

# Los Delfines

COCINA CONTEMPORÁNEA



## Entradas

Carpaccio de Atún / 200 g ..... \$ 285

Atún laminado, mostaza, aceite de olivo, alcaparras, cebollín, ajonjolí negro.

Camarones y Portobello al Ajillo / 180 g ..... \$ 259

Camarones al ajillo, queso crema, portobello.

Calamares Ahogados / 200 g ..... \$ 259

Calamares fritos, aderezo de piña y chipotle, con papa rayada.

\* Ceviche del Sur / 100 g ..... \$ 279

Pulpo, plátano macho, hierbabuena, cebolla morada y chile serrano.

Antipasto de Vegetales ..... \$ 159

Pimiento, elote, calabaza, espárragos y champiñones.

Crocante de Salmón / 150 g ..... \$ 259

Tomate, cebolla, aguacate sobre lámina crocante de camote.

## Sopas y Cremas

Crema de Maíz Rostizado ..... \$ 129

Clam Chowder ..... \$ 159

Tocino, apio, cebolla y papa.

Sopa de Cebolla ..... \$ 135

Sopa de Tortilla ..... \$ 135

Tortilla, aguacate, queso, crema.

## Elige tu Pasta

Pasta	Salsa	Proteína	
Spaguetti	Alfredo	Pollo / 200g	\$ 239
Fetuccini	Pomodoro	Arrachera / 200g	\$ 289
Penne	Bolognesa	* Camarón / 180g	\$ 309
Linguini	Pesto	* Mariscos / 180g	\$ 309
Fusilli	De la Casa	Sin Proteína	\$ 195

## Ensaladas

Ensalada Delfines ..... \$ 189

Atún (100 g), lechugas, crocante, cacahuete, nuez, frambuesa y aderezo intenso de mango.

Ensalada del Huerto ..... \$ 189

Tomate perón, cherry, germinado de alfalfa, lechuga escarola, espinaca y brotes.

Ensalada Verde y Pollo a la Parrilla / 100 g ..... \$ 199

Ensalada de Frutos Rojos ..... \$ 189

Lechuga orejona, arúgula, sangría, manzana verde y espinaca, esferas de queso crema y nuez, fresas y arándanos, con aderezo de frutos rojos.

Ensalada César ..... \$ 185

Lechuga orejona y aderezo César.

Ensalada César con Pollo / 100 g ..... \$ 215

Lechuga orejona y aderezo César.

Ensalada Cítrica ..... \$ 185

Suprema de naranja y toronja, fresa, betabel, queso crema y cacahuete.

## Pescados y Mariscos\*

Medallón de Atún Negro ..... \$ 315

Medallón de atún en costra de ceniza de chile con salsa de ciruela y elote asado.

Atún a las Finas Hierbas ..... \$ 315

Atún y Ajonjolí ..... \$ 315

Con salsa Asiática.

Filete de Pescado al Gusto / 200 g ..... \$ 325

A la plancha, empanizado o al mojo de ajo.

Filete de Pescado y Camarón en Salsa de Azafrán ..... \$ 325

Pescado (200 g), camarones (90 g).

Filete de Pescado al Vino Blanco / 200 g ..... \$ 325

\* No aplica en Paquete Todo Incluido



# Los Delfines

COCINA CONTEMPORÁNEA



## Pescados y Mariscos\*

Salmón en Costra de Semilla de Menta / 200 g ..... \$ 335

Salmón Menier y Alcaparras / 200 g... \$ 345

Salmón y Camarones a la Mediterránea / 200 g ..... \$ 389

Brocheta de Camarón con Pimientos al Tequila / 180 g ..... \$ 359

Camarones al Gusto / 180 g ..... \$ 359  
Plancha, ajo o empanizados

Camarones Tropicales / 180 g ..... \$ 369  
Camarones en salsa de uvas.

## Pollo\*

Pechuga de Pollo Rellena / 200 g ..... \$ 269  
Queso crema, tocino, espinaca y salsa de queso.

Pechuga de Pollo Rellena de Rajas Poblanas / 200 g ..... \$ 279

Pechuga a la Parmesana / 200 g ..... \$ 279

## Res\*

Filete de Res a la Pimienta / 200g ..... \$ 379

Filete de Res Imperial / 200g ..... \$ 369  
Gravy con tocino, apio y cebolla

Arrachera Gratinada / 200g ..... \$ 309

## Mar y Tierra\*

Mar y Tierra / 300 g ..... \$ 389

Filete de Res y Camarón en Salsa de Jamaica / 300 g ..... \$ 389

Brocheta de Res y Camarón / 300 g .... \$ 389

## Cerdo

Chuleta de Cerdo Ahumado en Salsa de Manzana\* / 250 g ..... \$ 239

Chuleta de Cerdo Ahumado en Salsa de Tres Chiles\* / 250 g ..... \$ 239

Costillitas BBQ / 700 g ..... \$ 359  
Con elote y papas fritas.

## Postres

Tarta de Guayaba ..... \$ 110

Tarta de Plátano ..... \$ 110

Tarta de Fresa ..... \$ 110

Pastel de Chocolate ..... \$ 110

Cheesecake de Fresa ..... \$ 110

Cheesecake de Maracuyá ..... \$ 110

## Guarnición\*

*Dos opciones a elección:*

- Risotto al Cilantro
- Vegetales Asados
- Puré de Zanahoria
- Puré de Papas
- Papas Cambray
- Champiñones y Espinacas

\* Sólo aplica en platos fuertes.

Nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluyen el 16% de impuesto al Valor Agregado (IVA) legal. Los pesos de las porciones de los platos principales representan el peso de la proteína antes de cocinarla. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen por cuenta y riesgo del comensal. Todas nuestras bebidas alcohólicas se sirven con una medida de 42 ml (1.4 oz) por vaso y se pueden servir con un refresco de 355 ml (12 oz).

 No aplica en Paquete Todo Incluido

