

MENÚ



CASA BALVANERA
RESTAURANTE

Desayunos

JUGOS

NARANJA	\$ 50.00
TORONJA	\$ 50.00
ZANAHORIA	\$ 50.00
VERDE	\$ 55.00
TEMPORADA	\$ 58.00
MIXTO	\$ 58.00

CAFÉ

AMERICANO REFIL	\$ 40.00
AMERICANO DE MÁQUINA	\$ 45.00
EXPRESSO	\$ 55.00
CAPUCHINO	\$ 60.00
EUROPEO	\$ 60.00
LATTE	\$ 60.00
CHOCOLATE	\$ 55.00

FRUTA

PLATO DE FRUTA MIXTA	\$ 85.00
CON YOGURT Y GRANOLA	\$ 95.00
VASO DE FRUTOS ROJOS	\$ 120.00
CON YOGURT Y GRANOLA	\$ 130.00

PAN DULCE

CONCHA DE VAINILLA	\$ 35.00
CONCHA DE CHOCOLATE	\$ 35.00
OREJAS	\$ 35.00
CHOCOLATIN	\$ 40.00
CROISSANT DE ALMENDRA	\$ 45.00
CROISSANT DE HIGO	\$ 45.00
ROL DE CANELA	\$ 45.00

*Nuestros platillos pueden contener trazas de alérgenos.
*Algunos de nuestros productos se sirven en crudo y su consumo queda bajo responsabilidad del cliente.
Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de I.V.A.

LO INVITAMOS
A REVISAR LAS

Sugerencias
del Chef

MENÚ



CASA BALVANERA
RESTAURANTE

Desayunos

HUEVOS

AL GUSTO	\$ 110.00
Jamón, tocino, chorizo, a la mexicana, etc.	
RANCHEROS	\$ 110.00
DIVORCIADOS	\$ 110.00
SINCRONIZADOS	\$ 140.00
Montados sobre sincronizada y bañados con salsa verde.	
HUEVOS AHOGADOS	\$ 140.00
Bañados con salsa roja sobre rajas poblanas.	
HUEVOS BENEDICTINOS	\$ 140.00
HUEVOS ENCARCELADOS	\$ 155.00
Bañados con salsa de frijol y crema de chipotle.	
HUEVOS BENEDICTINOS CON JAMÓN SERRANO O SALMÓN AHUMADO	\$ 160.00
HUEVOS CON MACHACA	\$ 165.00
HUEVOS AL ALBAÑIL	\$ 170.00
HUEVOS BALVANERA	\$ 170.00
Con jamón serrano, queso de cabra y un toque de salsa macha.	
OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO	\$ 120.00
OMELETTE DE FLOR DE CALABAZA CON Salsa de pimientos	\$ 155.00
OMELETTE DE CLARAS CON SALMÓN Y QUESO CREMA	\$ 165.00

CON TORTILLA

CHILAQUILES VERDES O ROJOS	\$ 130.00
CHILAQUILES CON HUEVO	\$ 140.00
CHILAQUILES CON POLLO	\$ 150.00
CHILAQUILES CON CECINA	\$ 160.00
ENCHILADAS VERDES O ROJAS	\$ 140.00
ENFRIJOLADAS	\$ 160.00
HUARACHE CON CECINA	\$ 160.00
ENCHILADAS DE Salsa morita	\$ 165.00
ENCHILADAS SUIZAS VERDES O ROJAS	\$ 165.00

MOLLETES

NATURALES	\$110.00
CON TOCINO	\$125.00
CON CHORIZO	\$130.00
CON CECINA	\$140.00

ESPECIALES

HOT CAKES BALVANERA	\$100.00
TOSTA DE AGUACATE CON HUEVO Y Jitomates cherries	\$150.00
TOSTA DE AGUACATE CON SALMÓN AHUMADO	\$185.00
BAGEL DE SALMÓN AHUMADO CON ALCAPARRAS Y QUESO CREMA	\$185.00
TORTA DE CHILAQUILES VERDES O ROJOS	\$140.00
TORTA DE CHILAQUILES VERDES O ROJOS CON MILANESA DE POLLO	\$165.00
SANDWICH DE POLLO CON CHIMICHURRI, Jitomates y cebolla caramelizada	\$160.00
BURRITO DE MACHACA CON FRIJOLES REFRITOS	\$165.00
FAJITAS DE ARRACHERA A LA MEXICANA	\$185.00
PAN FRANCES	\$175.00

