

MENÚ

BOGARTS
CLUB EJECUTIVO

RESTAURANTE
INTERNACIONAL

ENTRADAS FRÍAS

GUACAMOLE \$160.00

Acompañado de chile, tomate y cebolla picada con gorditas de maíz recién hechas.

MAMUCAS \$160.00

Aguacate en cubos mezclado con pico de gallo, aceite de oliva, toque de limón acompañado de tostadas a la braza.

CEVICHE DE PESCADO \$150.00

Pescado blanco curtido con cebolla, tomate y chile serrano, acompañado de abanico de aguacate.

AGUACHILE VERDE O ROJO DE CAMARÓN \$250.00

Elaborado con chile serrano, ajo, limón, pepino y cilantro.

COCTEL DE CAMARÓN \$215.00

Camarón cocido, pico de gallo, aguacate y nuestra salsa de la casa.

TOSTADA DE ATÚN \$85.00

Atún en cubos, mezcla oriental de chile serrano, aguacate y cebolla frita con aderezo de siracha (Aceite de ajonjolí y soya).

TOSTADA DE CHICHARRÓN DE PULPO \$135.00

Base de aguacate, jicama marinada, arúgula y aderezo de habanero.

CARPACCIO DE RES \$260.00

TIRADITO DE ATÚN \$295.00

ENTRADAS CALIENTES

ATROPELLADO \$280.00

Carne seca guisada con pico de gallo y salsa acompañado de frijoles guisados.

QUESO PANELA NATURAL AL PIQUIN O A LAS FINAS \$180.00

HIERVAS \$195.00

Acompañado de frijoles guisados.

QUESO FLAMEADO \$195.00

Chorizo, rajas, champiñones o mixto.

CARNE SECA A LA PLANCHA \$280.00

Limón y salsa de la casa

COSTILLAS AL TAJÍN \$290.00

Marinadas con limón y chile tajín especiales para botanear.

CHICHARRÓN DE RIBEYE \$470.00

Acompañado de guacamole y tortillas.

PAPAS CANTINERAS \$135.00

Papas Galeana.

COLIFLOR FRITA \$285.00

Con aderezo de parmesano, cebollín, tajín y elote.

CALAMARES FRITOS \$160.00

Aderezo y limón amarillo.

EMPANADA ARGENTINA \$60.00

Rellena de carne con salsa chimichurri (Vinagreta).

CHAMPIÑONES A LA BILBAINA \$145.00

Salteados con cebolla, pimiento rojo, chile serrano y vino blanco.

SOPAS

CALDO TLALPEÑO \$150.00

Fondo de pollo, acompañado de cubos de aguacate, panela y chipotle.

(Ejote, zanahoria, garbanzo, arroz blanco).

SOPA DE FIDEO \$95.00

Tradicional y favorita de los socios con frijoles en bola y albóndigas de carne.

SOPA O CREMA \$95.00

Del día

SOPA DE LENTEJAS \$95.00

Tocino, cebolla, ajo y tomate.





BOGARTS
CLUB EJECUTIVO

RESTAURANTE
INTERNACIONAL

ENSALADAS

EJECUTIVA \$160.00

Lechuga orejona, aceitunas, tomate, aguacate, queso manchego y aderezo de la casa.

CESAR \$180.00

Clásico aderezo hecho en casa con crotones parmesano y tomates Cherry.

ICEBERG \$180.00

Lechuga verde con aderezo de queso azul, cebollín, tomate y almendra.

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS \$250.00

Fresa, espinaca, nuez caramelizada, queso de cabra, vinagre, naranja, miel y aderezo de romero.

BETABEL \$240.00

Betabel a la parrilla, sobre cama de jocoque hecho en casa, arúgula y nuestra vinagreta francesa de mostaza y pistache.

TORTAS Y SANDWICHES

HAMBURGUESA \$295.00

Clásica con nuestra carne hecha en casa, queso americano, lechuga, tomate, cebolla acompañada de papas a la francesa.

TORTA DE FILETE EN PAN ÁRABE \$295.00

Pan pita hecho en casa, filete de res a la plancha, aderezo de chipotle, tomate rebanado y gratinado con queso manchego.

PEPITO DE FILETE EN BAGUETTE HECHO EN CASA \$295.00

Frijoles refritos, queso manchego, tomate y aguacate.

CIABATTA DE CARNES FRÍAS \$330.00

Jamón serrano, jamón de pavo, queso manchego, tomate, arúgula acompañado de papas galeana al ajillo.

CLUB SANDWICH \$225.00

Queso manchego, tocino, jamón, pechuga de pollo, acompañado con papas en gajo.

AVES

BROCHETA DE POLLO A LA PARRILLA NATURAL O ZARANDEADA \$285.00

Acompañado de cama de arroz rojo y guacamole.

PECHUGA MARIPOSA A LA PLANCHA \$285.00

(Tajín, pimienta limón) Natural o empanizada

Acompañado de vegetales salteados con mantequilla.

