

Almuerzo / Lunch



PARA COMPARTIR / TO SHARE

Guacamole Villa Condesa **\$180**

Mezclado con jitomate, cebolla y cilantro de nuestro huerto.

Mixed with tomato, onion and coriander from our garden.

180 g

Tabla de quesos y embutidos / Cheese and Sausages board **\$420**

Mezcla de embutidos ibéricos y nuestra selección de quesos.

Mix of Iberian sausages and our selection of cheeses.

180 g

ENSALADAS / SALADS

Parrillada de verduras / Grilled Vegetables **\$190**

Mezcla de berenjena, zanahoria, calabaza, champiñones, pimientos y espárrago a la parrilla.

Mix of grilled eggplant, carrot, zucchini, mushrooms, peppers and asparagus.

180 g

Ensalada Villa Condesa / Villa Condesa Salad **\$150**

Mezcla de lechugas, pollo, jitomate, aguacate, supremas de naranja y vinagreta de la casa.

Mix of lettuce, chicken, tomato, avocado, orange supreme and house vinaigrette.

180 g

SOPAS / SOUPS

Tortilla	\$110
Tortilla frita, queso panela, aguacate, chile pasilla y crema. Fried tortilla, cheese, avocado, pasilla chili and sour cream. 150 ml	
Consomé de pollo / Chicken	\$120
Pollo desmenuzado, arroz, zanahoria y calabaza. Shredded chicken, rice, carrots and zucchini. 150ml	

RISOTTO & PASTA

Risotto de verduras / Risotto with Vegetables	\$190
Arroz italiano, calabaza, champiñón, ejote, mantequilla y queso parmesano. Italian rice, zucchini, mushrooms, green beans, parmesan cheese. 200g	
Risotto de camarón / Risotto with Shrimps	\$260
Arroz italiano, cebolla, apio, fumet de pescado y camarones U8. Italian rice, onion, celery, fish soup and shrimps U8. 200g	
Espagueti de verduras / Spaghetti with Vegetables	\$210
Espagueti con zanahoria, calabaza, champiñón, ejote y queso parmesano, sazonado con mantequilla. Spaghetti with carrots, zucchini, mushrooms, green beans and parmesan cheese, seasoned with butter. 180g	
Espagueti de camarón / Spaghetti with Shrimps	\$240
Espagueti con cebolla picada, chile guajillo, aceite de oliva y camarones U8. Spaghetti with chopped onion, guajillo chili, olive oil and U8 shrimps. 180g	

De Pescado / With Fish**\$220**

Tres tacos al pastor de pescado con piña asada.

Three al pastor style tacos (Mexican spices and chilies seasoning) with roasted pineapple.

180g

De Res / With Beef**\$225**

Tres tacos de carne de res con pimientos, cebolla y queso gratinado, acompañados de pico de gallo.

Three beef tacos with peppers, onions and grilled cheese, served with pico de gallo (mix of avocado, tomato and onion).

180g

De Pollo/ With Chicken**\$225**

Tres tacos de pollo con pimientos, cebolla y queso gratinado, acompañados de pico de gallo.

Three chicken tacos with peppers, onions and grilled cheese, served with pico de gallo (mix of avocado, tomato and onion).

180g

Vegetarianos / Vegetarian**\$205**

Tres tacos con zanahoria, pimientos, champiñones, cebolla y queso gratinado.

Three tacos with carrots, peppers, mushrooms, onions and grilled cheese.

180g

RES & POLLO / BEEF & CHICKEN**Solomillo en salsa de vino tinto / Sirloin in Red Wine Sauce \$320**

Filete bañado en salsa de vino tinto acompañado con puré de papa.

Steak in red wine sauce served with mashed potatoes.

150g

Hamburguesa / Hamburger \$220

Carne de res con queso gratinado y papas a la francesa hechas en casa.

Beef with grilled cheese and homemade french fries.

200g

Pechuga asada / Grilled Chicken Breast \$190

Servida con puré de papa o ensalada de lechuga.

Served with mashed potato or lettuce salad.

150g

DEL MAR / FROM THE SEA**Salmón con crema de espinacas / Salmon with Spinach Cream \$330**

Filete de salmón bañado con crema de espinacas y acompañado con verduras salteadas.

Salmon filet bathed in spinach cream with salted vegetables.

180g

Atún mediterráneo / Mediterranean Tuna \$315

Atún fresco con salsa mediterránea y verduras.

Fresh tuna with mediterranean sauce and vegetables.

180g

Huachinango / Red Snapper \$290

Servido con ensalada de la casa.

Served with house salad.

180g

Pulpo a las brasas / Grilled Octopus \$280

Sazonado con ajo y chile guajillo, acompañado de puré de papa, zanahoria, calabaza, espárragos y champiñones.

Seasoned with garlic and guajillo chili, served with mashed potatoes, carrots, pumpkin, asparagus and mushrooms.

180g

SANDWICHES**Español / Spanish****\$190**

Jamón serrano, queso manchego, tomate rallado y aceite de oliva.

Dry-cured Spanish ham, manchego, tomato and olive oil.

150g

De pollo / With Chicken**\$150**

Pechuga a la plancha, queso, lechuga, jitomate, aguacate y aderezo de mostaza.

Grilled chicken breast, cheese, lettuce, tomato, avocado and mustard dressing.

200g

POSTRES / DESSERTS**Brownie de chocolate / Chocolate Brownie****\$160**

Horneado en casa servido con helado de vainilla.

Baked at home served with vanilla ice cream.

110g

Crepa/ Crepe**\$150**

Rellena de fruta de temporada asadas y helado de vainilla.

Filled with roasted season fruit and vanilla ice cream

180g

Tarta de almendra / Almond Cake**\$180**

Horneada en casa acompañada de helado de vainilla.

Baked at home with vanilla ice cream.

150g