MENÚ

COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS FRÍAS

TOSTADA DE ATÚN	\$ 100.00
Cubos de atún marinados en salsa teriyaki y mayonesa de chiles toreados.	
TOSTADA DE PULPO	\$ 105.00
Trozos de pulpo cocido marinados con pico de gallo y un toque de salsa macha de la casa.	
AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN	\$ 190.00
Camarones crudos encurtidos en jugo de limón, chile serrano y cilantro.	
COCTEL DE CAMARÓN	\$ 215.00
Camarón cocido en salsa coctelera de la casa con abanico de aguacate.	
MONTADITOS DE JAMÓN Y QUESO MANCHEGO. 4 pzas.	\$ 195.00
CEVICHE DE ATÚN Y SANDÍA	\$ 210.00
Trozos de atún mezclados con sandía, cilantro y salsa macha de la casa.	
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO	\$ 215.00
Finas láminas de salmón ahumado con alcaparras, cebolla morada, limón y aceite de oliva.	
CARPACCIO DE RES	\$ 215.00
Láminas de filete de res con arúgula y queso parmesano.	
JAMÓN SERRANO	\$ 280.00
Jamón Serrano acompañado de Pan Tomate.	
TABLA DE QUESOS	
Acompañada de mermelada de la casa y nueces.	\$ 295.00

ENSALADAS

CARPACCIO DE BETABEL	\$ 160.00
Rostizado a la leña con aderezo de balsámico.	
ENSALADA DE PERA Y DURAZNOS	\$ 165.00
Con espinacas baby alineadas con aderezo balsámico.	
ENSALADA CESAR TRADICIONAL	\$ 165.00
ENSALADA CESAR CON POLLO	\$ 185.00
ENSALADA DE LECHUGAS	\$ 190.00
Con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos.	
ESPARRAGOS CON SOFRITO DE ALMENDRA	\$ 190.00
FILETEADA	
Y trozos de jamón serrano.	
CARPACCIO DE HIGOS	\$ 195.00
Acompañado con jamón serrano y arúgula.	

ENTRADAS CALIENTES

TACO DE CHAMORRO	\$ 75.00
Estilo carnitas con guacamole y pico de gallo.	
COSTRITA DE ARRACHERA	\$ 85.00
Tortilla de harina, costra de queso manchego, guacamole y pico de gallo.	
TACO DE CHILE GÜERO	\$ 90.00
Envuelto en tocino y relleno de camarones con queso manchego.	
TACO DE PULPO CON CHICHARRÓN PRENSADO	\$ 95.00
En tortilla de maíz hecha a mano.	
TACO DE CAMARÓN CAPEADO	\$ 95.00
Con mayonesa de chipotle, col y pico de gallo.	
COLIFLORES FRITAS	\$ 100.00
Con salsa teriyaki hecha en casa.	
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO	\$ 125.00
Receta tradicional acompañadas con mayonesa de chipotle.	
SOPES DE CHAPULINES	\$ 150.00
Con frijoles refritos y salsa de aguacate.	
TACOS DE PATO CON SALSA DE TAMARINDO	\$ 160.00
Fritos en tortilla de harina.	
CAMARONES AL AJILLO	\$ 195.00
Servidos en cazuela de barro.	
CAMARONES ENVUELTOS EN TOCINO	\$ 215.00
ESCAMOLES	\$ 620.00
Salteados con mantequilla y acompañados con tortillas hechas a mano.	

SOPAS Y PASTAS

SOPA DE TORTILLA	\$ 95.00
JUGO DE CARNE	\$ 105.00
CREMA DE JITOMATES ROSTIZADOS	\$ 105.00
FETUCCINI CON CREMA DE HONGOS	\$ 175.00
FETUCCINI ALFREDO	\$ 155.00
SPAGUETTI CON CAMARONES	\$ 175.00
RAVIOLES RELLENOS DE PATO BAÑADOS CON MOLE CASERO	\$ 235.00
SPAGUETTI A LA BOLOGNESA	\$ 255.00



CASA BALVANERA
RESTAURANTE

MENÚ

COMIDAS Y CENAS

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN CON SALSA DE FRUTOS ROJOS	\$ 400.00
Acompañado de risoto de queso manchego español.	
SALMÓN GLASEADO CON TERIYAKI	\$ 400.00
Terminado en el horno.	
PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA	\$ 410.00
Bañado con sofrito de ajo y un toque de vinagre de jerez.	
PESCA DEL DÍA EN SALSA DE VINO BLANCO	\$ 435.00
Con almejas y perejil.	
PULPO A LA PARRILLA	\$ 435.00
Con adobo de chiles secos.	
CAZUELA DE MARISCOS	\$ 435.00
Salteados con un toque de ajo y vino blanco.	

CARNES Y AVES

HAMBURGUESA BALVANERA	\$ 205.00
Con queso amarillo gratinado, papas y ensalada.	
PEPITO DE ARRACHERA	\$ 235.00
Con frijoles refritos, queso manchego y cebolla caramelizada.	
PECHUGA DE POLLO CON MOLE CASERO	\$ 290.00
Acompañada con arroz.	
CHAMORRO ESTILO CARNITAS	\$ 300.00
Acompañado de guacamole y pico de gallo.	
FILETE DE RES CON SALSA DE CERVEZA	\$ 410.00
FILETE DE RES CON SALSA DE MOSTAZA Y PIMIENTA NEGRA	\$ 420.00
PICAÑA A LA PARRILLA	\$ 450.00
TOMAHAWK DE CERDO CON SOFRITO DE ALCAPARRAS	\$ 480.00
RIB EYE A LA PARRILLA	\$ 620.00

