

MENÚ

BOGARTS

POR CLUB EJECUTIVO

RESTAURANTE
INTERNACIONAL

ENTRADAS FRÍAS

GUACAMOLE Acompañado de pico de gallo y gorditas de maíz recién hechas.	\$170.00
MAMUCAS Aguacate en cubos mezclado con pico de gallo, aceite de oliva y un toque de limón. Acompañado de tostadas a la braza.	\$180.00
CEVICHE DE PESCADO Tradicional ceviche de pescado blanco, con cebolla, tomate y chile y un toque de jugo de limón. Acompañado de un abanico de aguacate.	\$170.00
CEVICHE DE CAMARON Tradicional ceviche de camarón 16/20, con cebolla, tomate y chile y un toque de jugo de limón. Acompañado de un abanico de aguacate.	\$215.00
CEVICHE MIXTO Combinación de pescado blanco, camarón 16/20 con cebolla, tomate y chile y un toque de jugo de limón. Acompañado de un abanico de aguacate.	\$230.00
AGUACHILE DE FILETE Lajas de filete selladas, marinadas en salsas negras y topping de ajo frito.	\$390.00
AGUACHILE DE CAMARÓN VERDE O ROJO Elaborado con chile serrano, ajo, limón, pepino y cilantro.	\$270.00
COCTEL DE CAMARÓN Camarón cocido, pico de gallo, aguacate y nuestra salsa de la casa.	\$250.00
TOSTADA DE ATÚN Lajas de atún, mezcla oriental de chile serrano, aguacate y cebolla frita con aderezo de siracha.	\$140.00
TOSTADA DE CHICHARRÓN DE PULPO Base de aguacate, jícama marinada, arúgula y aderezo de habanero.	\$155.00
CARPACCIO DE RES Aceite de oliva, jugo de limón, alcaparras, queso parmesano y ensalada de arúgula.	\$290.00
CARPACCIO DE SALMÓN Aceite de oliva, jugo de limón, alcaparras, queso parmesano y ensalada de arúgula.	\$270.00
TIRADITO DE ATUN Soya, limón ajonjolí y chile serrano rebanado.	\$295.00
TIRADITO DE PULPO Aderezo de chiles, cebolla picada y cubos de aguacate.	\$350.00

SOPAS

CALDO TLALPEÑO Fondo de pollo, acompañado de cubos de aguacate, panela y chipotle. (Ejote, zanahoria, garbanzo, arroz blanco).	\$170.00
SOPA DE FIDEO Tradicional y la favorita de los socios. Con frijoles en bola y albóndiguitas de carne.	\$105.00

SOPA O CREMA DEL DÍA Pregunta por la Elección del Chef.	\$105.00
SOPA DE LENTEJAS Guisadas con tocino, cebolla, ajo y tomate.	\$105.00
BISQUE DE LANGOSTA Servido en pan pistolet.	\$160.00

ENTRADAS CALIENTES

ATROPELLADO Carne seca guisada con pico de gallo. Acompañado de frijoles refritos.	\$320.00
CARNE SECA A LA PLANCHA Laminas de carne seca doradas a la plancha.	\$320.00
QUESO PANELA -NATURAL -AL PIQUIN -A LAS FINAS HIERVAS Acompañado de guacamole.	\$205.00 \$220.00 \$220.00
QUESO PANELA EJECUTIVO Con carne seca, aguacate y menier de piquín limón.	\$370.00
QUESO FLAMEADO Chorizo, rajas, champiñones o mixto.	\$220.00
QUESO FLAMEADO NATURAL	\$195.00
FRIJOLES CON VENENO	\$135.00
PAPAS A LA FRANCESA	\$135.00
COSTILLAS AL TAJÍN Marinadas con limón y chile tajín.	\$350.00
CHICHARRÓN DE RIB-EYE Acompañado de guacamole.	\$495.00
PAPAS CANTINERAS Papas Galeana, salteadas con tajín, chile quebrado, cilantro y un toque de limón.	\$135.00
CALAMARES FRITOS Servido con aderezo de habanero tatemado y limón amarillo.	\$210.00
BROCOLI ASADO Servido con aderezo de blue cheese.	\$180.00
COLIFLOR FRITA Servida con aderezo de parmesano, cebollín, tajín y elote.	\$285.00
EMPANADA ARGENTINA DE CARNE Acompañada de su chimichurri.	\$ 85.00
CHAMPIÑONES AL GUSTO (A LA BILBAINA, AL AJILLO, A LA MEXICANA) Salteados con cebolla, pimienta roja, chile serrano y vino blanco.	\$ 155.00
LENGUA DE RES A LA MEXICANA Lengua cocida lentamente durante 8 horas y guisada con pico de gallo. Acompañada de mamucas.	\$ 290.00

