PUEBLO GAUCHO

restaurante con alma

MENÚ

ENTRADAS

PROVOLETA SUSANITA $ 215.00

Provoleta (180g) a la parrilla y terminada en el horno, con jitomate y cebolla caramelizada.

MENDIETA $ 215.00

Tabla mixta con berenjena en escabeche, queso gouda, aceitunas verdes, jamón serrano y mantequilla de queso azul.

BOOGIE $ 180.00

Choripán argentino con arúgula, pimiento morrón y cebolla caramelizada.

QUESO FUNDIDO FELIPITO $ 205.00

Mezcla de quesos fundidos mozzarella, provoleta y gouda con un poco de chistorra y hongo portobello asado en la parrilla.

Todas nuestras entradas se sirven con pan hecho en casa.

ENSALADAS

BORGES $ 100.00

Lechuga, jitomate y cebolla; Aderezada con vinagreta de albahaca y menta.

ALHELÍ $ 145.00

Lechuga, arúgula, manzana, nuez y queso de cabra; Aderezada con vinagreta dulce de miel y eneldo.

GELMAN $ 135.00

Lechuga, espinaca, pera, semillas y tocino; Aderezada con vinagreta dulce de miel y eneldo.

COSECHA DEL DÍA $ 155.00

Un homenaje al productor que alimenta nuestra mesa. Una ensalada cambiante elaborada con productos orgánicos de huertos de Tepoztlán.

Opción Vegetariana

EMPANADAS

LA UNO	Carne.	$ 55.00 c/u
LA DOS	Carne dulce (con piña, uva pasa y tocino).	
LA TRES	Jamón, piña y mozzarella.	
LA CUATRO	Elote y mozzarella.	
LA CINCO	Espinaca y mozzarella.	
LA SEIS	Caprese (jitomate, albahaca y mozzarella).	
LA SIETE	Tocino, ciruela y mozzarella.	
LA OCHO	Apio, queso azul y mozzarella.	
LA NUEVE	Champiñones y mozzarella.	
LA DIEZ	Espinaca, q. cabra, nuez y mozzarella.	
LA ONCE	Tocino, q. cabra, nuez, albahaca y mozzarella.	
LA DOCE	Jamón serrano, jitomate, q. crema y mozzarella.	
LA TRECE	Tres quesos (crema, azul y mozzarella).	
LA CATORCE	Tinga y mozzarella.	

PUEBLO GAUCHO restaurante con alma

PASTAS ARTESANALES

RAVIOLES OBLIVION $ 265.00

Ravioles rellenos champiñon cremini con un toque de queso azul.
Con la salsa de tu elección.

SORRENTINOS NONINO $ 285.00

Pasta tradicional argentina rellena de guiso de carne de res, tuétano y queso provoleta. Con la salsa de tu elección

GNOCCHI $ 240.00

Pasta fresca artesanal elaborada con harina de trigo y papa con la salsa de tu elección.

FETUCCINI $ 220.00

Tradicional fetuccini elaborado en casa con la salsa de tu elección.

SALSAS

TOMATE Y ALBAHACA

Salsa roja con aceitunas negras, albahaca, ajo y jitomate cherry.

BOLOGNESA

Salsa roja con carne molida de res, tocino y perfumada con vino tinto.

ESPINACA Y QUESO AZUL

Salsa blanca con espinaca, queso azul, nuez y vino blanco.

CUATRO QUESOS

Mozzarella, queso azul, gouda y parmesano con nuez, albahaca y vino blanco.

PESTO

Pesto casero de nuez, albahaca fresca y queso parmesano.

Todas nuestras pastas son frescas
y las elaboramos en casa.

Opción Vegetariana

PIZZA Y CALZONE

	INDIVIDUAL	GRANDE
CAPRESE	$135.00	$270.00
Salsa, mezcla de quesos, jitomate, albahaca, aceituna negra y parmesano.		
CHAQUEÑA	$165.00	$330.00
Salsa, mezcla de quesos, jitomate deshidratado, albahaca y queso de cabra.		
FUGAZZETA	$145.00	$270.00
Mezcla de quesos, cebolla y aceituna verde.		
HAWAIANA	$150.00	$300.00
Salsa, mezcla de quesos, jamón y piña.		
MALVINAS ARGENTINAS	$160.00	$320.00
Salsa, mezcla de quesos, queso azul, gouda, parmesano y aceituna verde.		
MENDOCINA	$140.00	$280.00
Salsa, mezcla de quesos, espinaca, aceituna verde y parmesano.		
NEUQUINA	$175.00	$350.00
Salsa , mezcla de quesos, anchoa, jitomate, albahaca, aceituna negra y parmesano.		
PAMPEANA	$135.00	$270.00
Salsa, mezcla de quesos y aceituna verde.		
PORTEÑA	$160.00	$320.00
Salsa, mezcla de quesos, carne molida y pimiento morrón.		
RIOJANA	$160.00	$320.00
Salsa, mezcla de quesos, chorizo argentino, pimiento morrón y romero.		
SALTEÑA	$160.00	$320.00
Salsa, mezcla de quesos, peperoni y champiñones.		
SANTAFESINA	$180.00	$370.00
Salsa, mezcla de quesos, jamón serrano, jitomate y arúgula.		
CORDOBESA	$160.00	$320.00
Mezcla de quesos, pera, hinojo, queso azul y finas yerbas.		
JUJEÑA	$160.00	$320.00
Mezcla de quesos, berenjena en escabeche y queso azul.		
ROSARINA	$160.00	$320.00
Mezcla de quesos, queso de cabra, chistorra, papa y cebolla.		
CALZONE	+$25.00	+$40.00
Cualquiera de nuestras pizzas puede ser servida como calzone.		

