



CHABERT'S BISTRO
RESTAURANT
BAJA CUISINE



Viernes a Domingo
5:00 PM a 10:30 PM
Facebook:ChabertsRestaurant
IG:@chabertsrestaurant

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO

Queso asadero fundido al vino blanco a elegir:
Con champiñones, pesto y tomate, o chorizo.

\$275.00

SASHIMI DE JUREL Y MEZCAL (100 gr)

Con un toque de hoja santa, jugo de limón, pepino, cebolla y aguacate.

\$295.00

PULPO EN ADOBO DE CHILE CASCABEL (150 gr)

En aderezo de cilantro con papa cambray en pasta de ajo rostizado y espinaca baby.

\$395.00

PLATO DE QUESOS Y CARNES FRIAS

Selección del chef de quesos y carnes frías de temporada.

\$295.00

ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA CAESAR

\$249.00

ENSALADA CHABERT'S BISTRO

\$295.00

Lechuga mixta con vinagreta de balsámico, tomate deshidratado, queso feta, nuez caramelizada e higo deshidratado.

ENSALADA ROSARITO

\$275.00

Espinaca aderezada con vinagreta de Jamaica, pistache tostado, nuez caramelizada, queso de cabra, tocino, mandarina y pera horneada con miel.

CREMA DE ALMEJA

\$265.00

Servida en pan tazón de la casa, al estilo del chef, gratinada al queso parmesano.

SOPA DE CEBOLLA

\$180.00

Tiempo de preparación (15 min.)

Elaborada a base de cebolla caramelizada gratinada con queso mozzarella y hojaldre.

PLATO FUERTE

SALMÓN A LA PARILLA

(200 gr)

Acompañado de arroz y vegetales salteados.

\$630.00

RIB EYE A LA PARILLA

(250 gr)

Acompañado de puré de papa y vegetales salteados.

\$655.00

Precios en pesos/ Incluye IVA
No incluye propina



PLATO FUERTE

FILETE MIÑON EN SALSA DE MANTEQUILLA DE AJO Y VINO TINTO (220 gr)

Acompañado de puré de papa y
vegetales salteados.

\$630.00

CAMARONES RELLENOS DE QUESO ENVUELTOS EN TOCINO (6 pza)

Acompañado de pure de camote y
vegetales salteados.

\$640.00

CAMARONES AL GUSTO (6 pzs.)

A la diablo

Al ajo

Scampi

Empanizados

Acompañado de arroz y vegetales salteados.

\$570.00

PECHUGA A LA PARRILLA EN SALSA DE MANTEQUILLA Y NARANJA (200 gr)

Acompañado de puré de camote y
vegetales salteados.

\$360.00

ESPECIALIDADES

HAMBURGUESA HUGO'S

Pan hecho en casa con carne de res
marinada, queso provolone, cebolla
caramelizada, champiñones, salsa
de Jack Daniel's espinacas,
acompañado de papa de la casa.

\$295.00

Aderezo a elección

COSTILLAR DE BORREGO EN SALSA DE MENTA Y TOMATILLO (200 gr)

Acompañado de puré de camote y
vegetales salteados.

\$795.00

LANGOSTA PUERTO NUEVO

Tradicional langosta estilo Puerto
Nuevo con arroz, mantequilla con ajo,
frijoles, salsa y tortillas de harina.

\$950.00

ARRACHERA CASA BLANCA (200gr)

Filete de arrachera marinada acompañada
con morrón y cebolla salteada, frijoles,
guacamole y arroz.

\$360.00

(3) TACOS DE ARRACHERA Y TUETANO

Cebolla, cilantro y guacamole.

\$250.00

Precios en pesos/ Incluye IVA
No incluye propina



CHABERT'S BISTRO
RESTAURANT
BAJA CUISINE

EXTRAS:

PAPA AL HORNO	\$95.00
1/2 AGUACATE	\$55.00
FRIJOLES REFritos (100 GRS)	\$37.00
ARROZ (100 GRS)	\$37.00

CUALQUIER MODIFICACIÓN TIENE COSTO EXTRA



PASTAS

FETUCCINI ALFREDO A ELEGIR :

CON CAMARÓN	\$369.00
CON POLLO	\$360.00
CON VEGETALES	\$295.00

LINGUINI PESTO A ELEGIR :

CON CAMARÓN	\$369.00
CON POLLO	\$360.00
CON VEGETALES	\$295.00

ESPAGUETTI A LA BOLOGNESE	\$295.00
---------------------------	----------

ESPECIALIDADES MEXICANAS

CARNE ASADA TAMPIQUEÑA (200 gr)

Encima cebolla y morron salteado, enchilada en salsa roja con arroz, frijol y aguacate.

\$585.00

COMBINACIÓN ROSARITO

Enchilada (1 pza), taco dorado (1 pza), chile relleno (1 pza), acompañado de arroz y frijol.

\$265.00

PECHUGA EN MOLE DE DATIL (200 gr)

Pechuga a la parrilla con mole artesanal a base de datil y frutos secos y variedad de chiles con cacao, con arroz y verdura salteada.

\$360.00

FILETE DE PESCADO EN SALSA DE CILANTRO (200 gr)

\$465.00

Filete de dorado, servido con arroz y vegetales.

FAJITAS DE CAMARÓN

\$369.00

Acompañadas con aguacate

FAJITAS DE ARRACHERA

\$369.00

Acompañadas con aguacate

FAJITAS DE POLLO

\$360.00

Acompañadas con aguacate

Precios en pesos/ Incluye IVA
No incluye propina



CHABERT'S BISTRO
RESTAURANT
BAJA CUISINE



POSTRES

STRUDEL DE MANZANA

Mezcla de manzana verde y roja con pasas y canela envuelto de hojaldre
Acompañado de helado de vainilla.

\$185.00

PASTEL DE CHOCOLATE

\$150.00

BROWNIE DE TRIPLE CHOCOLATE

Acompañado de helado de vainilla.

\$150.00

PASTEL DE QUESO

\$150.00

GELATO'S

\$140.00

A elegir:
Caramelo Salado / Chocolate / Vainilla
francesa / Mango

FLAN DE LA CASA

\$110.00

Viernes a Domingo
5:00 PM a 10:30 PM

Facebook:ChabertsRestaurant
IG:@chabertsrestaurant