CORTADILLO DE POLLO AL PIQUIN O A LA MEXICANA \$285.00

En salsa casse mortajada acompañado de arroz y frijol bola negro.

MEDIO POLLO AL ROMERO \$285.00

Acompañado de puré de verduras.



CARNES

FILETE CHOICE AL GUSTO \$690.00

(En caña o mariposa)

Guarnición de puré de papa con espárragos salteados.

MEDALLONES DE RES EN SALSA DE FONDO DE RES CON VINO TINTO \$690.00

Guarnición de papa al gratin y vegetales.

RIBEYE CHOICE A LA PARRILLA \$745.00

Guarnición de cebollas cambrey, papa al horno y salsa borracha.

ARRACHERA CHOICE OUTSIDE \$620.00

Guarnición de vegetales a la parrilla y cebolla con veneno negro.

CABRERIA A LA PARRILLA \$550.00

Guarnición de frijoles refritos y cebolla asada.

MILANESA DE RES EMPANIZADA \$345.00

Guarnición de arroz y ensalada verde.

CHAMORRO DE CERDO EN SALSA DE CERVEZA \$420.00

Guarnición de papas gajo con vegetales.

PUNTAS DE FILETE DE RES \$480.00

(A la mexicana, estilo montemorelos o al albañil)

Guarnición de frijoles refritos y arroz a la mexicana.

TACOS

GAONERAS DE FILETE \$240.00

Acompañados de guacamole, cebolla cambrey.

TACOS DE FILETE \$265.00

(Naturales o estilo calzada)

Acompañados con frijol y guacamole.

GRATINADOS \$285.00

TACOS DE CAMARÓN GOBERNADOR \$210.00

Acompañados con queso y guacamole.

LAMINITAS DE RIB EYE \$295.00

Acompañados de guacamole y cebolla cambrey.

TACOS DE ARRACHERA CHOICE \$375.00

Acompañado de guacamole y cebolla cambrey.

PESCADOS Y MARISCOS

LONJA DE SALMÓN \$420.00

(Alcaparrado o almendrado)

Guarnición de vegetales asados.

PESCADO BLANCO DEL DÍA A LA PLANCHA \$495.00

Guarnición de vegetales verdes y rebanadas de tomate fresco.

CAMARONES AL GUSTO \$470.00

(Al ajillo, a la diablo o empanizados)

Guarnición de arroz blanco y verduras.

PULPO AL GRILL ZARANDEADO \$690.00

Guarnición de elote salteado, cebolla morada y limón con aderezo de chipotle.



BOGARTS
CLUB EJECUTIVO

RESTAURANTE INTERNACIONAL

INTERNACIONAL

PASTAS

Fetuccini (Alfredo, Arrabiata, Bolognesa)	\$225.00
Spaguetti (Alfredo, Arrabiata, Bolognesa)	\$225.00
Penne Rigatoni (Alfredo, Arrabiata, Bolognesa)	\$225.00

CON ...

PECHUGA DE POLLO	\$80.00
SALMÓN	\$170.00
CAMARONES	\$98.00
Lasagna Rustica	\$225.00

JAPONESA

ROLLOS

-California Roll	\$160.00
-Fortuna Roll	\$165.00
-Spicy Tuna	\$145.00
-Cosmo Roll	\$260.00

Sashimi de atún	\$155.00
Sashimi de salmón	\$210.00
Tepanyaki de res	\$350.00
Tepanyaki de pollo	\$270.00
Tepanyaki de verduras	\$165.00
Tepanyaki mixto	\$325.00
Yakimeshi de res	\$160.00
Yakimeshi de pollo	\$150.00
Yakimeshi de verduras	\$120.00
Yakimeshi mixto	\$160.00
Kushiages	\$160.00

ÁRABE

ÁRABE

-Kepe bola	\$39.00
-Hoja de parra	\$19.00
-Hoja de repollo	\$29.00
-Empanada de carne	\$28.00
-Kepe crudo	\$220.00
-Jocoque natural	\$75.00
-Jocoque al piquín	\$85.00
-Tabouleh	\$90.00
-Arroz árabe	\$90.00
-Kaftas	\$115.00

POSTRES

CHEESECAKE \$140.00
(Tipo New York)

Creoso con salsa de frutos rojos.

BROWNIE DE CHOCOLATE \$115.00

Coulis de chocolate con fresas frescas y tierra de vainilla acompañado de helado de vainilla.

TARTA DE NUEZ \$140.00

Acompañada de tierra de chocolate y helado de yogurt.

PAY DE PLÁTANO \$115.00

Mezcla de queso crema con plátano, cajeta y nuez con salsa de caramelo salado.

ATE CON QUESO \$105.00

Acompañado de queso panela natural.

PAN DE ELOTE \$110.00

Receta de la casa con salsa de cajeta, palomitas acarameladas y helado de glorias de linares.

DEDOS DE REYNA \$140.00

Rellenos de nuez bañados con miel de agave acompañado de helado de hierbabuena y pistache.

FLAN \$95.00