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS	\$ 55.00
PURÉ DE PAPA	\$ 55.00
RODAJAS DE JITOMATE	\$ 50.00
ENSALADA DE LA CASA	\$ 50.00
ESPINACAS A LA CREMA	\$ 60.00
ARROZ CREMOSO	\$ 75.00
ESPARRAGOS ASADOS	\$ 80.00

PIZZAS

MARGARITA	\$ 185.00
PEPPERONI	\$ 195.00
HAWAIANA	\$ 195.00
ACEITUNAS, JITOMATES CHERRIES Y ALBAHACA	\$ 225.00
HIGO Y JAMÓN SERRANO	\$ 235.00

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE	\$ 120.00
CHEESE CAKE DE GUAYABA	\$ 120.00
CREPAS DE CAJETA	\$ 120.00
PASTEL DE ZANAHORIA	\$ 120.00
PASTEL DE TRES LECHE CON CAJETA	\$ 120.00
NIEVES Y HELADOS DE TEMPORADA.	\$ 100.00

LO INVITAMOS
A REVISAR LAS
*Sugerencias
del Chef*

*Nuestros platillos pueden contener trazas de alérgenos.
*Algunos de nuestros productos se sirven en crudo y su consumo queda bajo responsabilidad del cliente.
Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de I.V.A.



CASA BALVANERA
RESTAURANTE

MENÚ



CASA BALVANERA
RESTAURANTE

Bebidas

RON

BACARDI BLANCO	\$ 110.00
BACARDI AÑEJO	\$ 110.00
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS EXTRA SECO	\$ 110.00
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS ORO	\$ 125.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$ 165.00
HAVANA 7	\$ 175.00
MATUSALEM PLATINO	\$ 120.00
MATUSALEM CLÁSICO	\$ 125.00
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$ 170.00
APPLETON STATE	\$ 120.00
ZACAPA AMBAR	\$ 200.00
ZACAPA 23	\$ 250.00

VODKA

SMIRNOFF	\$ 110.00
SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 110.00
ABSOLUT	\$ 120.00
STOLICHNAYA	\$ 130.00
GREY GOOSE	\$ 195.00
BELVEDERE	\$ 200.00

TEQUILA

CENTENARIO PLATA	\$ 115.00
CENTENARIO REPOSADO	\$ 125.00
CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$ 125.00
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$ 135.00
1800 BLANCO	\$ 195.00
1800 CRISTALINO	\$ 210.00
1800 REPOSADO	\$ 220.00
HERRADURA BLANCO	\$ 170.00
HERRADURA REPOSADO	\$ 185.00
HERRADURA AÑEJO	\$ 235.00
HERRADURA ULTRA	\$ 200.00
7 LEGUAS BLANCO	\$ 170.00
7 LEGUAS REPOSADO	\$ 185.00
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$ 150.00
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	\$ 160.00
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE	\$ 185.00
DON JULIO BLANCO	\$ 175.00
DON JULIO REPOSADO	\$ 195.00
DON JULIO 70	\$ 260.00
CASA DRAGONES BLANCO	\$ 350.00

MENÚ



CASA BALVANERA
RESTAURANTE

Bebidas

BRANDY

TERRY	\$ 125.00
TORRES X	\$ 130.00
TORRES XV	\$ 145.00
CARLOS I	\$ 295.00
CARDENAL DE MENDOZA	\$ 310.00

COGNAC

HENESSY VSOP	\$ 285.00
--------------	-----------

GINEBRA

BEEFEATER	\$ 165.00
BOMBAY	\$ 165.00
TANQUERAY	\$ 170.00
TANQUERAY TEN	\$ 225.00
HENDRICKS	\$ 230.00

WHISKY

BUCHANANS 12	\$ 200.00
BUCHANANS 15	\$ 280.00
BUCHANANS 18	\$ 380.00
JW RED	\$ 130.00
JW BLACK	\$ 220.00
J&B	\$ 120.00
CHIVAS 12	\$ 200.00
OLD PARR	\$ 195.00
GLENFIDDICH 12	\$ 250.00
GLENLIVET	\$ 260.00
MACALLAN 12	\$ 320.00

LICORES

PACHARAN BASARANA	\$ 110.00
RUMCHATA	\$ 120.00
KAHLUA	\$ 100.00
ANIS CADENAS	\$ 120.00
ANIS CHINCHON	\$ 120.00
FERNET FRANCA	\$ 120.00
BAILEYS	\$ 140.00
CARAJILLO	\$ 165.00
CAMPARI	\$ 120.00
LICOR DEL 43	\$ 135.00
SAMBUCA NEGRO	\$ 125.00
FRANGELICO	\$ 130.00
CHARTREUSE VERDE	\$ 255.00
CHARTREUSE AMARILLO	\$ 245.00
AMARETTO	\$ 120.00
JAGERMEISTER	\$ 135.00