

TURQUESA

TERRAZA

Comidas

Horarios

Martes a Sábado
2:00 pm - 6:00 pm
Domingo
2:00 pm - 6:30 pm

cocina y barra finaliza 30 min antes al cierre

Para elaborar nuestros platillos utilizamos productos frescos, cuyos niveles de cocción alcanzan las temperaturas que nos marcan las normas sanitarias. En caso de elegir o solicitar algún alimento en su estado natural o con menor cocción, su consumo queda bajo responsabilidad del comensal.

Nuestros platillos son porciones individuales, no servimos medias porciones.

Las comandas se realizan por mesa, no manejamos cuentas separadas.

Coliflor Rostizada

\$140

Opción Vegana: Coliflor sobre hongo portobello rostizado con ajo y cebolla, sobre una base de puré de calabaza con pepitas y aceite de eneldo.

Opción Tradicional: relleno de mozzarella y tocino.

Sartén de Mariscos

\$240

Mezcla de mariscos (pulpo, camarón, almejas, mejillones, jaiba aros de calamar) salteados en mantequilla de chorizo, sobre una cama de papas fritas.

Tostadas de Rib Eye

\$340

2 Tostadas de Rib Eye, sobre una cama de guacamole martajado. Se acompaña con guacachile (no picoso) y chile poblano con cebolla curtidos en limón.

Ensalada Bangkok

\$220

Mix de lechugas, sandía, mandarina, arándanos, ajonjolí caramelizado, pechuga de pollo empanizada en ralladura de coco. Se sirve con aderezo de jengibre.



nuestros platillos contienen ingredientes Alérgenos.

Nuestros precios incluyen impuestos



Coliflor Rostizada

FUERTES



Pulpo al tempura

\$340

Pulpo en tempura, sobre papas salteadas en mantequilla de ajo con alcaparras y fritura de poro.

Fettuccine con camarones al ají

\$320

Pasta al dente con crema de tomates cherry rostizados y camarones al ají.

Salmón al azafrán

\$360

Salmón en salsa de camarón al azafrán sobre pasta fettuccine con camarones. (No contiene lácteos).

Rib Eye Imperial

\$490

Medallón de Rib-eye a la plancha. Acompañado de pesto de tomate y camarones salteados. Con guarnición de espárragos con zanahorias a la mantequilla y jitomate asado.

Filetto al pepe verde

\$490

Filete de res (150g) al horno, bañado en crema a la pimienta verde, con guarnición de mil hojas de papa con parmesano y chicharos salteados en mantequilla.

Nuestros precios incluyen impuestos



Fettuccini al ají

Hamburguesa Madame Boloña

\$300

Molida de Sirloin (200 g), acompañada de champiñones salteados en aceite de trufa y tomates deshidratados, queso gouda, cebollas caramelizadas y al tempura. El pan brioche se adereza con mayonesa de queso azul. Guarnición de papas a la francesa.

Hamburguesa Delicatessen

\$300

A base de arrachera (200g), con mermelada de tocino, chistorra, adozo de alcaparras y queso gratinado. Se acompaña con guarnición de papas al romero.

Saltimbocca

\$280

Plato tradicional italiano, a base de pechuga de pollo horneada rellena de queso fresco mozzarella, tomate deshidratado y jamón serrano, aromatizado con salvia.

Se sirve sobre una base de puré de papa tradicional.



Saltimbocca

Bebidas

<u>refresco de toronja 355 ml</u>	\$35
<u>Coca Cola 355 ml</u>	\$35
<u>Coca Cola light 355 ml</u>	\$35
<u>Perrier 330 ml</u>	\$45
<u>Agua mineralizada 355 ml</u>	\$35
<u>Limonada</u>	\$85
<u>Naranjada</u>	\$90
<u>Seducción</u>	\$150
Frappé de frutos rojos.	
<u>Néctar del paraíso</u>	\$130
Néctar de zanahoria y jengibre prensado en frío, twist de limón endulzado con miel natural.	