Opción Vegetariana

PUEBLO GAUCHO restaurante con alma

MILANESAS

GOYENECHE $235.00

Milanesa de res con queso mozzarella gratinado y guarnición de ensalada Borges y papas fritas.

PIAZZOLLA (NAPOLITANA) $265.00

Milanesa de res con con salsa de tomate, mozzarella, rodajas de tomate, tocino y parmesano acompañada de ensalada Borges y papas fritas.

HAMBURGUESAS

BERSUIT $210.00

Hamburguesa de res de 130 grs, tocino, queso mozzarella, piña, jitomate, lechuga, zanahoria y cebolla en pan de nuestro horno.
Acompañada de papas fritas.

SPINETTA $245.00

Hamburguesa de res de 130g, tocino, queso gouda empanizado, cebolla capeada y bañada en nuestra salsa BBQ hecha en casa y servida en pan de nuestro horno.
Acompañada de papas fritas.

AROS DE CEBOLLA LINIERS NUEVO $115.00

Aros de cebolla hechas en casa con un toque de yerbas finas.

PAPAS FRITAS $95.00

Papas fritas hechas en casa con un toque de yerbas finas.

Opción Vegetariana

DE LA PARRILLA

BIFE DE CHORIZO CERATI $375.00

Bife de Chorizo (300g - New York) a la parrilla; Con guarnición a elegir: Papa cambray a la mantequilla, ensalada Borges o espinacas a la crema.

VACÍO CHÉ GUEVARA $395.00

Vacío (250g) a la parrilla; Con guarnición a elegir: Papa cambray a la mantequilla, ensalada Borges o espinacas a la crema.

OJO DE BIFE ATAHUALPA YUPANQUI $415.00

Ojo de Bife (250g. - Rib Eye) a la parrilla; Con guarnición a elegir: Papa cambray a la mantequilla, ensalada Borges o espinacas a la crema.crema.

PICAÑA CHICO BUARQUE $385.00

Picaña (250g.) a la parrilla; Con guarnición a elegir: Papa cambray a la mantequilla, ensalada Borges o espinacas a la crema.

PUEBLO GAUCHO restaurante con alma

Vino, enséñame el arte de
ver mi propia historia
Como si esta ya fuera
ceniza en la memoria.

Jorge Luis Borges

ROBERTO FABELO

Postres & Cafetería

POSTRES

LA BESTIA POP (TIRAMISÚ) NUEVO — $150.00

El clásico italiano con el giro del Gaucho: soletas remojadas en café de la Sierra Madre de Chiapas, crema de queso mascarpone y un toque de salsa de nuestro dulce de leche casero.

LA CREMA DE ALFONSINA — $90.00

Copa de Crema Catalana servida sobre mermelada de frutos rojos hecha en casa.

EL ALFAJORCITO DE DARÍN — $60.00

Alfajor tradicional de maicena relleno nuestro dulce de leche casero.

EL FLAN DE FITO — $70.00

Flan Napolitano casero, servido con un toque de salsa de chocolate.

LOS PANQUEQUES DE MAFALDA — $125.00

Panqueques (crepas) de dulce de leche o mermelada de frutos del bosque servidos con manzana flameada al ron.

