

BIENVENIDOS

IBARRA 14

RESTAURANTE • HOTEL Y SPA

MENÚ

DESAYUNOS

PARA INICIAR:

Platón de fruta \$119

De temporada con ricotta, miel y granola.

Bowl ligero \$98

Papaya, nuez pecana y miel.

Pan francés \$145

Pan Brioche con mantequilla, crema de maní, jarabe de arce y canela; con frutos de temporada.

Yogurt Ibarra \$69

Dulce de guayaba, crumble de Lotus, dulce de leche y aceite de albahaca.

Lotus Waffle \$135

Acompañados de helado de vainilla, dulce de leche y crumble de Lotus.

ESPECIALES:

Huevos Rotos \$145

Papa rústica, espinacas, tomate deshidratado y pecorino.

Huevos ahogados \$145

Salchicha italiana, salsa romesco, papa, queso provolone y toque de salsa macha.

Huevos Benedictinos \$159

Salsa holandesa, espárragos, sobre pan de la casa, a elegir:

Salmón ahumado

Jamón de pavo

Tocino

Huevos Revueltos \$139

Con queso de cabra, setas, tomates cherry confitados y pan campesino.

Omelette \$139

Relleno de setas, provolone y espinacas, guarnición de papa y pomodoro de la casa.

Toast de aguacate \$120

Jitomate deshidratado, huevo al gusto, láminas de trucha ahumada o prosciutto.

Chilaquiles Ibarra \$159

Julianas de maíz en salsa de poblano, alcaparra y burrata.

Chilaquiles Blancos \$142

Bechamel de 2 quesos, pétalos de cebollita, cilantro criollo y hummus.

Chilaquiles Clásicos \$120

Huevo estrellado o revuelto, en salsa de tu elección: tatemada roja o verde, crema y queso.

ENTREPANES

Emparedado Ibarra \$149

Croissant a la plancha, jamón de pavo, arúgula, burrata, aderezo de morita y avellana.

Campesino \$142

Pesto de macadamia, jamón de pavo y queso de cabra ahumado.

Chapata \$149

Jamón serrano, tapenade de pimientos, mozzarella fresca y aderezo de ajo.

Pídelos con:

- Papas gajo rebozadas en limón eureka y paprika
- Ensalada de la casa

BARRA DE JUGOS

Antioxidante \$48

Fresa, naranja, arándano, zarzamora, limón.

Verde \$48

Espinaca, pepino, manzana verde, jengibre.

Antigripal \$48

Jengibre, guayaba, fresa, limón, naranja.

Sencillos \$39

Zanahoria / Naranja / Betabel

BARRA DE CAFÉ

Café

Café americano \$45

Prensa francesa

De 350 ml \$69

De 1000 ml \$115

Espresso \$35

Espresso doble \$42

Macchiato \$35

Capuccino italiano \$55

Latte \$49

Infusiones

Opciones de temporada \$39

Especiales con leche

Chocolate en leche \$55

Chocolate en agua \$49

Choco espresso \$69

Chai \$69

Leche dorada \$69

Taro \$69

Matcha \$69

Tisana

Opciones de temporada \$42

Tetera (800 ml) \$64

Leche extra \$12

Leche vegetal extra \$16

Espresso extra \$35

COMIDA

ENTRADAS

Provoleta ahumada \$129

Queso a la parrilla con cherrys asados y focaccia blanca.

Guacamole \$155

Inspiración mediterránea con pistache, pimentón, sal de mar y limón.

Aros de Calamar \$169

Rebozados en panko con mayonesa de perejil y ajo.

Arancini de camarón \$169

Crujientes esferas de arroz y camarón, queso parmesano y salsa rosa habanero/coco.

Palomitas de parmesano \$156

Crujientes bolitas de parmesano, chutney de jitomate, perejil fresco.

ENSALADAS

Insalata del Tata \$169

Arúgula, lechuga sangría, pimiento, aros de calamar, camarón, en vinagreta de alcachofa y chicharrón de parmesano.

Capresse \$159

Tajadas de tomate tatemada, mozzarella fresca, albahaca y aceite morita.

Cítrica \$169

Supremas de cítricos, burrata y pesto.

PRINCIPALES:

Salmón a las finas hierbas \$345

Costra de hierbas, pecorino, pan de ajo, en salsas oscuras; acompañado de risotto.

Pechuga Eureka \$325

Salsa blanca de limón eureka, tocino y pistachos, arroz salvaje y jitomate cherry a la parrilla.

Milanesa a la napolitana \$342

Pechuga de pollo, salsa de tomate, mozzarella, ensalada fresca.

Rib eye \$370

Acompañado con ensalada de tomate, requesón, orégano y oliva.

Arrachera \$345

Corte suave, papas al cilantro, cebollas cambray asada.

PASTAS

Olivo y Ajo \$239
Capellini en salsa de matequilla y ajo, jitomate Cherry, albahaca y macadamia.

Carbonara \$269
Fetuccini, guanciale, crema de huevo y parmesano.

Al pesto \$269
Spaghetti al pesto de avellana, pistacho, pecorino y limón eureka.

Gnocchi \$219
En bandera italiana de salsas, parmesano y mozzarella fresca.

Rigatoni \$285
Camarón, jitomate, perejil y limón eureka, con salsa velouté de crustáceos.

Pappardelle \$290
Salsa veneciana, chamorro y cacahuete tostado.

Ravioli \$285
De oxtail, mantequilla de ajo, cebollín, pesto de cilantro y salsa macha.

Agrega 140 gr. de:

Pollo	\$69
Salmón	\$79
Camarón	\$89
Arrachera	\$95

PIZZA

Bianca \$189
Salsa bechamel, calabacita, queso de cabra, ricotta con limón, arúgula, pera y pistache.

Carnes frías \$235
Prosciutto, salchicha italiana, pepperoni, arúgula, aceitunas negras, mezcla de quesos mozzarella y pecorino, en salsa pomodoro.

Ibarra \$235
Prosciutto, durazno, burrata, arúgula y nuez.

Napolitana \$195
Tomate rojo, albahaca, mozzarella y salsa pomodoro.

Margarita \$195
Pomodoro, mozzarella fresco, albahaca, parmesano.

Azul \$180
Jitomate rostizado, queso azul (gorgonzola), miel, nuez de la india, arúgula.

Dolce \$180
Ricotta, dulce de guayaba, helado de vainilla, hojas frescas.

POSTRES

Tiramisú \$135
Crema de mascarpone, cacao, y espresso.

Cannolo del nono \$129
Cheesecake de Cotija y coulis de frutos rojos con aroma de vainilla.

Panacotta \$129
Mazapán de macadamia y lotus

BEBIDAS

SIN ALCOHOL:

Naranjada	\$42
Limonada de lavanda	\$42
Botella de agua	\$28
Refresco	\$39
Velvet Soda	\$52
San Pelegrino	\$52
Rusa	\$42

COCTELERÍA CONTEMPORÁNEA CLÁSICA

Apperol Spritz.	\$155
Negroni	\$145
Espresso Martini	\$145
Clericot	\$135
Margarita	\$122
Old Fashion	\$127
Dry Martini	\$139
Manhattan	\$125
Gin and tonic	\$135
Paloma	\$110
Mojito	\$119
Old Fashioned	\$125

CERVEZA

Stella	\$65
Corona	\$55
Corona Light	\$55
Modelo Especial	\$55
Negra Modelo	\$55
Victoria	\$55
Bohemia	\$55
XX Laguer	\$55

PREPARADOS	\$39
Tarro michelado	
Tarro michelado con salsas	
Fantasma	

CERVEZA ARTESANAL LA BRÜ \$84

Ipa
Stout
Porter

DIGESTIVOS

Bijou	\$135
Carajillo	\$155
Affogato	\$155
Alfonso XIII	\$128
Baileys irish cream	\$110
Licor de Borja	\$135
Frangelico	\$105
Campari	\$110
Amaretto	\$115
Chartreuse	\$155

COCTELERÍA DE AUTOR

Napoleón \$129

Trago corto y elegante: Aperol, mezcal, con notas cítricas y ahumadas.

Dulcinea \$129

Suave y terso: Ginebra, cordial de betabel, vermouth, leche.

Amiguero \$129

Fizz de cítrico y afrutado, cordial de guayaba y ron.

Don Adobe \$139

Una combinación entre fernet branca, amaretto disaronno y whisky.

Ave de paraíso \$128

Tequila, vermouth, piña, coco pop, amargo de maltas.

Rumbón \$128

Rescatado del clásico amaretto sour, incorporamos el espíritu de la Charanda aportando notas balanceadas.

Mr. Cedro \$139

Trago largo y efusivo: Jägermeister, mezcal, ginger ale, destacan notas dulces y amaderadas

VINOS

TINTOS Botella 750 ml

Casa Madero Reserva Shiraz \$820

Mariatinto \$1300

Kaiken Terroir Series Malbec, Bonarda, Petit Verdot \$790

Flor de Aba Tempranillo-Graciano \$590

Cavit Collection Pinot Noir \$700

Sierra Blanca C. Sauvignon \$420

Corona del Valle Merlot \$950

Xaviera Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo \$950

Corona del Valle Tempranillo \$820

Michel Torino Torrontes \$490

ROSADOS Botella 750 ml

Corona del Valle Grenache \$620

Calvet D'Anjou \$635

Izadi Larrosa \$750

Sierra Blanca Zinfandel \$420

BLANCOS Botella 750 ml

LA. Cetto Reserva Privada Chardonnay \$555

Casa Madero 2V Chardonnay-Chenin Blanc \$420

Monte Xanic Chenin Colombard \$720

Sierra Blanca Sauvignon Blanc \$420

CAVA Y ESPUMOSOS

Champbrulé Brut \$420

Rosa Calvet Celebration Brut \$750

Cava Jaume Serra Semi-Brut Parellada-Macabeo-Xarel-lo 75 \$720

Segura Viudas Reserva Macabeo Xarel-lo Marellada \$720

COPA \$95

Sierra Blanca C. Sauvignon

Sierra Blanca Zinfandel

Sierra Blanca Sauvignon Blanc

DESTILADOS

TEQUILA BLANCO

Copeo / Botella

Cascahuín	\$115 / \$1,200
Cascahuín Tahona	\$115 / \$1,860
7 Leguas	\$122 / \$1,380
Herradura Blanco	\$115 / \$1,260
Don julio Blanco	\$125 / \$1,365
1800 Blanco	\$115 / \$1777

TEQUILA REPOSADO

Cascahuín	\$110 / \$1,010
Don Julio	\$188 / \$2,228
José Cuervo Tradicional	\$85 / \$950

TEQUILA AÑEJO

1800	\$185 / \$2,100
Cascahuín	\$260 / \$3,050

TEQUILA CRISTALINO

Don Julio 70	\$220 / \$2,620
Tradicional	\$125 / \$1,500
Herradura Ultra	\$175 / \$1,845
Tesoro Azul	\$105 / \$890
Tesoro azul Añejo Cristalino	\$125 / \$1,350

MEZCAL

Don Mateo Pechuga	\$145 / \$1,450
Don Mateo Cupreata	\$120 / \$1,200
Manso Sahuayo	\$130 / \$1,300
Último Trago	
Ensamble: Espadín/Cuish	\$110 / \$750
Último Trago Tobalá	\$135 / \$900
Negro Corazón Espadín	\$190 / \$2,170
Negro corazón Tepestate	\$455 / \$5,460
Gracias a Dios Espadín	\$120 / \$1,200
Gracias a Dios Tobalá	\$215 / \$2,535
Tío Roo Espadín	\$220 / \$2,550
Tío Roo Tepestate	\$410 / \$4,800
Xha papá Espadín	\$160 / \$1,800
Monte Bravo Cupreata	\$170 / \$2,300

RON

Copeo / Botella

Bacardi Blanco	\$90 / \$1,080
Aconte 7 años	\$130 / \$850
Havana club 7	\$95 / \$1,096
Flor de caña 5 años	\$80 / \$790
Zacapa 23	\$250 / \$2,935

CHARANDA

Solera Uruapan	\$80 / \$900
----------------	--------------

BRANDY Y COÑAC

Torres 10	\$115 / \$1,065
Torres 5	\$95 / \$958
Hennessy V.S.O.P	\$345 / \$3,531
Martell Medaillon V.S.O.P	\$275 / \$2,937
Cardenal de Mendoza	\$275 / \$2,915
Azteca de oro	\$95 / \$925

WHISKY

Jonhny Walker Black Label	\$200 / \$2,300
Jonhny Walker Red Label	\$116 / \$1,100
Macallan select oak	\$335 / \$3,333
Jack Daniels	\$110 / \$1,270
Jim Beam	\$105 / \$1,190
Maker Mark	\$171 / \$2,020
Glenfiddich 12	\$235 / \$2,736

VODKA

Stolichnaya	\$108 / \$1,028
Grey Goose	\$225 / \$2,725
Absolut azul	\$108 / \$1,028

GINEBRA

Bombay	\$145 / \$1,700
Tanqueray	\$125 / \$1,265
Beefeater	\$119 / \$1,375
Katún	\$219 / \$1,200
Hendricks	\$219 / \$1,505
Cantera verde	\$112 / \$1,207