

ENTRADAS

GUACAMOLE DE LA CASA \$260

Guacamole fresco con salsa mexicana y tostadas de maíz.

CARPACCIO DE FILETE DE RES \$280

Costra de ceniza de tortilla, aderezo de alcaparra trufada, arúgula, cebolla morada encurtida y queso Ramonetti.

ALBÓNDIGAS BBQ ESPECIADAS \$220

En salsa ranch ahumada con menta y perejil.

TARTAR DE RES \$320

Boquerones, limón amarillo, chile encurtido, aceitunas kalamata y pan de masa madre.

KEFTA KEBAB \$360

Tahini con limón eureka, encurtidos, raita especiada y pan chapati.

LOBSTER & OCTOPUS ROLL \$360

Mayonesa de chiles secos, tobiko negro, cebollín y brotes.

PAPAS GALEANA TRADICIONALES PICANTES \$220

Con jocoque, za'atar y limón amarillo.

HUMMUS & SIKIL PAK \$220

Acompañados de pan pita y tlayudas.

CRUDO DE ATÚN (180 g) \$360

Espuma de mayonesa con ponzu picante, zest de limón, chalota crujiente y tostadas de maíz.

SASHIMI DE KAMPACHI \$360

Aguachile de chile manzano y chilhuacle amarillo, cebolla rostizada, toronja y aguacate.

OSTIONES A LA PARRILLA (6 PZAS.) \$420

Salsa de chile seco estilo Nayarit, aguacate, limón, aceite de oliva y hojas de mostaza.

ALMEJAS REINA A LA PARRILLA (3 PZAS.) \$460

Queso de Ococingo, chicharrón de la Ramos, salsa verde y tortillas de harina.

TACOS DE JAIBA SUAVE (3 PZAS.) \$420

Mayonesa de chiles secos, guacamole y salsa mexicana con mango.



ENSALADA DE JITOMATES \$280

Variedad de tomates, queso de cabra relleno de cebolla caramelizada, naranja, mango, hinojo y vinagreta de cereza.

LECHUGA ROMANA BABY AHUMADA \$220

Shakshouka, stracciatella, chalota crujiente y aceite de ajonjolí.

 Vegetariano

 Picante

 Especialidad Regional

 Premium

VEGETARIANO



TACOS CRUJIENTES DE ALGA NORI

Relleno de tzatziki, berenjena frita, salsa unagi, semillas de ajonjolí, cebolletas y ralladura de limón.

\$280



BRÓCOLI ROSTIZADO

Servido con puré de papa, queso de almendra y salsa veracruzana vizcaína.

\$380



ALCACHOFAS A LA PARRILLA

Marinadas con gremolata, servidas con aderezo de ajonjolí-miel y mayonesa vegana de papa y sriracha.

\$360



PAN DE CAZÓN VEGETARIANO

Capas de tortilla, frijoles refritos, minilla de vegetales, terminado con aguacate y cebolla morada encurtida servido sobre salsa de chiltomate estilo Campeche.

\$280



CAMOTE AMARILLO AL CARBÓN

Servido con mole negro, vegetales de temporada, aguacate y mix de hojas.

\$320



HAMBURGUESA VEGETARIANA

Carne Beyond, coliflores fritas, glaza de jamaica con chipotle, aderezo ranch vegano y pepinillos caseros; acompañado de papas con za'atar.

\$460



PLATOS FUERTES

FIDEOS CON TUÉTANO A LA PARRILLA

\$460

Con camarones al ajillo y carne seca, acompañado de ensalada de frijoles y tortillas de harina.

SURF & TURF (350 g)

\$440

Short rib braseado y camarones jumbo, con queso español y holandesa de chiles secos ahumados.

RACK DE CORDERO (400 g)

\$890

Glaseado de melaza especiada, puré de camote con trufa y ejotes con vinagreta de jerez.