ENSALADAS

EJECUTIVA Lechuga orejona, aceitunas, tomate, aguacate, queso manchego y aderezo de la casa.	\$170.00
CESAR	\$ 190.00
CESAR CON POLLO Clásico aderezo cesar hecho en casa con crotones, parmesano y tomates cherry.	\$230.00
ICEBERG Lechuga verde con aderezo de blue cheese, cebollín, tomate y almendra.	\$190.00
DE FRUTOS ROJOS Fresa, espinaca, nuez caramelizada, queso de cabra, vinagre, naranja, miel y aderezo de romero.	\$260.00
BETABEL Betabel asado a la parrilla, sobre cama de jocoque hecho en casa, arúgula y nuestra vinagreta francesa de mostaza y pistache.	\$240.00

TORTAS Y SANDWICHES

HAMBURGUESA Combinación de filete y rib-eye, con queso cheddar blanco y amarillo, montada en pan de papa. Acompañada de papas a la francesa con trufa y parmesano.	\$295.00
TORTA DE FILETE EN PAN ÁRABE Filete de res gratinado, frijoles refritos, lajas de aguacate y tomate, con aderezo spicy mayo montada en pan pita. Acompañada de papas a la francesa.	\$350.00
PEPITO DE FILETE Filete de res gratinado, frijoles refritos, lajas de aguacate y tomate montado en pan baguette. Acompañado de papas a la francesa.	\$350.00
CLUB SANDWICH Pechuga de pollo a la plancha, queso manchego, tocino y jamón. montado en pan de caja. Acompañado de papas gajo.	\$260.00

AVES

BROCHETA DE POLLO 350grs (A LA PARRILLA, NATURAL O ZARANDEADA) Acompañada de ensalada verde y papas a la francesa.	\$305.00
PECHUGA MARIPOSA AL GUSTO: 350grs (A LA PLANCHA, EMPANIZADA, LEMON PEPER O LEMON AL TAJIN) Acompañada de ensalada verde y papas a la francesa.	\$305.00
CORTADILLO DE POLLO AL PIQUIN 350grs En salsa casse martajada con piquín. Acompañado de arroz a la mexicana y frijoles refritos.	\$305.00
CORTADILLO DE POLLO A LA MEXICANA 350grs Guisado con pico de gallo, acompañado de arroz a la mexicana y frijoles refritos.	\$305.00
MEDIO POLLO AL ROMERO 550grs Acompañado de papas galeana al romero.	\$305.00

CARNES

CORTES IMPORTADOS

SELECCIÓN INTERNACIONAL GRADO CHOICE

FILETE DE RES AL GUSTO: 250grs EN CAÑA, ABIERTO O MEDALLONES (A LA PIMIENTA AL VINO TINTO O A LOS CHAMPIÑONES). Acompañado de cebolla asada y chiles toreados.	\$720.00
FILETE DE RES A LA DE ALBA 250grs Salteado con cebolla, ajo, chile piquín, salsas negras y un toque de limón. Acompañado de papa horno.	\$740.00
PUNTAS DE FILETE DE RES 250grs (A LA MEXICANA, ESTILO MONTEMORELOS, AL CHIPOTLE O AL ALBAÑIL). Acompañadas de cebolla asada y chiles toreados.	\$720.00
RIB-EYE 400grs Acompañado de cebolla asada y chiles toreados.	\$775.00
ARRACHERA OUTSIDE 320grs Acompañada de papa horno y guacamole.	\$640.00
MILANESA DE RIB EYE EMPANIZADA 200grs Acompañada de papas a la francesa.	\$490.00

CORTES NACIONALES

FILETE DE RES AL GUSTO: 250grs \$540.00
EN CAÑA, ABIERTO O MEDALLONES (A LA PIMIENTA, AL VINO TINTO O A LOS CHAMPIÑONES).
Acompañado de cebolla asada y chiles toreados.

