

# MENÚ



La Encomienda  
Prime Steak House

## ENTRADAS CALIENTES

Tartar de Wagyu australiano Carrara (100 g) **Nuevo** \$730  
Carne de wagyu australiano picada a cuchillo, preparación clásica acompañada de pan melva y papas Saratoga.

Wagyu australiano Carrara a la piedra (120g) **Nuevo** \$570  
Frescas láminas de wagyu australiano carrara.

Alcachofa a la parrilla (1 Pz) .....\$170  
Alcachofa parrillada acompañada con cremoso de la casa.

Coliflor Rostizada (500g).....\$225  
Rostizada en mantequilla, crema de coliflor y gratinada.

Mollejas Fritas (250 g).....\$220  
Fritas acompañadas de un cremoso de habanero, frijol negro y rábano.

Queso Fundido Encomienda (250 g) **Nuevo** .....\$220  
Mix de quesos con chicharrón "de la Ramos" y salsa mexicana flameado con tequila.

Queso Provoleta a la Parrilla (150 g).....\$175  
Asado a la parrilla con jitomate bola, orégano fresco, pimientos escalibados y aceite de oliva.

Carpaccio de Alcachofa (100 g).....\$150  
Láminas de alcachofa con aderezo de la casa, alcaparra frita y queso parmesano.

Jaibas al sartén (3 pz) .....\$600  
Jaibas salteadas en ajillo con jengibre y cacahuete.

Mini hamburguesa wagyu australiano carrara (2 pzas).....\$490  
Pan brioche, aderezo de la casa, wagyu australiano carrara, gratinadas. Acompañada de papas saratoga.

## ENTRADAS DEL MAR

Tostadas de Atún (60 g).....\$88  
Atún fresco sobre pan pita, mayonesa de cilantro y aguacate.

Vieiras (3 pz) .....\$350  
Con bechamel de hinojo gratinadas y hueva de mójol.

Aguachile de callo riñón (200g).....\$814  
Callo riñón acompañado de pepino, cebolla, cilantro y chiltepin.

Aguachile de camarón (150 g) .....\$220  
Verde o negro.

Ostiones naturales (6pz).....\$320  
Ostión natural acompañado de salsa mignonette.

Ceviche de atún Encomienda (150 g).....\$210  
Bañado de salsa ponzu, aguacate, ajonjolí, cebolla y cilantro.

Ostiones 444 (12 pz).....\$535  
Cárdenas, tabasco y negros.

Lobster roll (120 g).....\$937  
Langosta en mantequilla y acompañada de papas Saratoga.

## TACOS

Tacos de costilla ( 3 pz ,150 g).....\$412  
Costilla 24 hrs con cebolla caramelizada y cilantro en tortilla de harina norteña.

Tacos de filete de res (3 pz , 150 g) **Nuevo** .....\$260  
Puntas de filete bañadas con salsa molca, queso, aguacate y xnipec.

Tacos de gaonera de Rib eye roll con tuétano (3pz, 150 g) **Nuevo** .....\$399  
Corte delgado de rib eye roll, costra de queso, guacamole, ensalada de cilantro, rábano y cebolla cambray, un tuétano a la parrilla.

Tacos de lengua(3 pz, 150 g) **Nuevo** .....\$370  
Lámina de lengua de res a la plancha con cilantro y cebolla.

Tacos de chicharrón "de la Ramos" (3 pz, 150g) **Nuevo** .....\$215  
Guisado de chicharrón "de la Ramos" en salsa verde, chicharrón seco y cilantro.

## SOPAS

Crema del día (300 ml).....\$125  
Preguntar al capitán por la crema del día.

Clam Chowder (300 ml) **Nuevo** .....\$225  
Clásica sopa de almeja en pan de hogaza y tocino frito.

Jugo de Carne (300 ml) .....\$ 120  
Clásico de la Encomienda.

Jugo de carne tapa venas (300 ml) ..... \$145  
Clásico de la Encomienda con tuétano para raspar.

Sopa de Cebolla (300 ml).....\$125  
Clásica sopa francesa, de cebolla caramelizada y gratinada.

