



CASA BIZNAGA

HIDDEN RESTO BAR

ENTRADAS

CREMA DE CHICHARRÓN

\$137.00

SERVIDA EN UNA HOGAZA DE MASA MADRE CON RELLENO DE CHICHARRÓN CARNOSO Y PUNTOS DE GUACAMOLE CREMOSO Y MAYONESA A LOS 3 CHILES.

AGUACHILE DE CAMARÓN CON CHILE MORITA

\$215.00

AGUACHILE CAMARÓN EN SALSA MORITA TATEMADO, JULIANAS DE PEPINO, CEBOLLA Y AGUACATE, ACOMPAÑADO DE CECINA FRITA.

CARPACCIO DE RES CON DIJÓN

\$240.00

FINAS LÁMINAS DE FILETE DE RES, ARÚGULA, JITOMATE CHERRY, CON ADEREZO DE MOSTAZA DIJÓN ACOMPAÑADO DE PURÉ DE CHAMPIÑÓN Y QUESO PARMESANO.

CARPACCIO DE SALMÓN

\$240.00

SALMÓN LAMINADO, MARINADO EN VINAGRETA DE LIMÓN. ACOMPAÑADO DE ALCAPARRA, PIMIENTO ROJO, PORO FRITO Y LAJAS DE PARMESANO.

CARPACCIO DE PULPO

\$240.00

LÁMINAS DE PULPO, CON CEBOLLA MORADA, JITOMATE, PEPINO, CHILE JALAPEÑO, ORÉGANO CAMPECHANO Y SALSAS NEGRAS.

TIRADITO DE LENGUA

\$259.00

REBANADAS DE LENGUA DE RES, CON VERDURAS ESCABECHE, VINAGRETA VERDE, QUESO FRESCO, CREMA Y JULIANAS DE TORTILLA.

TIRADITO DE SALMÓN

\$259.00

LÁMINAS DE SALMÓN CORTE GRUESO ACOMPAÑADO DE SALSA DE SOYA MANZANA Y ENSALADA DE JICAMA, PEPINO Y MANZANA VERDE.

GUACAMOLE TATEMADO CON CECINA FRITA

\$330.00

CECINA CRUJIENTE CON BASE DE GUACAMOLE TATEMADO Y ESPEJO DE SALSA DE MOLCAJETE ACOMPAÑADA DE TORTILLAS Y QUESO FRESCO.

PULPO ZARANDEADO A LAS BRASAS

\$369.00

ACOMPAÑADO DE PAPA PANADERA Y AGUACHILE DE PEPINO.

CHICHARRÓN DE RIB EYE

\$420.00

RIB EYE EN FRITURA MONTADO EN BASE DE GUACAMOLE SOBRE UN ESPEJO DE SALSA MORITA Y CEBOLLA INCURTIDA.

TUÉTANOS CON ESCAMOLES

\$439.00

TUÉTANOS MARIMBA CON SALTEADO DE ESCAMOLES, ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE TATEMADO Y CUBOS DE QUESO FRESCO.

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL

\$178.00

MEDALLONES DE BETABEL, CON JOCOQUE SECO, PURÉ DE CIRUELA, ACEITE VERDE Y QUESO PARMESANO.

ENSALADA BIZNAGA

\$195.00

MIX DE LECHUGAS, ESPINACA, BIZNAGA, UVAS, FRESAS, PERA, QUESO ROQUEFORT Y ADEREZO DE MIEL Y MOSTAZA.

ENSALADA DE POLLO

\$228.00

COMBINACIÓN DE LECHUGAS, FRUTOS SECOS Y POLLO A LA PARRILLA CON VINAGRETA ITALIANA Y AGUACATE.

BURRATA MEDITERRÁNEA

\$320.00

QUESO BURRATA ACOMPAÑADO DE TOMATES HERLOOM, ARÚGULA Y ESPINACA FRESCA. ADEREZADA CON PESTO DE ALBAHACA Y BALSÁMICO.

TACOS

TACO DE FIDEO SECO

\$75.00

FIDEO SECO ACOMPAÑADO DE QUESO FRESCO, CUADROS DE AGUACATE, MAYONESA, CROCANTES DE CHILE PASILLA Y UNA SALSA DE FRIJOL NEGRO.

TACO DE CECINA AL ESTILO YACAPIXTLA

\$95.00

CECINA ESTILO YACAPIXTLA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y UNA SALSA CASERA.

TACO DE CAMARÓN 4 QUESOS

\$145.00

CAMARÓN SALTEADO CON FRIJOLES NEGROS Y LAJA DE AGUACATE. ACOMPAÑADO CON SALSA DE HABANERO EN ESCABECHE.

TACO DE PULPO

\$149.00

PULPO AL AJILLO, MAYONESA, COL Y SALPICÓN DE SALSAS NEGRAS.

TACO DE PICAÑA CON CHICHARRON CARNOSO

\$155.00

PICAÑA HECHA EN CARNITAS, CHICHARRÓN CARNOSO GUISADO Y SALSA TATEMADA.

TACO DE LENGUA

\$165.00

LENGUA COCINADA A LA PARRILLA, GUACAMOLE TATEMADO, SERVIDA CON CEBOLLA ASADA, CILANTRO Y SALSA DE CHILE MORITA.

TACO DE LECHÓN

\$165.00

LECHÓN CONFITADO, CON GUACAMOLE CREMOSO, MAYONESA DE CHILES Y SALSA DE CHILE SERRANO.

TACO FILETE CON TUÉTANO Y ESCAMOLES

\$189.00

ESCALOPA FILETE DE RES ADEREZADO CON MANTEQUILLA PASILLA, COSTRA DE QUESO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ACOMPAÑADO DE TUÉTANO CON ESCAMOLES.



CASA BIZNAGA
HIDDEN RESTO BAR



PASTAS

FETTUCCINI ALFREDO

PASTA HECHA EN CASA, CON CREMA, MANTEQUILLA Y QUESO PARMESANO.

·
\$197.00
·

RAVIOLES DE RICOTTA Y ESCAMOLES

PASTA FRESCA RELLENA DE QUESO RICOTTA Y ESPINACAS, CON PURÉ DE CAMOTE Y ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA.

·
\$229.00
·

SPAGUETTI ARTESANAL AL CHIPOTLE

SPAGUETTI HECHO EN CASA, SALSA DE CUATRO QUESOS AL CHIPOTLE, CON GUARNICION DE PIMIENTOS ROSTIZADOS. SE RECOMIENDA CON SALMÓN A LA SARTÉN (+ \$120.00, 120 G).

·
\$268.00
·

RISSOTTO VERDE CON CAMARONES

ARROZ ARBORIO AL DENTE, CON SALSA DE PEREJIL Y CAMARONES AL AJO.

·
\$295.00
·

FETUCCINI DIAVOLA

PASTA HECHA EN CASA SALSEADA CON NAPOLITANA, CREMA Y JAMÓN SERRANO. ACOMPAÑADA CON CAMARONES CON UN TOQUE PICANTE.

·
\$328.00
·

PLATOS FUERTES

POLLO CORDON BLUE

\$315.00

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE JAMÓN SERRANO Y QUESO MOZZARELLA, EMPANIZADA, CON GUARNICIÓN DE FETTUCCINI ALFREDO, SETAS A LA SARTÉN Y JITOMATE CHERRY.

SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS

\$395.00

SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS CON MANTEQUILLA DE 3 CHILES, ACOMPAÑADO DE RISOTTO CREMOSO Y ENSALDA.

FILETE DE RES EN ANILLO DE TOCINO

\$395.00

MEDALLÓN DE FILETE DE RES ENVUELTO EN TOCINO, CON GUARNICIÓN DE PAPA GRATÍN, ESPÁRRAGOS Y SALSA DE DOS PIMIENTAS.

