



Menú



EL CHEF A CARGO:

Oscar Ortiz Galindez

Con una amplia experiencia nacional y en el extranjero, apasionado por las carnes y la cocina de brasas, el chef Óscar Ortiz nos envuelve en un menú con recetas innovadoras dedicadamente preparadas con sabor y buen gusto reflejados en la experiencia gastronómica que ofrece Mestizo.

Mestizo Steak House es un restaurante creado para los comensales que no solo gustan de comer, sino que también aman sentir cada nuevo sabor que se puedan imaginar. Los aromas en Mestizo se hacen presentes gracias al diseño de cocina abierta que permite mostrar a los invitados y comensales cada técnica de preparación. El restaurante ofrece una experiencia gastronómica íntima y sofisticada, con una decoración elegante que complementa el mestizaje de nuestros sabores.

El restaurante cuenta con una cocina abierta que permite a los comensales ver trabajar al chef y disfrutar de sus técnicas y procesos culinarios. Este elemento de diseño contribuye a una experiencia gastronómica completa.

PLATILLOS PARA COMENZAR

ENTRADAS CALIENTES

Tuétanos con pulpo (3pzs)	\$420.00
Pulpo cocido a las brasas con vinagreta de hierbas y pimentón.	
Queso Provoleta a las brasas (160grs)	\$300.00
Con jitomate heirloom, pesto de albahaca, pistache, pimientos escalfados y aliño de miel de agave.	
Coliflor a las brasas (350grs)	\$255.00
Mantequilla de hierbas, hummus, zatar y almendras tostadas.	
Chicharrón de picaña (200grs)	\$370.00
Con guacamole, pico de gallo y cebolla encurtida.	



ENTRADAS FRÍAS

Tiradito de trucha salmonada (120grs)	\$325.00
Con arugulas aliñadas con vinagreta de eneldo, tomate cherry, pepino, aguacate y pistaches tostados.	
Carpaccio de res (150grs)	\$255.00
De lomo de res, con alioli de ajo rostizado, vinagreta de chalotas, arugulas, aceitunas negras y grana padano.	
Aguachile negro (165grs)	\$260.00
Camarón baja, salsa tatemada de habanero, aguacate, pepino y cebollas encurtidas.	
Aguachile de rib eye (165grs)	\$325.00
Rib eye choice sellado con costra de chiles, salsa de aguachile, ajos confitados y pepita de calabaza tostada.	

CREMAS Y SOPAS

Crema de almeja (240ml)	\$190.00
Servido en pan de hogaza con chistorra, aceite de chiles y paprika.	
3 Tomates (240ml)	\$160.00
Sopa de 3 especies de tomates confitados, con perlas de queso de cabra y panceta ahumada.	
Jugo de carne (240ml)	\$160.00
Con filete de res, chile serrano y cilantro criollo.	

ENSALADAS

Iceberg (150grs)	\$250.00
Aderezo de bluecheese, aceituna negra, tocino ahumado, tomates cherry, cebolla frita y nueces garapiñadas.	
Ahumada de vegetales (150grs)	\$210.00
Ahumada en mesa con vegetales asados, queso de cabra, nuez caramelizada y vinagreta de tepache.	
Portobellos asados (2pzas)	\$295.00
Con queso de cabra, tomates Cherry, pimientos escalfados, berenjena y aderezo balsámico.	

CORTES DE CARNE A LAS BRASAS

Incluyen una guarnición

AMERICANOS

ARRACHERA HIGH CHOICE (300GRS) \$455.00

Descubre la deliciosa Arrachera, la elección perfecta para tu parrilla. Con su increíble sabor, suavidad y calidad.

Llamada también falda. Es un corte sin hueso. Es muy popular en el norte y otras áreas de México por su suavidad. Uno de los cortes preferidos en las carnes asadas.

PICAÑA CHOICE (350GRS) \$565.00

Destaca especialmente por su jugosidad y su sabor tan particular proveniente de una fina capa de grasa blanca que cubre uno de sus lados. Esto es especialmente lo que diferencia a este corte del resto, y que, por lo tanto, lo ha catapultado a su fama.