## EMPANADAS

Empanada argentina (70 g) **Nuevo** ..... \$90  
Clásica empanada argentina de carne con huevo duro y aceituna verde.

Empanada de elote y rajas con queso (70 g) .....\$90  
Empanada rellena de queso con rajas y elote.

Empanada de selección de quesos (70 g).....\$90  
Empanada rellena de un mix de quesos artesanales.

Empanada de rib eye..... \$95  
Rellena de estofado de rib eye con queso.

## ENSALADAS

Burrata con Mermelada de Pimientos **Nuevo** .....\$292  
Burrata con jitomate cherry, mermelada de pimientos, nuez de la india y reducción de balsámico.

Ensalada César .....\$138  
Clásica ensalada preparada en tu mesa.

Ensalada del chef **Nuevo** .....\$210  
Espinaca baby, pera, nuez caramelizada, queso de cabra y reducción de balsámico.

Iceberg **Nuevo** .....\$215  
Lechuga, aderezo de queso azul, jitomate cherry, queso azul y tocino frito.

Ensalada mixta **Nuevo** .....\$90  
Mix de lechugas, pepino persa, cebolla morada, jitomate y aguacate.

## PASTAS

LASAGNA DE LA CASA (200 g).....\$235  
Clásica lasagna bañada con salsa pomodoro.

Pasta a la rueda grana padano (190 g) **Nuevo** .....\$260  
Preparación en la rueda de queso preparada en su mesa.

Pasta con trufa fresca (190 g) **Nuevo** .....\$260  
Preparada con tocino, hongos, chicharos, espárragos, berros y trufa fresca.

Risotto de piñón y trufa fresca (190 g) **Nuevo** .....\$255  
Tahini de semillas, piñón, trufa fresca y poro frito.

Risotto de vino tinto y chicharrón "de la Ramos" (190 g) **Nuevo** .....\$215  
Vino tinto, chicharrón "de la Ramos" y berros.

# MENÚ



La Encomienda  
Prime Steak House

## PRIME

Tapa de Wagyu australiano Carrara (100 g) **Nuevo** ...\$495  
Corte suave jugoso de gran sabor extraído de la parte superior del rib eye.

Kansas prime (600 g) **Nuevo** .....\$1,300  
New York con hueso.

Prime rib horneado por gramo **Nuevo** ..... \$1.60 x g  
Horneado, suave y jugoso acompañado de puré de papa y espinacas a la crema.

Picanha (800 g) .....\$880  
Corte extraído de la parte trasera de la res horneada.

Costillas 24 hrs 4 pax (1,400 g).....\$1,615  
Costilla de la casa cocinada 24 horas.

Costillas 24 hrs 2 pax (800 g).....\$1,025  
Costilla de la casa cocinada 24 horas.

Pulpo (500 g) **Nuevo** .....\$785  
Pulpo en barbacoa envuelto en hoja de plátano.

Pescado a la sal **Nuevo** .....\$1,735  
Pesca blanca horneada y cubierto de sal.

## NUESTRA PARRILLA

Arrachera (300 g) .....\$340  
Clásico corte de arrachera.

Filete de Res (250 g).....\$355  
Corte suave y jugoso.

Vacío.....\$461  
Parte baja de la falda de la res.

Picanha rostizada (400 g).....\$510  
Corte extraído de la parte trasera de la res horneada.

Rib eye roll (400 g).....\$698  
Centro de Bife de Chorizo.

Rib eye roll a la sal (400 g).....\$720  
Rib eye roll cubierto de sal horneado y flameado en mesa.

Filete de res Pedro Ximénez (250 g).....\$470  
Lomo de res, bañado con salsa Pedro Ximénez, acompañado de puré de coliflor y cremoso queso cabra.

Rack de cordero (250 g) **Nuevo** .....\$495  
Rack francés acompañado de puré de zanahoria y puré de coliflor.

Mar y tierra (500 g) **Nuevo** .....\$560  
(250 g) de filete de res (250 g) de camarón a la parrilla en mantequilla con echalot y tomillo.

