

# TABACHIN

## Entradas/ Appetizers

### Ensalada del huerto/Garden Salad

Selección de lechugas, jitomate hidropónico con aderezo de queso azul y perejil, jitomate tricolor rostizados y queso burrata.

*Selection of lettuces, hydroponic tomato with blue cheese and parsley dressing, roasted tricolor tomato and burrata cheese.*

**\$220.00<sup>MXN</sup>**

### Higos parrillados/Grilled figs

Frescos higos parrillados con aceite de finas hierbas acompañados de queso de cabra, jamón serrano y ensaladilla de arúgula con alcaparras.

*Fresh grilled figs with fine herb oil accompanied by goat cheese, Serrano ham and arugula salad with capers.*

**\$275.00<sup>MXN</sup>**

### Ensalada de endivias /Endive salad

Endivias marinadas con un toque de aceite de trufa, con durazno a la parrilla, trilogía de cherrys, nuez crocante con aderezo suave de roquefort.

*Marinated endives with a touch of truffle oil, with grilled peach, trilogy of cherriesgrilled, trilogy of nutty cherry crisp with a mild roquefort dressing*

**\$250.00<sup>MXN</sup>**

### Ensalada César/Caesar salad

*Gourmet*  
IMPERIAL

Tradicional ensalada César preparada en su mesa.

*Traditional Caesar salad prepared at your table.*

**\$295.00<sup>MXN</sup>**

Con camarón/With Shrimp (175 grs) **\$365.00<sup>MXN</sup>**

Con pollo/With Chicken (120 grs) **\$325.00<sup>MXN</sup>**

### Carpaccio de res /Beef Carpaccio

Láminas de filete Angus (110 grs) acompañado de una ensaladilla de arúgula y alcaparras, setas salteadas, vinagreta de limon real y queso Grana Padano.

*Angus steak slices (110 grs) served with an arugula and caper salad, sautéed mushrooms, real lemon vinaigrette and Grana Padano cheese.*

**\$240.00<sup>MXN</sup>**

### Tartar de atún /Tuna tartar

*Gourmet*  
IMPERIAL

Atún saku (110 grs) Fresco cortado en cubos marinado en aceite de olivo, perejil, echalote, alcaparra, limon real, sal y pimienta negra, con lajas de parmesano, aguacate y crotones.

*Fresh saku tuna (110 grs) cut in cubes marinated with olive oil, parsley, shallots, capers, real lemon, salt and black pepper accompanied by avocado, parmesan slices and croutons.*

**\$240.00<sup>MXN</sup>**

\*Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA (16%) / Prices in mexican pesos, includes 16% federal TAX.



# TABACHIN

## **Carpaccio de betabel/Beet Carpaccio**

Acompañado de perlas de queso de cabra, nueces caramelizadas ejotes tiernos y aderezo de frambuesa.

*Thin beetroot layers served with goat cheese pearls, caramelized pecans, stream beans raspberry dressing.*

**\$240.00<sup>MXN</sup>**

## **Ensalada de sandía/Watermelon salad**

Sandía fresca rellena de mousse de aguacate, perlas de queso de cabra, ensaladilla mixta tomates cherry, rábano sangría.

*Fresh watermelon filled with avocado mousse, goat cheese pearls, mixed salad, cherry tomatoes, radish sangria.*

**\$220.00<sup>MXN</sup>**

## **Ravioles al curry/Curried Ravioli**

Tradicional pasta hecha en casa con un delicioso relleno de huitlacoche perfumado al epazote, queso Oaxaca y salsa curry.

*Homemade pasta stuff with corn smut perfumed with epazote, Oaxaca cheese and curry sauce.*

**\$265.00<sup>MXN</sup>**

## *Sopas/Soups*

### **Sopa de cebolla/Onion soup**

Tradicional sopa de cebolla (12 oz) con crujiente de hojaldre.

*Traditional onion soup with crouton (12 oz).*

**\$220.00<sup>MXN</sup>**

### **Bisque de camarón /Shrimp bisque**

Perfumado al Pernod (12 oz).

*Creamy soup perfumed with Pernod (12 oz).*

**\$240.00<sup>MXN</sup>**

### **Crema de jitomate rostizado /Roasted tomato cream**

Crema de jitomate (12 oz) con un crujiente relleno de queso de cabra y jamon serrano, aperlada con pesto.