NACIONAL

TENDERLOIN NACIONAL (300GRS) \$414.00

Es un corte muy tierno debido a que es un músculo poco trabajado. También es magro, lo que significa que tiene poca grasa.

GUARNICIONES

Papas al ajillo (130grs) \$95.00

Cocidas en mantequilla con ajo y guajillo

Frijoles con suadero (130grs) \$95.00

Frijoles bayos con suadero confitado a baja temperatura

Esquites asados (130grs) \$95.00

Con mayonesa y queso Cotija

Puré de papa trufado (130grs) \$95.00

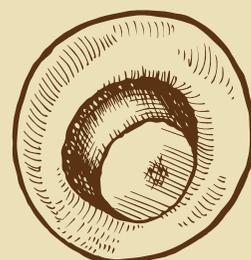
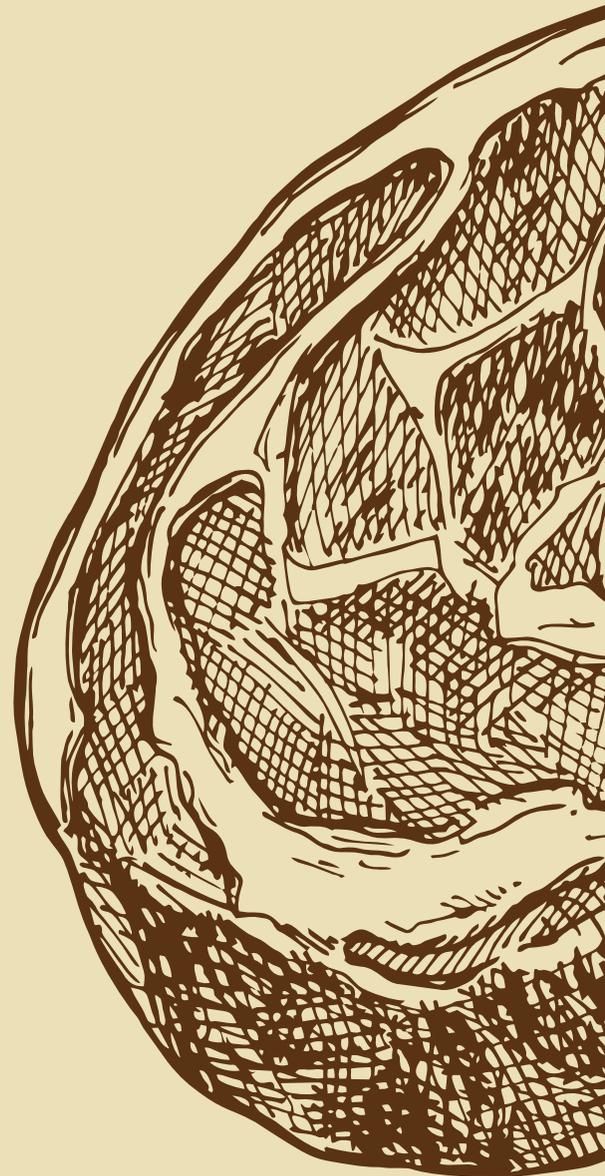
Con mantequilla, queso y un toque de pure de trufa

Verduras al grill (130grs) \$95.00

Parrilladas y servidas con vinagreta de limón

Papas fritas (130grs) \$95.00

Con parmesano y aceite de trufa





ESPECIALES

Filete flameado (280grs) \$445.00

Filete de res flameado en mesa con brandy, mantequilla de chalotas y reducción de vino tinto.

Fetuccini de la casa \$450.00

Preparada en mesa sobre rueda de grana padano, salsa de quesos, camarones (130grs) y flameada con brandy.

Camarones a las brasas (175grs) \$415.00

Acompañados de chimichurri de hierbas, limón eureka y alioli de ajo rostizado.

Lasaña de New York (220grs) \$355.00

Ragú de New York, queso granapadano y pasta fresca.

Salmón a las brasas (220grs) \$480.00

Risotto al vino blanco con champiñón, espárgagos, zanahorias rusticas y limón asado.