Lobina dry miso (220 g) **Nuevo** .....\$515  
Lobina al horno con dry miso, yuzu, mantequilla y chips de ajo.

Pulpo (250 g) **Nuevo** .....\$395  
Pulpo en barbacoa envuelto en hoja de plátano.

Camarones zarandeados (500 g) .....\$520  
Camarones jumbo adobado, a la parrilla.

Atún Parrilla (220 g).....\$300  
Atún aleta azul a las brasas con vegetales a la parrilla y salsa oriental.

Salmón Parrilla (220 g).....\$329  
Atún aleta azul a las brasas con vegetales a la parrilla y salsa oriental.

Pollo al Limón .....\$244  
Pechuga de pollo horneada, bañada con una salsa de limón amarillo.

## SUGERENCIA DE SALSAS



Te sugerimos acompañar los platillos señalados con alguna de nuestras deliciosas salsas.

Salsa de pimienta verde (130 ml).....\$75

Salsa de Queso Azul (130 ml).....\$85

Salsa de Hongos con Oporto (130 ml).....\$75

## GUARNICIONES

Camote y papa horneada.....\$87  
Con aceite de oliva, pimentón de la vera.

Cremlule de Foie Grass.....\$120  
Crema quemada de Foie Grass.

Elote amarillo braseado.....\$87  
Elote dulce braseado con mantequilla.

Espárragos.....\$90  
A la parrilla.

Papas saratoga.....\$87  
Papas Fritas.

Papas francesas.....\$87  
Clásica papa francesa.

Papas trufadas.....\$90  
Papas a la francesa, con aceite de trufa y queso parmesano.

Papas a las brasas.....\$87  
Rodajas de papa, suaves por dentro doradas por fuera.

Vegetales de temporada (2 pax).....\$315  
Vegetales baby de temporada con chimichurri y romero.

## PARA COMPARTIR

Bife de Chorizo (600 g) **Nuevo** .....\$1,170  
Clásico corte con su característica gota de grasa.

Tomahawk por gramo.....\$2.0 x g  
Clásico corte con hueso alargado.

Chateaubriand (1 kg) **Nuevo** .....\$1,150  
Lomo de res jugoso y de gran sabor acompañado de papas trufadas.

Filete de Res (500 g).....\$680  
Corte suave y jugoso.

Tapa de rib eye por gramo  
(pregunte por existencia)..... \$2.30 x g  
Corte suave jugoso de gran sabor extraído de la parte superior del rib eye.

## POSTRES

Ate con queso.....\$117.00

Cheesecake San Sebastián.....\$120.00

Pastel de helado y campechanas.....\$165.00

Panqué de elote.....\$155.00

Tarta de chocolate Alarcón.....\$155.00





## SUSHI BAR

Sashimi white  
fish dry miso

Pescado blanco, cebollín,  
chips de ajo, yuzu y aceite  
de olivo. \$250

Sashimi salmón  
new style

Salmón, jengibre, cebollín,  
yuzu soy, mix de aceite de  
olivo/ ajonjolí. \$250

Tataki de atún

Atún sellado, shuka sarada,  
rodaja de chile serrano,  
vinagreta de cebolla, bubu  
arare. \$415

Kurry Kan

Salmón, kanikama, masago,  
pepino, aguacate, cebollín,  
mayonesa acevichada, salsa  
de anguila. \$315

Hamachi serranito  
(100 gr)

Hamachi, chile serrano, chips  
de ajo, cilantro criollo y salsa  
yuzu soy. \$320

## NIGIRIS (2PZAS)

Camarón ..... \$ 80

Kanikama ..... \$ 80

Lobina ..... \$108

Rockot ..... \$ 80

Hamachi ..... \$160

Anguila ..... \$135

Wagyu ..... \$215

Atún toro ..... \$135

Atún chutoro ..... \$135

Atún akami ..... \$135

Salmón ..... \$108

## TOPPING'S

Trufa ..... \$12

Foie gras ..... \$28

Poro frito ..... \$12

Wasabi natural ..... \$12

Yuzu cosho ..... \$12