*Tomato cream (12 oz) with a crispy filling of goat cheese and serrano ham, pearled with pesto.*

**\$220.00<sup>MXN</sup>**



Vegetariano / Vegetarian

\*Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA (16%) / Prices in mexican pesos, includes 16% federal TAX.



# TABACHIN

## Plato Fuerte/ Main courses

### Filete Napoleón/Napoleon mignon



Platillo insignia de Tabachin, filete de res Angus (200 grs) con galleta de papa espárragos crujientes, foie grass y fina reducción de vino tinto.

*Our signature dish, black Angus Steak (200 grs), with potato cracker, crispy asparagus, foie grass and fine red wine reduction.*

**\$850.00<sup>MXN</sup>**

### Short Rib Braseado/Braised short rib



Jugosa y tierna costilla de res braseada (250 grs) con salsa gravy, puré de papa rústico trufado y vegetales baby a la mantequilla.

*Juicy and tender braised beef rib (250 grs) with gravy sauce, truffled rustic mashed potatoes and baby vegetables in butter.*

**\$670.00<sup>MXN</sup>**

### Rib Eye/Rib Eye

De calidad Angus (350 grs) con rustico puré de papa al ajo, vegetales salteados y espárragos al grill.

*Angus quality (350 grs) with rustic garlic mashed potatoes, sautéed vegetables and grilled asparagus.*

**\$790.00<sup>MXN</sup>**

### Camarones a las finas hierbas Shrimp with fine herbs



Camaron U12 (175 grs) marinados en aceite de finas hierbas, parrillados a las brasas con risotto a la parmesana con una emulsion de recaudo rojo.

*U12 shrimp (175 grs) marinated in fine herb oil, grilled on the embers with parmesan risotto with a red sauce emulsion.*

**\$550.00<sup>MXN</sup>**

### Pulpo manchamanteles al Grill Grilled Octopus manchamanteles



Pulpo (200 grs) parrillado al grill sobre un espejo de mole manchamanteles acompañado de pera, manzanas caramelizadas y bastones de plátano macho frito.

*Grilled octopus (200 grs) on a mirror of mole manchamanteles accompanied by pear, caramelized apples and fried plantain sticks.*

**\$505.00<sup>MXN</sup>**

### Magret de pato /Duck Magret

Magret de pato (180 grs) marinado con un chimichurri con puré de zanahoria matizado, papa gratin y fresca ensaladilla.

*Duck magret (180 grs) marinated in a chimichurri sauce with nuanced carrot puree, potato gratin and fresh salad.*

**\$530.00<sup>MXN</sup>**



Platillo insignia / Signature dish

\*Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA (16%) / Prices in Mexican pesos, includes 16% federal TAX.



# TABACHIN

## **Pappardelle Posillipo/Posillipo pappardelle**

Tradicional pasta italiana hecha en casa, con salsa napolitana y frutos del mar.

*Homemade long pasta, with seafood and napolitan sauce.*

**\$430.00<sup>MXN</sup>**

## **Lechón confitado/Confited suckling pig**

Lingote de Lechón (180 grs) confitado por 8 hrs. acompañado de guiso de lentejas, elote baby glaseado en piloncillo y fondo con guajillo.

*Pork ingot (180 grs) confit for 8 hrs. accompanied by lentil stew, baby corn glazed in piloncillo and guajillo sauce.*

**\$670.00<sup>MXN</sup>**

## **Costilla de cordero/Rack of lamb**

*Gourmet*  
IMPERIAL

Costillas (250 grs) marinada con aceite de finas hierbas sellada y terminada al horno, salsa de tres pimientos con champiñones confitados y puré de papa trufado.

*Ribs (250 grs) marinated with fine herb oil, sealed and finished in the oven, three pepper sauce with confit mushrooms and truffled mashed potatoes.*

**\$820.00<sup>MXN</sup>**

## **Salmón glaseado/Glazed Salmon**



Lonja de salmón (220 grs) cocinada a baja temperatura con vegetales glaseados con miel artesanal de Atoyac Guerrero, crujiente de jamón serrano, chile guajillo caramelizado y puré de zanahoria.

*Tender salmon steak (220 grs), served with organic vegetables glazed with local produced honey from Atoyac, prosciutto crocant caramelized guajillo pepper and carrot pureé.*

**\$540.00<sup>MXN</sup>**

## **Filete de Róbalo/Sea bass fillet**

Filete de Róbalo tierno (220 grs) acompañado de arroz basmati a la mantequilla, con brócoli romanesco, salsa de vino blanco y ensaladilla de brotes de temporada.

