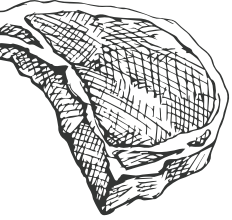




anésima®
COCINA MEXICANA & GRILL

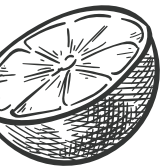


PARA COMPARTIR

Queso Fundido: (180 g.)

Mezcla de quesos; acompañados de champiñones al ajillo y embutido tipo Español producidos en Rancho Jazmín.

\$180.00



Mollejas al Carbón: (180 g.)

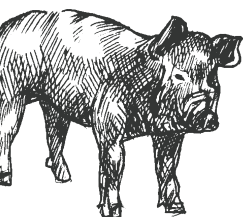
Mollejas de res cocida a las finas hierbas y sellada al carbón, acompañada de guacamole hecho en casa.

\$199.00

Chicharrón de Rib Eye: (220 g.)

Cubos de Rib Eye añejado y frito en aceite de olivo con ajo, acompañado de guacamole fresco y chiles toreados.

\$220.00



Molcajete de Camarón y Champiñón al Ajillo: (220 g.)

Camarones frescos sofritos con ajo y chiles acompañado de champiñones aderezados con olivo virgen.

\$195.00

Molcajete de Lengua: (180 g.)

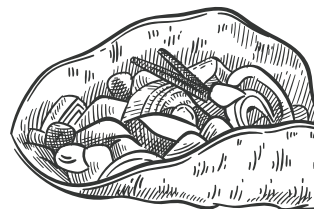
Lengua de Res cocida a las finas hierbas y sofrita en salsa Terca acompañada con frijoles veneno.

\$270.00

Aguachile Negro: (200 g.)

Combinación de camarón, pulpo y salmón troceado; bañado en salsa Ponzu con habanero.

\$295.00



PARA TAQUEAR

Tacos de pulpo: (3 piezas)

Pulpo encebollado con rodajas de jalapeño y sarteneado con aceite de olivo, montado sobre tortilla de chipotle.

\$170.00

Tacos caramelo: (3 piezas) (120 g.)

Tortilla de harina untada de frijoles maneados, con barbacoa de res y gratinados con un mix de quesos; acompañado de xnipec.

\$170.00



Tacos de lechón: (3 piezas)

Cochinillo de leche criado de rancho, cocido al horno de cerámica con finas hierbas y miel durante 8 horas, montado en tortilla de maíz.

\$180.00

Tacos gobernador: (3 piezas) (120 g.)

Camarones cristal bañados en salsa de chipotle con pimientos y cebolla montados en tortillas de harina y gratinados con queso manchego.

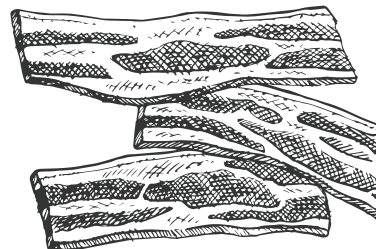
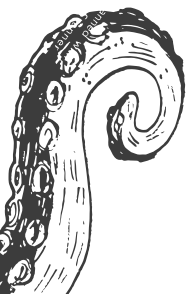
\$180.00



Tacos vampiro: (3 piezas) (120 g.)

Tortilla de maíz untada de frijoles maneados con tocino. Arrachera queso gouda gratinado y pico de gallina.

\$160.00



onésima[®]
COCINA MEXICANA & GRILL

ENSALADAS

Ensalada de Tomates:

Rodajas de jitomate fresco; acompañado de queso panela, alcaparra y aceituna negra aderezadas con vinagreta debalsámico.

\$160.00

Ensalada del Chef:

Mix de lechuga fresca con espinacas traídas de Rancho Jazmín; acompañada de nuez garapiñada, tocino, supremas de toronja y queso de cabra aderezada con: mango, miel, mostaza y vinagreta.

\$160.00

Verduras a la Parrilla:

De las hortalizas de Rancho Jazmín traídas a Onésimo; verduras frescas asadas al carbón (espárragos, nopales, berenjena, calabacín, cebolla, pimientos y zanahoria).

\$165.00

SOPAS Y PASTAS

Jugo de Carne:

Jugo extraído de la pulpa de la Res y reducido en vino tinto, acompañado de cubos de rib eye con la receta tradicional.

\$150.00

Sopa Poblana:

Rajas de chile poblano, acompañadas de champiñón, reducidas en consomé, granos de elote y queso panela.

\$110.00

Menestra de hongos:

Mezcla de hongos champiñón, zetas y portobello perfumada con epazote fresco. Y reducida en consome.

\$120.00

Ensalada Manu:

Mix de lechugas frescas con arúgula, aceituna negra, arándanos, nuez de la India, cherrys y queso azul; bañadas en vinagreta de frutos rojos.

\$180.00

Fideo Seco:

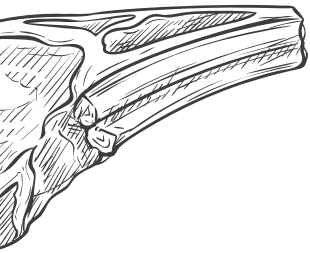
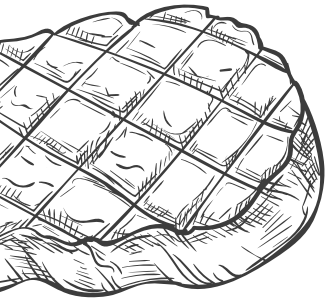
Clásica pasta cocinada con la receta tradicional mexicana; acompañada de queso panela, aguacate fresco y crocante de lechón.