FILETE DE RES A LA DE ALBA250grs \$560.00
Salteado con cebolla, ajo, chile piquín, salsas negras y un toque de limón. Acompañado de papa horno.

CABRERIA 500grs \$620.00
Acompañada de cebolla asada y chiles toreados.

PORTERHOUSE 600grs \$795.00
Acompañado de cebolla asada y chiles toreados.

MILANESA DE RES EMPANIZADA200grs \$390.00
Acompañada de papas a la francesa.

AHUJAS DE RIB-EYE 450grs \$660.00
Acompañadas de cebolla asada y chiles toreados.

PUNTAS DE FILETE DE RES 250grs \$450.00
AL GUSTO:
(A LA MEXICANA, ESTILO MONTEMORELOS, AL CHIPOTLE O AL ALBAÑIL).
Acompañadas de cebolla asada y chiles toreados.

PUNTAS DE FILETE DE RES 200grs \$470.00
ESTILO MONTEMORELOS + TUETANO
Acompañadas de arroz a la mexicana y frijoles refritos.

CHAMORRO DE CERDO A LA CERVEZA \$395.00
Acompañado de papa galeana al romero.

TACOS

GAONERAS DE FILETE DE RES 4pz \$310.00

CON COSTRA DE QUESO 4pz \$325.00
Acompañadas de guacamole y cebollita cambray.

TACOS DE FILETE DE RES 4pz \$350.00

TACOS DE FILETE ESTILO CALZADA4pz \$350.00

TACOS DE FILETE GRATINADOS 4pz \$370.00

TACOS DE FILETE CON TUETANO 4pz \$380.00
Acompañados de guacamole y frijoles refritos.

TACOS DE CAMARÓN ESTILO GOBERNADOR4pz \$295.00
Gratinados con queso Oaxaca.
Acompañados de guacamole y frijoles refritos.

TACOS DE FIDEO CON RIB EYE4pz \$330.00
Acompañados de lajas de aguacate y queso panela fresco.

LAMINITAS DE RIB EYE4pz \$320.00
Acompañadas de guacamole y cebollita cambray.

TACOS DE ARRACHERA OUTSIDE 4pz \$430.00
Acompañados de guacamole y frijoles refritos.

VOLCANES DE ARRACHERA OUTSIDE 2pz \$450.00
Acompañados de chiles toreados y cebollita cambray.

TACOS DE CHAMORRO AL HORNO 4pz \$195.00
Acompañados de papas encebolladas.

TACOS DE TROMPO 4pz \$160.00

GRINGA GRANDE 4pz \$170.00

PIRATA DE FILETE DE RES GRANDE \$350.00

CAMPECHANA CON FILETE Y TROMPO \$310.00
Acompañada de papas encebolladas y cilantro y cebolla.

PESCADOS Y MARISCOS

LONJA DE SALMÓN 250grs
-NATURAL \$440.00
-ALCAPARRADO \$450.00
-ALMENDRADO \$450.00
Acompañada de verduras al gusto y arroz blanco.

PESCADO BLANCO DEL DÍA A LA PLANCHA250grs \$495.00
-NATURAL
-ALMENDRADO
-ZARANDEADO
Acompañado de verduras al gusto y arroz blanco.

CAMARONES AL GUSTO250grs \$470.00
-AL AJILLO
-A LA DIABLA
-EMPANIZADOS
Acompañado de verduras al gusto y arroz blanco.

PULPO AL GRILL ZARANDEADO 650grs \$590.00
Elote dorado preparado y cebolla caramelizada.

INTERNACIONAL

COCINA ITALIANA

PASTAS	
Fetuccini (Alfredo, Arrabiata, Bolognesa).	\$235.00
Spaguetti (Alfredo, Arrabiata, Bolognesa).	\$235.00
Penne Rigatoni (Alfredo, Arrabiata, Bolognesa).	\$235.00
CON ...	
PECHUGADE POLLO	\$ 85.00
SALMÓN	\$220.00
CAMARONES	\$ 105.00
LASAGNA RUSTICA	\$ 235.00
De carne molida y gratinada.	

