



# LA SILLA

ESTANCIA

## Entradas

**Camarones Petroleros** 180g.  
(salsa petrolera con cítricos, cebolla morada, pepino, aguacate y un toque de habanero).

**Carpaccio de Atún\*** 100g.

**Carpaccio de Filete de Res\*** 100g.

**Guacamole** 150g.  
(con banderita y totopos).

**Carne Seca** 100g.  
(dorada al natural).

**Queso Flameado Natural** 250g.

**Queso Flameado con Chorizo** 250g.

**Queso Flameado con Champiñones** 250g.

**Queso Flameado con Chistorra** 250g.

**Queso Panela Asado** 180g.

**Chalupas**  
(orden de 6 pzs.).

**Mollejas de Ternera** 300g.  
(asadas a la parrilla).

**Chorizo Norteño a la Parrilla** 160g.

**Chistorra** 200g.

**Machitos de Cabrito** 250g.

**Atropellado** 180g.  
(machacado con cebolla, jitomate y chile).

**Tuétanos La Silla**  
(a la mexicana... ¡Una delicia!).

**Chicharrón de Rib-Eye**  
(acompañado de guacamole y pico de gallo).

**Cabeza de Cabrito** 350g.

## Ensaladas

**Mixta**

**Capresse**

**César\***  
(preparada en su mesa).

**Norteña**  
(lechuga, jitomate, aguacate y tiras de pollo asadas).

**Chipinque**  
(lechuga, apio, piña, queso cottage, manzana y nuez con aderezo del chef).

**Sultana**  
(lechuga, pasta fusilli, camarón, pimienta, cebolla, apio, aceitunas y palmito con aderezo francés y crema).

**Salmón y Espárragos**  
(lechuga, salmón ahumado y elote).

**Vegetales a la Parrilla 600g.**  
(jitomate, cebolla, berenjena, morrón, portobello, calabaza y espárragos).

**Aderezos:**  
(vinagreta de parmesano, de albahaca y ajo compuesto).

## Sopas

**Consomé de Pollo**

**Consomé Ranchero**  
(carne de res, verduras y aguacate).

**Caldo Tlalpeño**

**Sopa de Cebolla Gratinada**

**Sopa de Tortilla**

**Jugo de Carne**

**Jugo de Carne con Ostión**

**Jugo de Carne con Camarón**

**Crema de Frijol con Camarones Ennegrecidos**

## Especialidades

**Tacos Rib-Eye** 150g.  
(tortilla de maíz, costra de queso, nopales en escabeche acompañados de guacamole). Orden de 3.

**Tacos de Filete con Tuétano** 150g.  
(la mezcla perfecta acompañados de cebolla y perejil frito). Orden de 3.

**Tacos de Camarón** 150g.  
(chile güero, cebolla y tocino sazonados con cítricos y aguacate). Orden de 3.

**Mochomos** 150g.  
(carne de res deshebrada y dorada montada en tortilla azul, cebolla caramelizada y pico de gallo).

**Gaoneras** 120g.  
(finos medallones de filete sellados en su jugo, cebolla y cilantro).

**Filete Arriero** 250g.  
(papa cambray, páprika y chile serrano seco). ¡La especialidad del chef!

**Medallones de Filete al Gusto** 300g.  
(pimienta, champiñón, limón, roquefort, mostaza, jerez o vino tinto).

**Hamburguesa Norteña** 200g.  
(queso, tocino y piña).

**Burritos Norteños de Camarón** 180g.

**Burritos Norteños de Arrachera** 200g.

**Salmón a la Parrilla** 200g.

**Camarones al Gusto** 180g.

**Atún Sellado** 200g.

**Medio Pollo a la Parrilla** 600g.

**\*LOS PLATILLOS CRUDOS SON CONSUMIDOS BAJO RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE.**



La Estancia  
ARGENTINA



# ¡El sabor del Norte!

## Carnes a las brasas

**Rib-Eye** 300g.

**Rib-Eye** 500g.

**Rib-Eye** 750g.

**Corte de la Casa** 400g.  
(rib-eye roll).

**Corte de la Casa** 600g.  
(rib-eye roll).

**Aguja de Rib-Eye** 400g.  
(rib-eye con hueso).

**Corte Regio** 300g.

**Corte Regio** 500g.

**Tapa Norteña** 300g.

**Tapa Norteña** 500g.

**New York** 300g.

**New York** 500g.

**Filete** 300g.  
(caña).

**Filete** 500g.  
(caña).

**Cabrería** 300g.  
(filete con hueso).

**Cabrería** 500g.  
(filete con hueso).

**Sirloin** 300g.

**Sirloin** 600g.

**Arrachera** 250g.  
(marinado especial de la casa).

**Arrachera** 500g.  
(marinado especial de la casa).

**Agujas Norteñas**  
¡Las originales!

**Costilla** 1kg.  
(carne pegada al hueso).  
¡Para chuparse los dedos!

**Short Ribs** 400g.



*mmmhh... el sello de la buena carne*  
Project funded by U.S. beef Producers

## Cabrito al pastor con sabor regio

**Pecho** 600g.

**Riñonada** 600g.

**Pierna** 600g.

**Cabrito Entero** 3600g

**Medio Cabrito** 1800g.

## Guarniciones

**Papa**  
(al horno, saratoga, a la francesa o en gajos).

**Puré de Papa**

**Cebolla Asada**

**Chiles Treados**

**Verduras Cocidas**

**Espinacas a la Crema**

**Guacamole**

**Cebollitas Cambray**

**Ensalada Mixta**

**Frijoles a la Charra**

**Frijoles con Veneno**

**Elote a la Mantequilla**

**Esquites**

**Espárragos Asados**

**Pieza de Tuétano para Cortes**

## T É R M I N O S

**Azul** Dorado claro por fuera y crudo por dentro.

**Rojo o Inglés** Sellado, marcado por fuera y crudo por dentro.

**Medio** Término ideal, el corte no pierde jugosidad. Sellado, marcado por fuera y medio rojo por dentro.

**Tres Cuartos** Sellado, marcado por fuera y ligeramente rojo por dentro.

**Bien Cocido** Sellado por los cuatro lados, marcado por fuera y café por dentro.

**\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.**

SÍGUENOS:

