



LOS OLIVOS

RESTAURANTE & GRILL

SOPAS

SOPA AZTECA \$99.00

Tortilla juliana en sopa de tomate con aguacate, queso, crema, chile pasilla y un toque especial del chef

CONSUMÉ DE POLLÓ \$85.00

El tradicional con vegetales, arroz y pechuga desmenuzada

SOPA "EX-HACIENDA" \$85.00

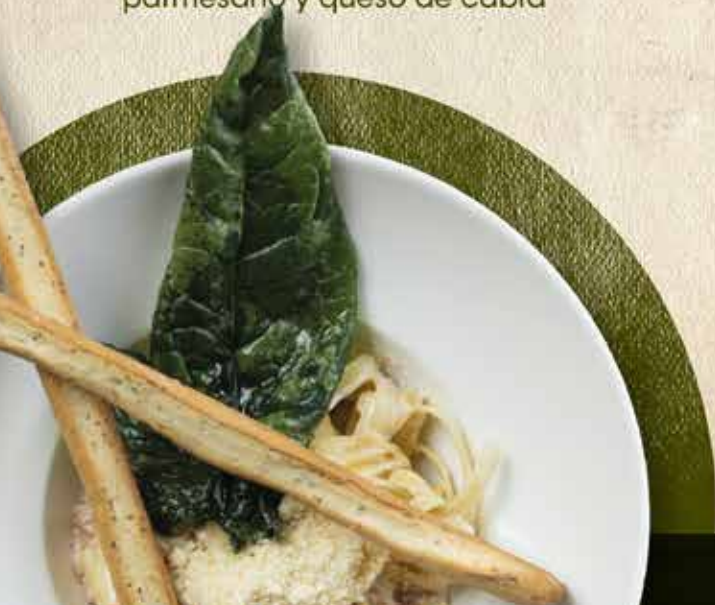
De champiñón, granos de elote, rajas de chile poblano

CREMA POBLANA \$95.00

Base de poblano con pan de parmesano y queso de cabra

CREMA DE JITOMATE \$95.00

Jitomates rostizados con pan de parmesano y queso de cabra



PASTAS



PASTA LOS OLIVOS (180 GR.): \$190.00

Salteada con tocino dorado, ajo, chile, zetas, champiñón crema, espolvoreada de parmesano

PASTA ALFREDO (180 GR.): \$190.00

Salteado con tocino, ajo, salsa Alfredo, espolvoreada de parmesano

PASTA ITALIANA (180 GR.): \$190.00

Tradicional salsa de tomate con mezcla de quesos (Mozzarella y manchego), espolvoreada de parmesano y perejil

PASTA CON CAMARÓN (180 GR.): \$299.00

Salteada con hojuelas de ajo, salsa pomodoro espolvoreada de parmesano y perejil.

PARA COMPARTIR



AGUACHILE DE CAMARÓN \$290.00

Un clásico de la costa, marinado con limón real acompañado de pepino, cebolla y limón.

AGUACHILE DE RIB EYE \$320.00

De res marinado con limón real acompañado de pepino.

CARPACCIO DE ATÚN O SALMÓN \$320.00

Cubierto de salsas negras y cebolla morada.

CAMARÓN AL AJILLO (180G): \$320.00

ensalada verde y tortillas de harina

CHICHARRÓN DE RIB EYE (300 G): \$299.00

Con guacamole y papa al horno



DE LA COSTA

CAMARONES (AL GUSTO)

\$320.00

Empanizados, Al coco, Al ajillo, Ajo ó A la diabla, acompañados de ensalada y arroz

FILETE DE PESCADO (AL GUSTO)

\$250.00

Al ajillo, Ajo, Empanizado ó Veracruzana, acompañado de ensalada y arroz

MEDALLÓN DE ATÚN

\$290.00

Sellado al grill bañado en salsa chemita, acompañado de ensalada y arroz

TORRE DE MARISCOS

\$340.00

Salmón y camarones marinados en limón con pepino, cebolla morada, acompañados de salsa negra de la casa

SALMÓN EN MOLE POBLANO

\$320.00

Lonja de salmón sobre pimientos acompañados de espárragos y, arroz

SALMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS

\$320.00

Bañada en salsa de cítricos sobre ensalada verde acompañados de espárragos y arroz

DE LA HUERTA

ENSALADA CAPRESSE

\$194.00

Jitomate con queso mozzarella y pesto de albahaca

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

\$210.00

La clásica con crotones de ajo

ENSALADA DE ATÚN

\$160.00

Atún en agua con jitomate, cebolla, papa, chícharos, Y aderezo de la casa

ENSALADA "DOÑA GLORIA"

\$180.00

Espinacas, pepino, fresas, aguacate y cebolla servida con una vinagreta francesa.

ENSALADA "MARÍA BONITA"

\$180.00

Lechugas mixtas, toronja, naranja, nuez garapiñada, queso de cabra y aderezo de mostaza-miel.

CEVICHE DE PORTOBELLO

\$230.00

Hongo al grill, marinado al limón real con pepino, cebolla morada, y salsas negras

DE LA REGIÓN

TAMPIQUEÑA DE LA CASA

\$295.00

Filete de res a la plancha acompañado de arroz, guacamole, frijoles y una enchilada de mole

MOLE POBLANO

\$250.00

Pechuga de pollo bañada en mole poblano con arroz y frijoles

ENMOLADAS POBLANAS

\$220.00

Rellenas de pollo bañadas en mole espolvoreadas de queso, crema, cebolla morada y ajonjol

CORTES AMERICANOS

TOMAHAWK 1.5 KILO \$2800.00

Espectacular corte al grill flameado al mezcal, con guacamole y espárragos

RIB EYE 1. KILO \$1100.00

Corte suave flameado al mezcal, con guacamole y espárragos al grill.

PICAÑA 1.200 KG \$1600.00

Jugosa pieza al grill cubierta de una ligera capa de grasa que le aporta sabor

MAMUT 1.800 KG \$2900.00

Corte jugoso con dos huesos al grill

TACOS DE RIB EYE \$340.00

(4 PZAS) 280 G

Con costra de queso y rajas de chile poblano

RIB EYE 280 G \$360.00

Corte al grill flameado al mezcal con guacamole y espárragos

ARRACHERA 250 G \$290.00

Flameado al mezcal, con guacamole y espárragos al grill

T BONE 280 G \$360.00

Flameado al mezcal, con guacamole y espárragos al grill

NUEVA YORK. 350 G \$360.00

Lomo corto con marmoleo cocinado a fuego lento sobre el grill con espárragos y flameado en mesa



LOS FAVORITOS

PECHUGA A LA PARMESANA

\$287.⁰⁰

Pechuga de pollo empanizada con panko, en una cama de salsa pomodoro, servida con puré de papa y vegetales al vapor

HAMBURGUESA DON CARLOS

\$290.⁰⁰

300 grms de carne de res a la parrilla servida con queso americano tocino, jitomate, aros de cebolla, lechuga, y pepinillos, acompañada de papas saratoga

COMAL FAJITAS DE RES, POLLO, O COMBINADAS

\$310.⁰⁰

Fajitas de res, pollo, o combinadas, salteadas con pimientos, cebolla y champiñones servidos con guacamole y frijoles adobados

el Chef a su MESA

Una experiencia en la que el CHEF cocina frente a ti

TARTAR DE RES

\$320.⁰⁰

Corazón de filete marinado en una mezcla de vinagreta de arándano y salsas negras

FILETE DE RES AL GUSTO

\$320.⁰⁰

Corazón de filete de res en salsa de su elección: Chemita, Mignon ó Portobello

PASTA AL MEZCAL

\$210.⁰⁰

Salteada con aceite de oliva, hojuelas de ajo, salsa pomodoro y jugo de limón con queso parmesano rallado y perejil picado

FRESAS AL COGNAC

\$210.⁰⁰

Salteadas con mantequilla de romero y naranja agria helado de vainilla

NUESTROS POSTRES

Cheese cake con frutos rojos	\$60. ⁰⁰
Helado de Fresa, Vainilla o Chocolate	\$60. ⁰⁰
Postres gourmet de temporada	\$120. ⁰⁰
Baileys	\$120. ⁰⁰
Carajillo	\$120. ⁰⁰
Anís	