CAFÉ

ESPRESSO	$50.00
ESPRESSO DOBLE	$60.00
ESPRESSO AMERICANO	$60.00
MACHIATTO	$65.00
LATTE	$65.00
CAPUCCINO	$65.00
MOCHA	$75.00
CARAJILLO	$125.00
CARGA ADICIONAL DE CAFÉ	+ $ 20.00

TÉ

MATCHA LATTE	$65.00
JAZMÍN	$60.00
TÉ VERDE Y PÉTALO DE ROSA	$60.00
CHAI MASALA LATTE	$65.00
VARIEDAD DE TÉS DE LA CASA	$60.00

TISANAS

MATE COCIDO	$55.00
MATE	$65.00
TISANAS HERBALES Y FRUTALES *	$60.00

PREGUNTA POR NUESTRA SELECCIÓN DE TISANAS DE LA CASA

El café que ofrecemos es **Orgánico** y de **Comercio Justo**. Lo adquirimos directamente de productores de la Sierra Madre de Chiapas que se organizan para mantenerse independientes defendiendo el café de sombra y por tanto la reforestación de la zona de la Biósfera del Triunfo.

... Destilarán en ella primaveras,
reflejará la luz que te ilumina.
Seré en tus manos una copa fina.
Alfonsina Storni

MERCEDES SOSA
por RAÚL ARIAS

Bebidas, Barra y Vino

BEBIDAS

BOTICA GAUCHA $70.00
Refresco artesanal endulzado con miel de agave
Toronjil, Cedrón, Zacate Limón o Jengibre

LIMONADA $45.00
Preparada con agua natural o mineral

AGUA DEL DÍA $50.00

JARRA DE LIMONADA $130.00

JARRA DE AGUA DEL DÍA $150.00

REFRESCOS $50.00
Coca Cola, Coca Light, Coca Sin Azúcar, Sidral

AGUA MINERAL
Peñafiel $50.00
Topo Chico $60.00

COPA DE VINO DE LA CASA $105.00
Trapiche Malbec

SANGRÍA $90.00

CLERICOT $105.00

JARRA DE CLERICOT $425.00

CERVEZA
Victoria, Corona $60.00
Pacífico, Negra Modelo, Modelo especial, Modelo Pura Malta $65.00

HEINEKEN 0.0 $75.00

MICHELADA + $15.00

CLAMATO + $30.00

PUEBLO GAUCHO restaurante con alma

CERVEZA ARTESANAL

BUSCAPLEITOS

SPECIAL BITTER $85.00

Afrutada, maltosa y refrescante. Una cerveza ligera pero con personalidad, que tiene aromas afrutados, sabores maltosos y un retrogusto moderadamente amargo con notas cítricas

BROWN ALE $85.00

Dulce, maltosa y achocolatada. Una cerveza de color marrón, con aroma afrutado y sabor a frutos secos. Sus notas caramelosas se equilibran perfectamente con las tostadas y con el tenue amargor del final. A pesar de ser oscura es una cerveza ligera y fácil de tomar.

PORTER $85.00

Chocolatosa, maltosa y corpulenta. Una cerveza negra, de sabor intenso a tostado con ligeras notas a vainilla y con un tenue retrosgusto amargo. Su mezcla de maltas le dan un gran cuerpo y mucha personalidad.

IPA $85.00

Aromática, refrescante y amarga. Una cerveza de aromas florales y a frutos tropicales, de sabores cítricos con un ligero toque carameloso en segundo plano y un retrogusto amargo que remite a la cáscara de la toronja..

PUEBLO GAUCHO Restaurante con alma

COCTELERÍA

GIN & TONIC - DE JAMAICA, FRUTOS ROJOS O CARDAMOMO

Tanqueray $180.00

MARGARITA TRADICIONAL O DE JAMAICA

Mezcal $150.00
Teq. Tradicional $150.00
Teq. Herradura Reposado $215.00

MARGARITA DE FRUTOS ROJOS

Mezcal $160.00
Teq. Tradicional $160.00
Teq. Herradura Reposado $225.00

MARGARITA BRAVA $170.00

Mezcal, Ancho Reyes, limón

EL PUEBLO GAUCHO SPECIAL $175.00

Jamiaca, mezcal, Ancho Reyes

REX $175.00

Mezcal, Tónica Sagrada de Jengibre, limón, cardamomo, flor Szechuan

CARAJILLO $125.00

MOJITO $120.00

MOJITO FRUTOS ROJOS $135.00

BAR

MEZCAL ARTESANAL DE OAXACA

Madre Cuishe	$155.00
Tobalá	$130.00
Espadín	$100.00

GIN TANQUERAY	$170.00

TEQUILA HERRADURA REPOSADO	$185.00
PATRÓN REPOSADO	$175.00
PATRÓN BLANCO	$175.00
TEQUILA CUERVO TRADICIONAL	$115.00

JOHNNY WALKER ET NEGRA	$210.00

RON BACARDÍ BLANCO (Incluye un refresco)	$105.00
RON MATUSALEM CLÁSICO (Incluye un refresco)	$130.00

LIMONCELLO	$90.00
SAMBUCA NERO	$115.00
BAILEYS	$135.00

PUEBLO GAUCHO restaurante con alma