



CHABERT'S BISTRO
RESTAURANT
BAJA CUISINE



ENTRADAS

QUESO FUNDIDO

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

\$235.00

TIRADITO DE LENGUA DE RES (100 gr)

Con aderezo de alcaparras, con ensalada de papa y betabel.

\$325.00

CEVICHE DE JUREL Y MEZCAL (100 gr)

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

\$260.00

PULPO EN ADOBO DE CHILE CASCABEL (150 gr)

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

\$385.00

PLATO DE QUESOS Y CARNES FRIAS

Selección del chef de quesos y carnes frías de temporada.

\$245.00

ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA CHABERT'S BISTRO

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

\$240.00

ENSALADA ROSARITO

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

\$235.00

CREMA DE ALMEJA

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

\$240.00

SOPA DE CEBOLLA

Tiempo de preparación (15 min.)

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

\$160.00

PLATO FUERTE

JUREL A LA PARRILLA AL PESTO (200 gr)

Con puré de garbanzo y vegetales salteados.

\$360.00

RIB EYE EN SALSA DE CHAMPIÑÓN (250 gr)

Acompañado de puré de papa y vegetales salteados.

\$655.00

Precios en pesos/ Incluye IVA
No incluye propina

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



PLATO FUERTE

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

Acompañado de puré de papa y
vegetales salteados.

\$585.00

CAMARONES RELLENOS DE QUESO ENVUELTOS EN TOCINO (4 pza)

Acompañado de risotto cremoso y
vegetales.

\$475.00

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

Acompañado de puré de camote y
vegetales salteados.

\$320.00

CAMARONES AL GUSTO (150 gr)

A la diablo
Al ajo
Scampi
Empanizados
Acompañado de arroz y vegetales.

\$360.00

ESPECIALIDADES

HAMBURGUESA HUGO'S

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

\$280.00

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

Acompañado de puré de camote y
vegetales.

\$670.00

LANGOSTA PUERTO NUEVO

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

\$850.00

ARRACHERA CASA BLANCA (200gr)

Arrachera marinada acompañada con
morrón y cebolla salteada, frijoles,
guacamole y arroz.

\$320.00

SOPES DE TUÉTANO Y ARRACHERA (3 pza)

Con frijoles, pico de gallo y
guacamole.

\$240.00

Precios en pesos/ Incluye IVA
No incluye propina



CHABERT'S BISTRO
RESTAURANT
BAJA CUISINE



PASTAS

**PAPPARDELLE EN SALSA DE
PISTACHE Y TOCINO** **\$275.00**

FETUCCINI ALFREDO A ELEGIR :

CON CAMARÓN **\$310.00**

CON POLLO **\$245.00**

LINGUINI PESTO A ELEGIR :

CON CAMARÓN **\$310.00**

CON POLLO **\$245.00**

**ESPAGUETTI A LA
BOLOGNESA** **\$220.00**

ESPECIALIDADES MEXICANAS

CARNE ASADA TAMPIQUEÑA (200 gr)

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

\$520.00

COMBINACIÓN ROSARITO

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

\$240.00

CHILE RELLENO (2 pza)

Chile relleno en salsa ranchera con
arroz y frijol.

\$240.00

PECHUGA EN MOLE (200 gr)

Pechuga a la parrilla con mole
poblano, con arroz y verdura salteada.

\$340.00

PUNTAS AZTECA (200 gr)

Puntas de filete salteadas con chile
morrón, cebolla y tomate gratinado,
acompañado de arroz, frijol y
aguacate.

\$365.00

**FILETE DE PESCADO EN SALSA
DE CILANTRO (200 gr)**

\$420.00

Filete de dorado, servido con arroz y
vegetales.

Precios en pesos/ Incluye IVA
No incluye propina



CHABERT'S BISTRO
RESTAURANT
BAJA CUISINE



POSTRES

BUÑUELOS EL CIELO (5 pza)

Buñuelos fritos rellenos de queso crema y cajeta bañados en salsa especial de la casa acompañado de frutos rojos.

\$145.00

BROWNIE DE TRIPLE CHOCOLATE

Acompañado de helado de vainilla.

\$145.00

STRUDEL DE MANZANA

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

\$165.00

GELATO'S

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

\$140.00

MIXOLOGÍA

MEZCALITA AZTECA

Mezcalita de cítricos con jarabe de hoja santa y japaleño con mezcal 400 conejos.

\$195.00

CHABERT'S

Whisky sour con romero.

\$195.00

CENTENARIO 1924

Gin con jarabe de jamaica, piloncillo y canela.

\$195.00

GIN HUGO'S

Gin de manzana verde con limón y jengibre.

\$195.00

EL CIELO

Vodka, Blue de curasao y jarabe de menta.

\$195.00

ATARDECER EN EL MUELLE

Gin con jarabe de jamaica, piloncillo y canela.

\$160.00

ROSARITO BEACH

Vodka con jarabe de romero y champbrule.

\$170.00

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

Facebook:ChabertsRestaurant
IG:@chabertsrestaurant