COCINA ORIENTAL

ROLLOS	
CALIFORNIA ROLL	\$ 165.00
Pasta de cangrejo, pepino, aguacate y ajonjolí.	
FORTUNA ROLL	\$ 170.00
Camarón, aguacate, queso crema y cangrejo.	
SPICY TUNA	\$ 150.00
Atún, pepino y cebollín con spicy mayo.	
COSMO ROLL	\$280.00
Camarón, cangrejo, anguila, aguacate, queso crema y salmón.	
EJECUTIVO ROLL	\$ 210.00
Camarón, cangrejo, zanahoria, pepino, queso crema y salmón.	
SASHIMI DE ATÚN	\$ 160.00
Lajas de atún fresco, salsa de soya, cebolla y chiles	
SASHIMI DE SALMÓN	\$ 215.00
Lajas de salmón fresco, salsa de soya, cebolla y chiles.	
CAMARONES ROCA	\$285.00
Camarones tempura bañados en salsa spicy mayo.	
TEPANYAKI DE RES	\$365.00
Verduras, germinado de soya y filete de res salteados.	
TEPANYAKI DE POLLO	\$280.00
Verduras, germinado de soya y pechuga de pollo salteados.	
TEPANYAKI DE VERDURAS	\$ 170.00
Verduras y germinado de soya salteados.	
TEPANYAKI MIXTO	\$335.00
Verduras, germinado de soya, filete de res y pechuga de pollo salteados.	
YAKIMESHI DE RES	\$ 170.00
Arroz frito con filete de res.	
YAKIMESHI DE POLLO	\$ 155.00
Arroz frito con pollo.	
YAKIMESHI DE VERDURAS	\$ 125.00
Arroz frito con verduras.	
YAKIMESHI MIXTO	\$ 165.00
Arroz frito con verduras, filete de res y pollo.	
KUSHIAGES	\$ 165.00
Piezas de queso manchego empanizado en panko.	

COCINA ÁRABE

KEPE BOLA	\$ 40.00
Bola de trigo rellena de carne molida.	
HOJA DE PARRA	\$ 20.00
Hoja de parra rellena de arroz con carne.	
HOJA DE REPOLLO	\$ 30.00
Hoja de repollo rellena de arroz con carne.	
EMPANADA DE CARNE	\$ 30.00
Empanada de carne molida	
KEPE CRUDO	\$250.00
Tartar de res con trigo. Acompañado de cebolla de rabo, chile serrano y rábano.	
JOCOQUE NATURAL	\$ 85.00
JOCOQUE AL PIQUÍN	\$ 95.00
TABOULEH	\$ 95.00
Ensalada de trigo, tomate y perejil con un toque de aceite de oliva y limón.	
ARROZ ÁRABE	\$ 120.00
Con carne y nuez.	
KAFTAS	\$230.00
Brochetas de carne de res con cebolla y hierbabuena.	

POSTRES

CHEESECAKE	\$145.00
(Tipo New York)	
Cremoso con salsa de frutos rojos.	
BROWNIE DE CHOCOLATE	\$120.00
Coulis de chocolate con fresas frescas y tierra de vainilla.	
Acompañado de helado de vainilla.	
TARTA DE NUEZ	\$145.00
Acompañadadetierrade chocolate y helado de yogurt.	
PAY DE PLÁTANO	\$150.00
Mezcla dequeso crema con plátano, cajeta y nuezcon salsa de caramelo salado.	
ATE CON QUESO	\$110.00
Acompañado de queso panela natural.	
PAN DE ELOTE	\$115.00
Receta de la casa con salsa de cajeta, palomitas acarameladas y helado de glorias de linares.	
DEDOS DE REYNA	\$145.00
Rellenos de nuezbañados con miel de agave acompañado de helado de hierbabuena y pistache.	
FLAN	\$105.00
Con cajeta y nuez.	
POSTRE EJECUTIVO	\$190.00
Torre de helado de vainilla con capas de campechanas y cajeta decorado con frutos rojos.	