BLANCO

Chorizo casero al estilo argentino.

CHINCHULINES

Deliciosas tripitas de res fritas.

QUESO PROVOLETA

Preparado a la plancha con aceite de oliva, pimientos rojos, tomate frito y finas hierbas.

GUACAMOLE

Aguacates recién machacados, acompañados con chile serrano, tomate y cebolla.

ESPÁRRAGOS ENVUELTOS CON RIB EYE

Espárragos envueltos en finas láminas de Rib eye al teriyaki.

QUESO FUNDIDO

Solo o acompañado de chorizo, rajas poblanas o champiñones.

ATROPELLADO

Carne seca de res guisada en salsa a la Mexicana.

CHICHARRÓN DE RIB EYE

Rib eye crujiente servido en molcajete con salsa de guacamole, chile, tomate y cebolla.

TACOS DORADOS DE RIB EYE

(4) Pzs.

Acompañados de cebolla, cilantro y salsa de piquín.

TOSTADAS DE SALMÓN O ATÚN

(3) Pzs

Cubitos de salmón o atún fresco servido sobre una tostada frita de maíz con aguacate y granos de elote, coronadas con germen.

PIZZA LAS PAMPAS

Deliciosa combinación de quesos, jamón, salami, peperoni, aceitunas y pimientos de color.

CARPACCIO DE RES

Finas láminas de filete de res acompañadas de aceitunas, alcaparras, parmesano y aceite de oliva.

ENSALADAS

**LAS PAMPAS
Ch. — Med. — Gde.**

La especial de la Casa, preparada con lechuga fresca, berros, granos de elote, tomate y aguacate. Cubierta con queso fresco, tocino y un exquisito aderezo al cilantro.

LA DE BERROS

Con frescos berros, aguacate, tomate y tocino frito.

LA CÉSAR

Con su clásico aderezo y crocante de queso parmesano.

DE BETABEL

Rodajas de betabel, suprema de naranja, gremolata de pistache y jocoque fresco.

LA CAPRESSE

Combinación de queso mozzarella y tomate, pesto, albahaca y aceite de oliva.

LA DE PERA

Mezcla de peras asadas con nuez garampiñada, corazones de lechuga, sangría y vinagreta de naranja.

SOPAS

LA TRADICIONAL DE TORTILLA

Acompañada de crema fresca, aguacate, chile seco y trozos de queso.

SOPA DEL DÍA**LA DE CEBOLLA AL GRATÍN**

La clásica francesa con crotones y queso gratinado.

JUGO DE CARNE

Toda la proteína de la carne en jugo, con chile, tomate y cebolla.

CREMA POBLANA

Preparada con chile poblano, elote y trozos de queso. ¡Picosita!

PASTAS

SPAGHETTI POMODORO

Salsa de tomate, aromatizada con finas hierbas y parmesano.

SPAGHETTI BOLOÑESA

Cassé de tomate, carne molida, mix de verduras y parmesano.

FETTUCCINI ALFREDO CON CAMARONES

Con cremosa salsa Alfredo y camarones o pollo a escoger.

NUESTRO MEZQUITE

† CHURRASCO (1.4 Kg)

Corte de Sirloin sin hueso, con un sabor único.

† CHURRASCO TRADICIONAL (950 g)

Corte de Sirloin sin hueso, con un sabor único.

† RIB EYE COWBOY

Acompañado a su elección de papa horno o papas a la francesa.

† RIB EYE

Exquisito corte sin hueso.

† ASADO DE TIRA

Costilla Cargada.

† ARRACHERA (500 g)

Asada al mezquite y acompañada con papa horno o a la francesa.

AGUJAS DE RIB EYE

Acompañadas a su elección de papa horno o a la francesa.

† VACÍO ARGENTINO

Suave corte grueso de carne a la parrilla.

† PORTER HOUSE (1 Kg)

TABLITAS DE FILETE (750 g)

Un corte muy especial para paladares muy exigentes.

BIFE DE CHORIZO (600 g)

Rib eye sin hueso.

POLLO ASADO (1 Kg)

Medio pollo a las brasas.



† LOS PLATILLOS MARCADOS HAN SIDO PREPARADOS
CON CARNE **CERTIFIED ANGUS BEEF BRAND**.

DEL CORAZÓN DEL FILETE

BIFE DE LOMO (950 g)

Suave trozo de filete sin grasa a las brasas.

CAÑITA DE FILETE (450 g)

Suave corte sin grasa, recomendado en término rojo inglés o término medio a la parrilla.

MILANESA LAS PAMPAS (300 g)

Con jamón ahumado y queso gratinado.

ALAMBRES (300 g)

Brocheta de filete con pimienta morrón, cebolla y tocino.

MEDALLONES LAS PAMPAS (360 g)

Filete de res preparado en salsa oscura, vino tinto, champiñones, ajo, cebolla y perejil.

FILETE SALPIRI (350 g)

En su jugo con abundante cebolla frita.

FILETE SICILIANO (350 g)

Generoso filete preparado en su jugo, con ajo, hierbas finas y vino tinto.

FILETE A LA PIMIENTA NEGRA (350 g)

Preparado con salsa oscura, pimienta fresca en grano, vino tinto, cebolla y perejil.

MEDALLONES GOURMET (360 g)

Gratinados con jamón y queso, cubiertos con salsa oscura, champiñones y vino tinto.

SÁBANA DE FILETE (300 g)

Filete de res a la plancha acompañado de papa horno.

EL SABOR DE MÉXICO

CORAZÓN OAXAQUEÑO (250 g)

Corazón de filete montado sobre esquites tatemados y gratinados con queso asadero y salsa pasilla.

CHILE RELLENO DE RIB EYE (250 g)

Chile hojaldrado relleno de carne de Rib eye acompañado de un espejo de salsa chipotle.

TAMPIQUEÑA (350 g)

Clásico corte de filete acompañado de una enchilada, guacamole, rajas y frijoles refritos.

CORTADILLO DE FILETE (350 g) AL PIQUÍN

Receta tradicional de la casa: en salsa de chile, tomate y cebolla.

CHILE EN NOGADA (250 g)

Bañado en salsa blanca, cubierto de nuez y granada.

CHAMORRO DE CERDO (1Kg)

Horneado, en adobo de chiles, acompañado de frijoles negros y mamuca de aguacate.

PANZETA DE PUERCO (350 g) . LAQUEADA

Acompañado de cebolla morada, habanero y aguacate.

COSTILLA DE CERDO (650 g) . ADOBADAS

Horneada, en adobo de chiles, acompañada de frijoles negros y mamuca de aguacate.

DEL MAR

SALMÓN AL PASTOR (250 g)

Adobo de chiles secos, ajo, cilantro y piña asada.

ATÚN SELLADO (250 g)

Con salsa al gusto o a las finas hierbas.

FILETE DE TILAPIA ZARANDEADO (250 g)

Marinado de chile cascabel, ajo, especias y vino blanco.