CONFIT DE PATO (200 g)

\$480

Con frijoles y vegetales rostizados de temporada.

MEXTLAPIQUE DE TOTOABA (200 g)

\$620

Salsa verde estilo tikin xic, frijoles, ensalada fresca y puré de plátano con nibs de cacao.

FILETE DE ROBALO (200 g)

\$420

Calabaza cremosa con chile chilaca, jitomate rostizado, elote, epazote y queso doble crema.

COLA DE LANGOSTA (350 g)

\$1,250

Puré de elote rostizado, ensalada de tomatillo con piloncillo y chipotle, queso Oaxaca y plátano crujiente.

PULPO A LAS BRASAS (230 g)

\$420

Con salsa muhammara, cebollín y chips de vegetales.

MEJILLONES AL JEREZ (300 g)

\$360

Con chorizo negro, pulpo crujiente y papas rostizadas.

PAPPARDELLE CON CAMARÓN (200 g)

\$360

Con camarón en beurre blanc, jaiba suave crujiente, curry, cebolla cambray, hierbas frescas e ikura.



CARNES


PORTERHOUSE
800 g



\$1,400


AGUJA NORTEÑA
500 g



\$1,100


NEW YORK
500 g



\$950


RIB EYE
500 g



\$950


FILETE DE RES
500 g



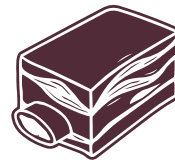
\$850


CABRERÍA
500 g



\$650


**SHORT RIB
BRASEADO**
350 g



\$750

GUARNICIONES

 MILLE-FEUILLE DE PAPA Y CAMOTE Capas crujientes de papa y camote. \$230	 PURÉ DE PAPA CON QUESO Cremoso puré de papa con queso panela. \$160	 POROS ROSTIZADOS Poro asado, suave y ligeramente caramelizado. \$180	 ELOTE ROSTIZADO CON MANTEQUILLA Elote a la parrilla con mantequilla. \$270
 VEGETALES ESTILO VESUBIO Vegetales rostizados con especias y aceite de oliva. \$190	 ESPINACA CREMOSA CON CHILE POBLANO Espinacas cremosas con toque de poblano. \$230	 FRIJOLES REFritos CON CHICHARRÓN DE LA RAMOS \$230	

POSTRES

CERRO HIPOTECADO DELUXE

\$280

Merengue horneado, brownie de pistache y almendra, cremoso de naranja de Montemorelos y chantilly de caramelo.

ALFAJORES DE LA FORTUNA

\$280

Trío de alfajores inspirados en las icónicas piezas de Monopoly, con ganache al whiskey y miel, dulce de glorias y ganache de naranja.

FINCA DE CABRA Y FORTUNA

\$360

Cheesecake de queso de cabra sobre galleta dulce de canela, con cremoso de Maracuyá y merengue suizo flameado.

HIGH STAKES CROISSANT

\$250

Budín de croissant con canela y doble chocolate, caramelizado a la plancha, con gelato de mantequilla avellanada y nuez al bourbon.

SANTIAGO PRIME ESTATE 🧢

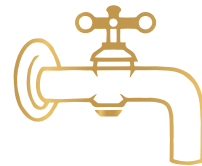
\$360

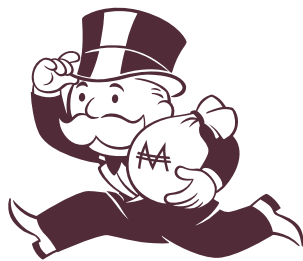
Cubo de mousse de piloncillo ahumado con centro de manzana verde, sobre tierra de maíz y crumble de carne seca caramelizada.

BANANA LUXURY 🧢

\$280

Mostachón de plátano con base crujiente, plátano caramelizado, crema dulce de mascarpone y *crèmeux* de dulce de leche.





SÍGUENOS



monopolysteakhousemx



Monopoly Steakhouse