



MENÚ

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO..... \$275⁰⁰

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

SASHIMI DE JUREL Y MEZCAL (100 GR) \$295⁰⁰

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

PULPO EN ADOBO DE CHILE CASCABEL (150 GR) \$395⁰⁰

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

PLATO DE QUESOS Y CARNES FRÍAS \$295⁰⁰

Selección del chef de quesos y carnes frías de temporada.

ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA CAESAR..... \$249⁰⁰

ENSALADA CHABERT'S BISTRO \$295⁰⁰

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

ENSALADA ROSARITO \$275⁰⁰

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

CREMA DE ALMEJA..... \$265⁰⁰

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

SOPA DE CEBOLLA \$180⁰⁰

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) \$630⁰⁰

Acompañado de arroz y vegetales salteados.

RIB EYE A LA PARILLA (250 GR)..... \$655⁰⁰

Acompañado de puré de papa y vegetales salteados.

Precios en pesos. Impuestos incluidos. No incluye propina.

PLATO FUERTE

FILETE MIÑÓN EN SALSA DE MANTEQUILLA DE AJO Y VINO TINTO (220 GR) **\$630⁰⁰**
Acompañado de puré de papa y vegetales salteados.

CAMARONES RELLENOS DE QUESO ENVUELTOS EN TOCINO (6 PZS) **\$640⁰⁰**
Acompañado de puré de camote y vegetales salteados.

CAMARONES AL GUSTO (6 PZS) **\$570⁰⁰**
■ A la diablo
■ Al ajo
■ Scampi
■ Empanizados
Acompañado de arroz y vegetales salteados.

PECHUGA A LA PARRILLA EN SALSA DE MANTEQUILLA Y NARANJA (200 GR) **\$360⁰⁰**
Acompañado de puré de camote y vegetales salteados.

ESPECIALIDADES

HAMBURGUESA HUGO'S **\$295⁰⁰**
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.
Aderezo a elección

COSTILLAR DE BORREGO EN SALSA DE MENTA Y TOMATILLO (200 GR) **\$795⁰⁰**
Acompañado de puré de camote y vegetales salteados.

LANGOSTA PUERTO NUEVO **\$950⁰⁰**
Tradicional langosta estilo Puerto Nuevo con arroz, mantequilla con ajo, frijoles, salsa y tortillas de harina.

ARRACHERA CASA BLANCA (200 GR) **\$360⁰⁰**
Filete de arrachera marinada acompañada con morrón y cebolla salteada, frijoles, guacamole y arroz.

TACOS DE ARRACHERA Y TUÉTANO (3 PZ) **\$250⁰⁰**
Cebolla, cilantro y guacamole.

Precios en pesos. Impuestos incluidos. No incluye propina.

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

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA.....	\$295 ⁰⁰
-------------------------------	---------------------

ESPECIALIDADES MEXICANAS

CARNE ASADA TAMPIQUEÑA (200 GR)	\$585 ⁰⁰
---------------------------------------	---------------------

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

COMBINACIÓN ROSARITO	\$265 ⁰⁰
----------------------------	---------------------

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

PECHUGA EN MOLE DE DÁTIL (200 GR)	\$360 ⁰⁰
---	---------------------

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.

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. Impuestos incluidos. No incluye propina.

POSTRES

STRUDEL DE MANZANA\$185⁰⁰

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

PASTEL DE CHOCOLATE \$150⁰⁰

BROWNIE DE TRIPLE CHOCOLATE\$150⁰⁰

Acompañado de helado de vainilla.

PASTEL DE QUESO \$150⁰⁰

GELATO'S \$140⁰⁰

A elegir:

- Caramelo salado
- Chocolate
- Vainilla francesa
- Mango

FLAN DE LA CASA\$110⁰⁰

Precios en pesos. Impuestos incluidos. No incluye propina.