

# BLANCO COLIMA

---

## CHILE EN NOGADA

\$570

Chile poblano tatemado y capeado, relleno de cerdo pelón y Wagyu, con frutos a las brasas y nogada dulce.

---

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL  
E INCLUYEN 16% DE IVA

---

IG. @blanco\_colima  
FB. @blancocolima

# BLANCO COLIMA

---

## SUGERENCIAS

Ostiones	\$380
Naturales, razurados y al vermut (6pzs)	
Kampachi	\$320
Aguachile de maracuya, almendra y chile güero (120gr)	
Toritos de hamachi	\$280
Chile caribe y ponzu picante (4pzs)	
Sopa de lima	\$210
Wagyu y fideo de arroz con aceite de lima (250gr)	
Totoaba con emulsión de poro asado	\$420
Alcachofa y pimiento caramelizado (180gr)	
Puro de avellana	\$240
Avellana tostada y chocolate amargo (120gr)	

---

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL  
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco\_colima  
FB. @blancocolima

# BLANCO COLIMA

## ENTRADAS FRÍAS

Tostada de atún aleta azul, Baja california, ponzu habanera, spicy mayo (40g)	\$175
Hamachi joven, Cola amarilla californiano, ponzu, puré de serrano poblano (80g)	\$540
Pulpo Punta Mita rasurado, Aceite de oliva, limón, veneno y ponzu (90g)	\$480
Steak Tartar prime, Papa soufflé (100g)	\$480
Aguachile de wagyu, Serranos rojos, jengibre, ajonjolí, pan bao (100g)	\$480

## BOTANAS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico (6pzs)	\$295
Chicharrón de pulpo, Gorditas de masa orgánica, queso fresco oaxaqueño (2 pzs)	\$240
Chalupas de filete prime, Manchego semicurado, pimientos de piquillo (2 pzs)	\$350
Costra de rib eye, Queso asadero, chiles toreados (180g)	\$420
Lechón confitado, Alubias charras (4 pzs)	\$395
Taquitos norteños, Cabrito lechal, cebollitas tatemadas, queso asado (2pzs)	\$280

## GUARNICIONES

Espárragos a la brasa (100g)	\$195
Papas Fritas (160g)	\$115
Puré de papa a la mantequilla (160g)	\$150
Verduras al grill (200g)	\$255

## DULCE

Flan de Caramelo, vainilla de papantla, helado de manzanilla (120g)	\$220
Fondante manchego y asadero, Sorbete de membrillo y reducción de balsámico (140g)	\$240
Cajeta líquida, sal de Celestum, helado de plátano (140g)	\$240
Chocolate fundido, helado de mazapán (140g)	\$240
Sorpresa de limón (160g)	\$280

## VEGETALES

Fondue de huitlacoche, Queso Oaxaca, tortillas de masa madre (160g)	\$310
Carpaccio de aguacate y reggiano, Pita suave, arúgula (200g)	\$295
Betabeles orgánicos, Burrata tibia, reducción de naranja, crema de balsámico al chipotle (200g)	\$395
Ensalada César (200g) Corazón de lechuga, parmesano añejo, aderezo de anchoa (200g)	\$230
Ensalada de la casa, Palmito, aguacate, tomate heirloom, espárragos (200g)	\$230
Risotto de espárragos blancos y verdes, Pesto de cilantro, burrata (250g)	\$495
Ravioles de hongos, Fromager d'affinois, crema de elote trufada (250g)	\$445
Risotto morilles, Al ajillo, morillas (250g)	\$495

## PESCA Y CARNE

Robalo en la milpa, Esquites melosos, costra de pepita (160g)	\$525
Pesca carbón, Puré de papa al olivo, vinagreta de pimienta rosa, menta y albahaca (160g)	\$525
Pescado sal, Jitomate rostizado, alcachofas, puré de papa (1.2 kg)	\$1,675
Pesca talla, En leña de mezquite, frijoles, cebollitas tatemadas, tortillas (1.2 kg)	\$1,675
Camarones azules zarandeados, A la mantequilla y limón (2 pzs)	\$495
Ravioles confit de pato, Fromager d'affinois, trufa, shitakes (250g)	\$445
Solomillo prime, Papas fritas, endivia (200g)	\$690
Salsa a elegir : - Chemita - Bordalesa - Pimienta verde - Gorgonzola	
Pato Confitado, Mole poblano, tamal de foie gras (160g)	\$570
Bone in Rib Eye High Choice, Black angus, ensalada de jitomates Heirloom, pimientos del piquillo (900 g)	\$2,600