\$110.00

Fetuchini 4 Quesos:

Pasta fresca elaborada en casa, con una salsa a base de quesos madurados y frescos; acompañado de camarones a la parrilla.

\$180.00



DEL GRILL*

Arrachera: (250 g.)
\$330.00

Solomillo: (500 g.)
\$640.00

New York: (400g.)
\$480.00

New York: (750g.)
\$790.00

Rib Eye: (400 g.)
\$580.00

Asado de tira: (550 g.)
\$650.00

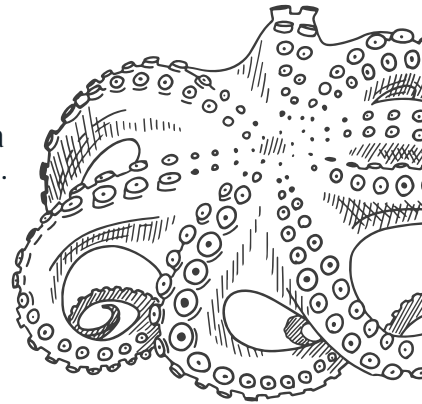
Picaña: (750 g.)
\$825.00

Cowboy: Por peso \$1.46 el gramo.
Venta a partir de 700 g.

*Incluye una guarnición a elegir:

Puré de papa, cebolla asada, guacamole, papa al horno, espinacas a la crema o frijoles con veneno.

Hamburguesa: (200 g.)
Carne orgánica de res 100% Angus corte de media libra con pan brioche, tomate frescos, lechuga y queso gouda.
\$210.00



DEL MAR

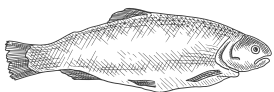
Camarones Piquín: (300 g.)
Camarón jumbo barnizado con chiles secos sobre una cama de cebolla asada; acompañados de un dip de habanero y ajo.
\$340.00

Pulpo de Feria: (250 g.)
Pulpo estrella braseado y bañado en un oléico de paprika acompañado de cachelos de papa a las finas hierbas y dip de ajo.
\$480.00

Salmón: (250 g.)
Lonja de salmón fresco, aderezado con un oléico de perejil; acompañado de puré de camote y verdura asada.
\$320.00

Atún Salvaje: (250 g.)
Aleta azul finamente parrillado acompañado de arroz salvaje y ensalada de arugula con reducción de balsámico.
\$360.00

Sugerencia del mes



ES DE PUEBLA

Chalupas: (6 piezas)

Típicas tortillas fritas en manteca de cerdo, salseadas; acompañadas de tuétano, suadero y falda de res.

\$120.00

Molcajete de Pata: (250 g.)

Pata de res encurtida con finas hierbas, acompañadas de tortillas deshidratadas con sal y frijoles refritos.

\$160.00

Adobo casero: (Pierna y muslo ó pechuga de pollo) Típico adobo de pueblo a base de chiles secos y acompañado de arroz rojo.

\$270.00

Filete Onésimo: (250 g.)

Medallones de Res bañados en salsa a base de huitlacoche; acompañado de puré de papa y chips de camote.

\$330.00

Mole Poblano: (Pierna y muslo ó pechuga de pollo) La receta original de la abuela a base de chiles, galleta y plátano macho; acompañado de arroz rojo.

\$290.00

Pipian Verde: (Pierna y muslo ó pechuga de pollo) La receta original de la abuela a base de pepita de calabaza; acompañado de arroz rojo.

\$280.00

MENÚ PARA PEQUES:

Hamburguesitas

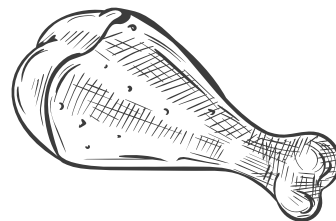
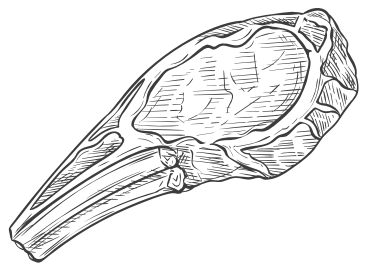
Miniburritos

Milanesita

\$140.00

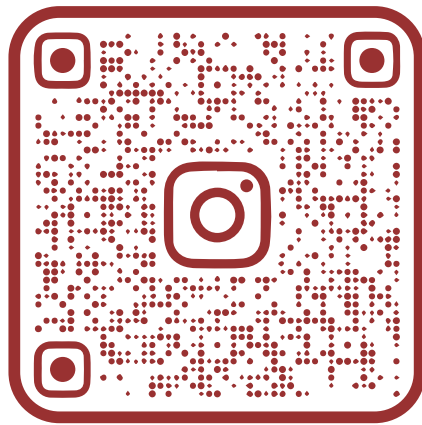
(Con opción a elegir)

(Acompañados con espagueti blanco o rojo y papas)



onésima®

COCINA MEXICANA & GRILL



onésima[®]
COCINA MEXICANA & GRILL