*Sea bass fillet (220 grs) accompanied by basmati rice in butter, with Romanesco broccoli, white wine sauce and seasonal sprout salad.*

**\$590.00<sup>MXN</sup>**

## **Pechuga de pollo al horno /Baked chicken breast**

Pechuga de pollo (200 grs) horneada, rellena de espinacas, champiñón y panceta acompañada de cremoso risotto al azafrán y salsa cremosa de cebollín.

*Baked (200 grs) and stuffed with spinach, mushrooms and bacon, served with creamy saffron risotto and creamy chives sauce.*

**\$430.00<sup>MXN</sup>**



\*Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA (16%) / Prices in Mexican pesos, includes 16% federal TAX.



# TABACHIN

## Pastres/Dessert

\$150.00<sup>MXN</sup>

**Crème brûlée (110 grs)/Crème brûlée (110 grs)**

Tradicional de vainilla acompañado de frutos rojos.

*Vanilla with red fruits sauce.*

**Pastel de queso (rebanada)/Cheese cake (slice)**

Con costra de chocolate sobre salsa de naranja.

*About Orange sauce.*

**Fondant de chocolate (110 grs)**

**Chocolate Fondant (110 grs)**

Relleno de chocolate acompañado con reducción de café y helado de vainilla.

*With Coffee sauce and vanilla ice-cream.*

**Minestrone de frutas/Fruit minestrone**

Marinadas en jugo de cítricos con hojas de menta y sorbet de maracuya.

*Marinated in citrus jugo with meta leaves and passion fruit sorbet.*

**Tarta de manzana (rebanada) /Apple pie (slice)**

Helado de vainilla.

*Vanilla ice-cream.*

**Helados (2 bolas)/Ice cream (2 scoops)**

Monte blanco, Rocky road,  
Carajillo, Chocolate y Vainilla.

# TABACHIN

## Menú Niños

### **Consomé de pollo (150 ml)/Chicken soup (150 ml)**

Pollo deshebrado, arroz, verduras/*Shredded chicken, rice, vegetables.*

**\$115.00<sup>MXN</sup>**

### **Espagueti a la boloñesa, a la mantequilla o Alfredo Spaghetti Bolognese, butter spaghetti or Alfredo**

Espagueti con la preparacion de su eleccion.

*Spaghetti with the preparation of your choice.*

**\$145.00<sup>MXN</sup>**

### **Dedos de pollo (150 grs)/Chicken fingers (150 grs)**

Acompañados de papas a la francesa/*Served with french fries.*

**\$125.00<sup>MXN</sup>**

### **Hamburguesa (150 grs)/Hamburger(150 grs)**

Carne, queso, tocino/*Meat, cheese, bacon.*

**\$150.00<sup>MXN</sup>**

### **Pechuga de pollo 150 grs con ensalada mixta**

*Chicken breast 150 grs with mixed salad*

Acompañada de una mezcla de lechugas/*Accompanied by a mixture of lettuce.*

**\$155.00<sup>MXN</sup>**

### **Filete de res (150 grs) acompañado de puré de papa**

*Beef fillet (150 grs) served with mashed potatoes*

**\$190.00<sup>MXN</sup>**

### **Huevito revuelto natural o con salchicha o con jamón (2 pzas).**

*Scrambled egg with sausage or ham (2 pcs).*

**\$135.00<sup>MXN</sup>**

## *Pastres/Dessert*

**Brownie de chocolate con nueces/Chocolate brownie with walnuts \$75.00<sup>MXN</sup>**

**Pie de queso con coulis rojo/Cheese pie with red coulis \$75.00<sup>MXN</sup>**

**Helados de sabores artesanales (1 bola)/Handmade flavored ice cream (1 scoop) \$65.00<sup>MXN</sup>**

\*Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA (16%) / Prices in Mexican pesos, includes 16% federal TAX.

\*Los gramos en todos nuestros alimentos son aproximados antes de su cocción.  
The grams in all our foods are approximate before cooking.

\*\*Comer pescado y mariscos, es responsabilidad de quien los consume, ya que obedece a hábitos alimenticios, alergias y predisposiciones / Eating fish and seafood is the responsibility of the consumer, since it is due to eating habits, allergies and predispositions.

\*\*El menú solo aplica en nuestro centro de consumo Tabachin. Sólo para niños menores de 12 años.  
The menu only applies in our Tabachin consumption center. Only for children under 12 years old.