Cervezas

<u>Bohemia Oscura 355 ml</u>	\$45
<u>Bohemia Clara ó Cristal 355 ml</u>	\$45
<u>Corona 355 ml</u>	\$45
<u>Modelo Especial 355 ml</u>	\$45
<u>Hertog Jan 500 ml</u> Especialidad	\$180
<u>Pacífico 355 ml</u>	\$45
<u>Michelob Ultra 355 ml</u>	\$45

Nuestros precios incluyen impuestos

TINTOS

Concha y Toro Botella 750 ML **\$680**

Red Blend / Ensamblaje tinto / 2018 / Valle Central / Chile
Copa 130 ML **\$170**

Concha y Toro Botella 750 ML **\$680**

Diablo / Ensamblaje tinto / 2018 / Valle Maule / Chile

Beauchine Botella 750 ML **\$600**

Merlot/ tinto / 2021 / Francia

BLANCOS

Cintano Asti Botella 750 ML **\$680**

Reserva / Uva moscato/ Norte de Italia / Cuvée Storica

Monte Xanic Botella 750 ML **\$680**

Chenin Colombard / Chenin Blanc y French Colombard /
2019 / Valle de Guadalupe / México

Gran Hacienda Botella 750 ML **\$380**

Chardonnay / 2022 / Valle Central / Chile

Copa 130 ML **\$120**

Freixenet Botella 750 ML **\$750**

Pinot Grigio/ 2021 / Valle Central / México

Nuestros precios incluyen impuestos

VINOS

Extras

<u>Queso parmesano reggiano</u>	\$80
<u>Pechuga de pollo (1 orden, 90 g)</u>	\$90
<u>Guacamole</u>	\$80
<u>Aguacate (1/2 pieza)</u>	\$45
<u>Orden de papas a la francesa (170 g)</u>	\$100
<u>Orden de Pan de masa madre (2 pzs)</u>	\$50
<u>Aros de cebolla (5 aros)</u>	\$60

Nuestros precios incluyen impuestos

Bebidas

Café de Especialidad

Café Americano 350 ml	\$55
<small>café de especialidad de diversas zonas del estado de Oaxaca.</small>	
Flat White 160 ml, <small>expreso doble con microespuma de leche</small>	\$80
Capuchino 280 ml	\$80
Lechero 350 ml	\$80
Espresso <small>sencillo o doble</small>	\$50
Latte 350 ml	\$80
Chai latte 280 ml	\$100
Matcha latte 280 ml	\$120

(Algunas bebidas pueden prepararse en frío)

+10 Leche de almendras o avena.

Frappés

Limonada de Coco	\$120
<small>Leche de coco y jugo de limón.</small>	
Capuchino frappé <small>se acompaña con crema batida.</small>	\$100
Caramel frappé <small>se acompaña con crema batida.</small>	\$100
Horchata frappé <small>se acompaña con nuez.</small>	\$100

+10 Leche de almendras o avena.



Contienen ingredientes alérgenos.

Nuestros precios incluyen impuestos

Bebidas

Smoothies (base yogurt)

Frutos rojos	\$170
<hr/>	
Zarzamora, frambuesa, fresa y mora azul.	
Guanabana	\$120
<hr/>	
Mamey por temporada	\$120
<hr/>	

Los smoothies contienen yogurt entero en su preparación.

Infusiones

Maracuyá-Kiwi	\$75
<hr/>	
Guayaba en ponche	\$75
<hr/>	
Moras de la selva	\$75
<hr/>	

Tés

Verde con Jazmín	\$60
<hr/>	
Frutos rojos	\$60
<hr/>	
Manzanilla	\$60
<hr/>	
Gengibre, limón y miel	\$80
<hr/>	
Poleo	\$60
<hr/>	
Hierbabuena	\$60
<hr/>	

Chocolates

De leche	\$75
<hr/>	
De agua	\$70
<hr/>	
De leche con cardamomo	\$75
<hr/>	
Moka Oaxaqueño	\$75
<hr/>	
Horchata caliente	\$75
<hr/>	

+10 Leche de almendras o avena



Contienen ingredientes alérgenos.

Nuestros precios incluyen impuestos

Coffee brewing

Café por método

Sifón Japonés

\$75

Taza 250 mL

Método que combina la inmersión y goteo del agua (extracción a vacío) que permite extraer los mejores atributos organolépticos del café.

V60

\$75

Taza 250 mL

Método de extracción por goteo o drip, para obtener un café con mayor cuerpo, acidez y dulzura.

*preguntar por el café de especialidad disponible



MENÚ KIDS

Emparedado de pollo

\$180

Pan brioche de caja, con pechuga de pollo, tocino, jamón lechuga y jitomate.

Se acompaña con papas a la francesa.

Hamburguesa Kids

\$200

Molida de Sirloin(100 g), con tocino, queso gouda gratinado, lechuga y jitomate (se sirven aparte). El pan brioche se adereza con mayonesa tradicional. Guarnición de papas a la francesa.

Pasta al parmesano

\$160

Pasta fetuccine a la mantequilla con queso parmesano.



Hamburguesa Kids