

Cielo Tinto

ENTRADAS

Entradas

TOSTADA DE ATUN Tostada de atún fresco con aderezo chipotle, acompañado de rebanada de aguacate (50 g)	\$105	TIRADITO DE FILETE DE RES Marinado con salsa negra de cítricos y chicharrón de ajo. (200 g)	\$320
BURRITOS DE PATO Rellenos de pechuga de pato servida con salsa de frambuesa y chile chipotle (3 pz /120 g)	\$260	TOSTADA DE PULPO AL AJILLO Servida con puré ligero de papa. (1 pz / 50 g)	\$90
ALCACHOFA (TEMPORADA) Acompañada en una vinagreta de la casa (240 g)	\$190	CHILES MORITA Empanizados rellenos de chorizo, queso asadero y crema (6 pz / 240 g)	\$230
TAPAS DE JAMON SERRANO Jamón serrano, preparado con queso manchego, queso crema y orégano (5 pz /150 g)	\$210	QUESO FUNDIDO Natural, champiñones o chistorra (250 g)	\$195
ESCAMOLES (TEMPORADA) Fritos en mantequilla servidos con guacamole (120 g)	\$410	PLANCHADO DE PANELA Queso panela a la plancha acompañado de tomate con orégano y aceite de oliva (200 g)	\$195
TUETANOS CANAL Tuetanos a la parrilla, acompañados de tortillas de maíz (2 pz)	\$210	PROVOLONE Queso provolone sellado, acompañado de pimienta morrón salteado (180 g)	\$205
CON ESCAMOLES (TEMPORADA) Servidos al mezcal	\$330		

SOPAS Y CREMAS

Sopas y Cremas

SOPA AZTECA La clásica pero mejorada (280 ml)	\$120	CREMA DE PALMITOS Deliciosa crema de palmito, servida con nuez y un palmito gratinado (280 ml)	\$125
CREMA DE TOMATE ROSTIZADO Jitomate rostizado, tomate deshidratado y cubo de queso crema. (280 ml)	\$125	SOPA DE FIDEOS Y FRIJOL NEGRO Una tradición poblana en su mesa. (280 ml)	\$105

CHILES RELLENOS

Chiles Rellenos

CHILE HOJALDRADO \$285 Chile relleno de jaiba en costra de hojaldré	CHILE EN NOGADA \$315 Rica tradición mexicana.	CHILE VENTILLA \$210 La tradicional receta potosina.
---	--	--

TACOS

Tacos

TACOS DE CAMARÓN Camarón rebosado, servido con col morada salteada y chimichurri de la casa. (3 pz/150 g)	\$250
TACOS DE LECHÓN Lechón macerado y horneado, servido en tortilla de maíz (3 pz / 150 g)	\$295
TACOS VILLAMELÓN Cecina, filete, chistorra, salsa villamelón (3 pz/ 150 g)	\$235
TACOS DE FILETE CON TUETANO Con tortillas de maíz (3 pz / 150 g)	\$235

ENSALADAS

Ensaladas

ENSALADA DE FRUTOS MIXTOS Mezcla de lechugas, manzana, fresa, uvas, aguacate y nueces garapiñadas. (180 g)	\$175
ENSALADA DE FRESA Lechuga orejona, fresa, nuez, queso manchego y vinagreta de fresa. (180 g)	\$170
ENSALADA ESPAÑOLA Lechuga, jamón serrano, arándanos, almendras, nuez, parmesano acompañado de una vinagreta de miel y orégano. (180 g)	\$185
ENSALADA CESAR (Natural o con Pollo) lechuga orejona, aderezo cesar de la casa, croutones y queso parmesano. (180 g)	\$160

PASTAS

Pastas

FUSSILLI AL PIÑÓN BLANCO \$230
Piñón blanco, palmito y
tomate deshidratado. (220 g)

FETUCCINI DE CAMARÓN \$285
Con cassé de tomate cherry
y lamina de queso parmesano.
(220 g)

FETUCCINI DE ESPINACAS \$210
Salsa cremosa de espinacas
y queso manchego gratinado.
(220 g)

LO INFORMAL

Lo Informal

**EMPANADA DE CHICHARRÓN
O QUESO** \$110
Frita, rellena de chicharrón ó queso.
(1 pz / 180 g)

CHALUPAS DE CHICHARRÓN \$185
Chalupa de maiz con frijol refrito
negro y chicharrón de aldilla
(3 pz / 200 g)

QUESADILLAS CON ARRACHERA \$230
Servidas en tortilla de harina y queso
gratinado, acompañado de frijoles y
guacamole (2 pz / 130 g)

ENCHILADAS POTOSINAS \$195
Acompañada de guacamole y frijoles
refritos (5 pz / 250 g)

ENCHILADAS DE SALMÓN \$230
Enchiladas adobadas de salmón,
mezclado con puré de papa, nopal y
queso asadero. (3 pz / 180 g)

CHICHARRÓN DE PULPO \$375
Carnitas de pulpo, nopal asado y
tortillas de maiz (250 g)

MARISCOS

Mariscos

CAMARONES COCO \$380
Acompañados de salsa mango, salsa
de coco y mermelada de chabacano
(200 g)

CAMARONES CHIPOTLE \$380
Bañados en salsa chipotle,
acompañado de arroz. (200 g)

CAMARONES TRES QUESOS \$380
Camarones U/15 bañados en salsa de
tres quesos seleccionados
acompañado de arroz (200 g)

LOMO DE ATÚN \$340
Lomo de Atún sellado acompañado de
arroz. (220 g)

SALMÓN CHIPOTLE \$365
Con nuestra deliciosa salsa chipotle,
sobre arroz. (220 g)

SALMÓN TRES QUESOS \$365
Servido con salsa tres quesos
seleccionados, acompañado de arroz
(220 g)

**SALMÓN EN COSTRA DE
AJONJOLI NEGRO** \$365
Sobre espejo de salsa mango
acompañado de arroz. (220 g)

AVES

Aves

PECHUGA CHIPOTLE \$295
Rellena de queso asadero,
tocino, empanizada y bañada
con crema de chipotle. (280 g)

PECHUGA MANGO \$310
Rellena de camarón y
queso crema bañada en salsa
de mango, chile de árbol y
un toque de canela. (280 g)

PECHUGA VENTILLA \$295
Empanizada y rellena
de chiles ventilla. (280 g)

A LA PARRILLA

A La Parrilla

CAMARONES A LA PARRILLA \$380
Servido con arroz (200 g)

SALMÓN A LA PARRILLA \$365
Acompañado de arroz. (220 g)

PULPO A LA PARRILLA \$395
Marinado con cítricos y paprika. (250 g)

ARRACHERA IMPORTADA \$375
Cocinada a las brazas
de mezquite (300 g)

RIB EYE HIGH CHOICE \$620
Cocinado a las brazas
de mezquite (400 g)

CHAMORROS CAZADORES \$385
Tradición de más de 30 años (650 g)

TAMPIQUEÑA CIELO TINTO \$355
Sábana de filete acompañado de
enchiladas potosinas, guacamole y
frijoles refritos. (220 g)

FILETE CIELO TINTO \$390
En salsa de nopal y tomatillo tatemado.
(250 g)

FILETE TRES QUESOS \$390
Bañado en salsa a base de quesos
importados y seleccionados. (250 g)

FILETE TUETANO \$390
Bañado en salsa cremosa de tuétano y
champiñones. (250 g)

FILETE A LA PIMENTA \$390
Servido con salsa hecha de pimienta
recién molida (250 g)