Medio pollo de leche (350grs) \$415.00

Ahumado, terminado al carbón sobre pure rustico de papa trufado, espárgagos, salsa de pimientas y pan rustico.

Pulpo a las brasas (350 grs) \$520.00

Con vegetales asados, papas rostizadas en mantequilla de paprika y ensalada de arugúla.

Hamburguesa de Rib eye (220grs) \$400.00

Pan brioche, panceta ahumada, queso azul o manchego, cebolla caramelizada, mayonesa de chiles toreados y papas fritas con parmesano y aceite de trufa.



TACOS

Rib eye encostrados (180grs) (3pzas) \$350.00

Costra de queso, mantequilla de chile ancho y cremoso de aguacate.

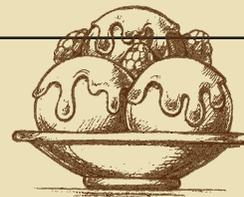
Lengua de res (180grs) (3pzas) \$330.00

Cebolla encurtida, aguacate, tomatillo y cilantro criollo.



POSTRES

Sorpresa de plátano (140grs) Algodón de azúcar flameado, salsa de dulce de leche, helado de vainilla y nueces garapiñadas	\$235.00
Monster cake (260grs) El especial de Mestizo de 3 chocolates	\$285.00
Falso limón (130grs) Cremoso de queso y crumble de manzana	\$170.00
Cheesecake vasco (140grs) Acompañado de frutos rojos y crumble de vainilla	\$170.00
Helados artesanales (3 bolas) De temporada	\$90.00





UBICACIÓN: Avenida Costera de las Palmas S/N, Playa Revolcadero Fracc, Granjas del Marqués, 39890 Acapulco de Juárez, Gro.

HORARIO: MAR - DOM: 18:30 hrs a 23:00 hrs.

CONTACTO: +52 744 469 1000 ext. 41068 o 7444691068

 @mestizosteakhouse

 Mestizo Steak House

 mundoimperial.com/princess/gastronomia/mestizo-steak-house



Menú Cortes Premium

AMERICANOS

TENDERLOIN CHOICE (300GRS) \$985.00

El tenderloin, también conocido como filete o solomillo, es un corte de carne que se obtiene del lomo de la res. Es un corte magro, pero grande, con una textura suave y un sabor delicado. Se considera uno de los cortes más codiciados y apreciados en Norteamérica.

PORTERHOUSE HIGH CHOICE (1000GRS) \$2,415.00

Se caracteriza por contar con una exquisita combinación de grasa y carne con zonas magras y marmoleadas que aportan un sabor inigualable. Además sus jugos en un término medio se puede apreciar un sabor más potente y mayor consistencia.

RIB EYE HIGH CHOICE (400GRS) \$902.00

Con un gran marmoleo y grasa natural, este corte de carne es ideal para asar a la parrilla o a la plancha. Proveniente de las vértebras quinta a la décima primera del costillar, este jugoso Rib Eye es perfecto para los amantes de la buena carne. Atrévete a probarlo y sorprende a tu paladar con su increíble sabor.

NEW YORK PRIME (400GRS) \$930.00

Corte de res con mayor balance entre músculo y grasa, ofreciendo un sabor delicioso y muy acentuado. Proviene de uno de los músculos que menos se trabajan en el animal obteniendo como resultado final mayor suavidad en la textura. Ideal para degustar un sabor único.

TOMAHAWK PRIME (1100GRS) \$3,565.00

Uno de los cortes finos favoritos de los chefs debido a su ostentosa y atractiva presentación. El Tomahawk Steak es un corte de carne grueso y jugoso proveniente de la zona del costillar, con gran suavidad y sabor único.

JAPONÉS

RIB EYE WAGYU A5 \$865.00

(Precio por cada 100grs)

Conocido por su extraordinario marmoleo. Este corte, libre de hormonas y aceleradores de crecimiento, es rico en omega 3 y 6, ofreciendo un sabor delicado y una textura suave. Su calidad y sabor lo convierten en una opción culinaria de lujo.

AUSTRALIANOS

NEW YORK JACKS \$1,040.00

CREEK (350GRS)

TENDERLOIN JACKS \$1,637.00

CREEK (350GRS)