ROBALO A LA MANTEQUILLA

\$395.00

PESCA LLEVADA Y SALSEADA A LA MANTEQUILLA LIMÓN, CON GUARNICIÓN DE ARROZ AL VAPOR, VERDURAS BABY Y ALMENDRAS TOSTADAS.

CAMARONES ZARANDEADOS

\$395.00

AL ESTILO DE LA ALTA COCINA NAYARITA, DELICIOSOS CAMARONES HECHOS DE ZARANDA CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y LIMÓN EUREKA.

RIBEYE MOSTAZA ANTIGUA

\$420.00

RIBEYE NACIONAL, CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA, GUARNICIÓN DE VEGETALES Y PAPA GRATÍN.

CORTES

300 g

ARRACHERA

\$379.00

CORAZÓN DE FILETE

\$399.00

*VACÍO

\$439.00

PICAÑA

\$469.00

RIBEYE

\$635.00

* piezas limitadas

* guarnición a elegir:

-papas cambray al romero

-ensalada bariloche



CON CALIDAD
CERTIFICADA



POSTRES

ATE CON QUESO

ATE DE MEMBRILLO CON QUESO MANCHEGO.

•
\$90.00
•

BROWNIE DE CHOCOLATE

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON NUEZ,
ACOMPAÑADO CON SALSA DE CARAMELO,
SALSA DE MARACUYA, HELADO DE VAINILLA,
TROPIEZOS DE MERENGUE Y FRUTOS ROJOS.

•
\$125.00
•

CHEESECAKE

DE ORIGEN GRIEGO Y ADOPTADO POR LOS NEOYORKINOS,
CHEESECAKE RECIÉN HORNEADO ADORNADO CON HIGOS
FLAMEADOS

•
\$125.00
•

VOLCÁN DULCE DE LECHE

FONDANT DE DULCE DE LECHE, CON
ALMENDRAS TOSTADAS, SALSA DE BLUE
BERRIES Y HELADO DE VAINILLA.

•
\$130.00
•

LASAGNA DE PISTACHE

LASAGNA DULCE CON CREMA DE PISTACHE,
FRUTOS ROJOS, ESPIRAL DE CHOCOLATE BLANCO,
Y SALSA DE FRAMBUESAS.

•
\$130.00
•

MERENGUE PAVLOVA

MERENGUE GIGANTE, CRUMBLE DE VAINILLA
CON YOGURT NATURAL, COMPOTA DE FRESA,
HELADO, CREMA BATIDA Y FRESAS.

•
\$135.00
•

HELADO DE PISTACHE

HELADO DE PISTACHE ARTESANAL CON
AMARETTO Y TEJA DE NUEZ.

•
\$140.00
•

BIRTHDAY CAKE

BASE DE CHOCOLATE SEMI AMARGO,
CON CUBIERTA DE CHOCOLATE DE
LECHE.

•
\$185.00
•

CREPAS JUBILÉ

TERMINADAS Y FLAMEADAS EN MESA

•
\$220.00
•

CREPAS DE NUTELLA

TERMINADAS Y FLAMEADAS EN MESA

•
\$220.00
•

EXTRAS

PAPAS A LA FRANCESA NATURALES

•
\$75.00
•

PURE DE CAMOTE O DE COLIFLOR

•
\$85.00
•

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA

•
\$95.00
•

VERDURAS A LA PLANCHA

•
\$95.00
•

PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS

•
\$125.00
•

SALMÓN 120 G

•
\$130.00
•

MENÚ INFANTIL

ESPAGUETTI A LA MANTEQUILLA

•
\$125.00
•

ARRACHERA CON PAPAS A LA FRANCESA 100 g

•
\$135.00
•

ARRACHERA CON ESPAGUETTI 100 g

•
\$140.00
•

SÍGUENOS EN INSTAGRAM Y ETIQUÉTANOS

@CASABIZNAGA

