

CREEMOS
EN EL
BUEN GUSTO

M E N Ú

• ANASTASIA •

THE OLD FASHION WAY

NUESTRAS ENTRADAS

| | |
|--|------------|
| Tosta de jamón serrano | 85 |
| Queso con serrano, tomaca, arúgula, nuez y jamón serrano sobre pan de jitomate. | |
| Croquetas de rustido (6 pzas.) | 100 |
| Hechas a base de res, pollo y cerdo rostizados con vino viejo y salsa bechamel. | |
| Betabel rostizado | 110 |
| Betabel caramelizado acompañado de cremoso de gorgonzola y reducción de balsámico. | |
| Carpaccio de filete de res | 150 |
| Croquetas de jamón serrano (12 pzas.) | 180 |
| Hechas a base de salsa bechamel y servidas con aliolis de chipotle y serrano. | |
| Montaditos de ostiones ahumados (8 pzas.) | 220 |
| Ostiones ahumados de lata montados en pan dorado con nuestro jamón del diablo, limonetta y un toque de habanero. | |

DE LA FUENTE DE MARISCOS

| | |
|--|------------|
| Ostiones Anastasia (1 pza.) | 35 |
| Ibéricos, pica pica, gratinados con tomate y espinaca. | |
| Coctelito de camarón y pulpo | 90 |
| Tostada de pulpo enamorado (1 pza.) | 95 |
| Tostada de atún (1 pza.) | 95 |
| Aguachile rojo de camarón (110 grs.) | 188 |
| Tártara de atún con crema de aguacate y camote Saratoga (90 grs.) | 190 |
| Cebiche de pescado al habanero (100 grs.) | 198 |

NUESTROS TACOS

| | |
|---|------------|
| Taco de camarón (1 pza.) | 70 |
| Tacos de relleno negro (4 pzas.) | 90 |
| Queso fundido con piquillos y chile de árbol (250 grs.) | 95 |
| Trilogía de volcanes | 95 |
| De camarones, pulpo y filete de res. | |
| Tacos de lechón (2 pzas.) | 98 |
| Taco placero (4 personas) | 380 |
| Acompañado de queso de aro y tlacoyos de haba, frijol y requesón. | |

SOPAS

| | |
|---|------------|
| Fideo seco | 80 |
| Sopa de tomate al horno Servida con mozzarella fresco, pesto y piñones asados . | 90 |
| Jugo de carne Flameado con jerez seco en su mesa. | 95 |
| Sopa de cebolla al gratín | 98 |
| Sopa de lentejas | 110 |

ENSALADAS

| | |
|---|--|
| Ensalada de arúgula y espinaca con nuez Espinaca, arúgula, higos y nuez garapiñada, con parmesano y aderezo de vino tinto. | 135 |
| Ensalada primavera Frutos del bosque, manzana caramelizada, mix de lechugas, queso de cabra y nuez, aderezados con vinagreta de mostaza miel. | 160 |
| Ensalada brasa Cogollo de lechuga, endivia, portobelo, brócoli y calabaza a la brasa. | 170 |
| Ensalada César Con pechuga de pollo a la brasa (130 grs.) Con camarón jumbo (2 pzas.) | 170 220 280 |

PASTAS Y SÁNDWICHES

| | |
|--|------------|
| Ravioles 3 quesos con trufa Ravioles rellenos de queso de cabra, mozzarella y ricota, horneados en salsa de tomate, piquillos y jitomate cherry finalizados con aceite de trufa y albahaca fresca. | 190 |
| Hamburguesa Anastasia Carne de res 180 gr, queso gouda, queso emental, cebolla caramelizada y ensalda | 195 |
| Lasagna romana Horneada en el momento, rellena de bolognesa, espinacas y champiñones. | 210 |
| Canelones rellenos de cangrejo Rellenos de pulpa de cangrejo sobre salsa bechamel, cubierto de salsa de tomate con aceitunas y gratinados al horno. | 220 |
| Chapata de filete y mozzarella 150 grs. de filete de res estilo gaonera y queso mozzarella. | 230 |
| Tallarín a la checa verde Tallarines salteados con jitomate cherry, espinacas y albahaca fresca. | 240 |
| Arrabiata a la ruota Spaghetti en salsa de tomates, aceituna verde, alcaparras y ajo, flameadas con vino blanco, terminadas en su mesa en una rueda de queso pecorino. | 270 |
| Spaghetti con albóndigas bolognesa Preparado a la ruota. Albondiguitas de ternera a la bolognesa flameadas con vino tinto. | 290 |

PESCADOS

| | |
|--|------------|
| Atún sellado al escabeche balsámico (200 grs.) | 260 |
| Atún sellado en la parrilla, acompañado de verduras en escabeche balsámico. | |
| Salmón a la sal (200 grs.) | 280 |
| Salmon glaseado (200 grs.) | 290 |
| Marinado y pochado en un glaseado meloso de mostaza servido en una cama de ensalada de espinaca con manzana con vinagreta de sidra. | |
| Esmedregal “Don Paco” (200 grs.) | 320 |
| A honor del gourmet de dicho nombre, Esmedregal parrillado con nuestra versión del ajillo con mantequilla, servida con piquillos rellenos de vegetales estilo ratatouille. | |
| Pámpano a la sal (450 a 550 grs.) | 370 |
| Deshuesado y preparado en su mesa. | |
| Robalo en salsa verde de alcaparra (200 grs.) | 390 |
| Servido con gulas y almendras tostadas. | |
| Robalo mantequilla limón (200 grs.) | 390 |
| Camarones Fifi | 410 |
| Camarones a la brasa horneados con mantequilla y parmesano. | |

ARROCES

| | |
|--|------------|
| Arroz con gambas | 290 |
| Arroz redondo con fondo rojo, tomate deshidratado y camarón jumbo. | |
| Arroz negro | 340 |
| Con pulpo y robalo. | |
| Arroz azafranado | 370 |
| Con costilla de cerdo, pulpo, robalo y camarones. | |

AVES Y CARNES

| | |
|---|------------|
| Pechuga roquefort (1/2 pechuga) | 240 |
| Pechuga de pollo rellena de espinaca, jamón de pierna, y queso gouda, sobre una salsa de queso, acompañada de champiñón botón a la mantequilla. | |
| Enmoladas de pato (200 grs.) | 270 |
| Costillas Anastasia (380 grs.) | 280 |
| Costillar de cerdo rostizado con romero servido con papa gallo al perejil y salsa de chiles tatemados. | |
| Pato confitado (180 grs.) | 315 |
| Cocinado en su propia grasa, en salsa de cereza negra servido con puré de camote. | |
| Puntas de filete pecorino (200 grs.) | 320 |
| Filete de res salteado con champiñón y tocino, bañado en salsa de nata, flameado con cognac terminado en queso pecorino y servido sobre una cama de spaghetti al burro. | |
| Pulpo a la brasa (250 grs.) | 320 |
| Tentáculo de pulpo crocante y ahumado con salsa de ajo con pimentón. | |
| Corazón de filete a la pimienta (180 grs.) | 360 |
| Centro de filete sobre papa tenedor en salsa de pimienta negra. | |
| New york (300 grs.) | 410 |
| Rib eye a la brasa (500 grs.) | 680 |