

MENÚ



La Encomienda
Prime Steak House

ENTRADAS CALIENTES

Alcachofa a la parrilla (1 Pz)	\$180
Alcachofa parrillada acompañada con cremoso de la casa.	
Coliflor Rostizada (500g).....	\$235
Rostizada en mantequilla, crema de coliflor y gratinada.	
Mollejas Fritas (250 g).....	\$250
Fritas acompañadas de un cremoso de habanero, frijol negro y rábano.	
Queso Fundido Encomienda (250 g) Nuevo	\$230
Mix de quesos con chicharrón "de la Ramos" y salsa mexicana.	
Queso Provoleta a la Parrilla (150 g).....	\$205
Asado a la parrilla con jitomate bola, orégano fresco, pimientos escalibados y aceite de oliva.	
Carpaccio de Alcachofa (100 g).....	\$170
Láminas de alcachofa con aderezo de la casa, alcaparra frita y queso parmesano.	
Jaibas al sartén (3 pz)	\$620
Jaibas salteadas en ajillo con jengibre y cacahuete.	
Queso fundido natural	\$180

ENTRADAS DEL MAR

Tostadas de Atún (60 g).....	\$96
Atún fresco sobre pan pita, mayonesa de cilantro y aguacate.	
Aguachile de camarón (150 g)	\$235
Verde o negro.	
Ostiones naturales (6pz).....	\$335
Ostión natural acompañado de salsa mignonette.	
Ceviche de atún Encomienda (150 g).....	\$225
Bañado de salsa ponzu, aguacate, ajonjolí, cebolla y cilantro.	
Ostiones 444 (12 pz).....	\$555
Cárdenas, tabasco y negros.	
Sashimi white fish dry miso (100 gr).....	\$258
Pescado blanco, cebollín, chips de ajo, yuzu y aceite de olivo.	
Sashimi salmón new style (100 gr).....	\$258
Salmón, jengibre, cebollín, yuzu soy, mix de aceite de olivo/ ajonjolí.	
Tataki de atún (100 gr).....	\$423
Atún sellado, shuka sarada, rodaja de chile serrano, vinagreta de cebolla, bubu arare.	
Hamachi serranito (100gr).....	\$328
Hamachi, chile serrano, chips de ajo, cilantro criollo y salsa yuzu soy.	

NIGIRIS

Camarón.....	\$88
Hamachi.....	\$168
Anguila.....	\$143
Wagyu.....	\$223
Atún toro.....	\$143
Atún akami.....	\$143
Salmón.....	\$116

TOPPING'S

Trufa.....	\$38
Foie gras.....	\$36
Poro frito.....	\$20
Wasabi natural.....	\$20
Yuzu cosho.....	\$20

SOPAS Y ENSALADAS

Crema del día (300 ml).....	\$140
Preguntar al capitán por la crema del día.	
Clam Chowder (300 ml) Nuevo	\$245
Clásica sopa de almeja en pan de hogaza y tocino frito.	
Jugo de Carne (300 ml)	\$140
Clásico de la Encomienda.	
Sopa de Cebolla (300 ml).....	\$135
Clásica sopa francesa, de cebolla caramelizada y gratinada.	
Burrata con Mermelada de Pimientos Nuevo	\$295
Burrata con jitomate cherry, mermelada de pimientos, nuez de la india y reducción de balsámico.	
Ensalada César	\$160
Clásica ensalada preparada en tu mesa.	
Ensalada del chef Nuevo	\$215
Espinaca baby, pera, nuez caramelizada, queso de cabra y reducción de balsámico.	
Iceberg Nuevo	\$220
Lechuga, aderezo de queso azul, jitomate cherry, queso azul y tocino frito.	
Ensalada mixta Nuevo	\$105
Mix de lechugas, pepino persa, cebolla morada, jitomate y aguacate.	

TACOS

Tacos de costilla (4 pz ,150 g).....	\$415
Costilla 24 hrs con cebolla caramelizada y cilantro en tortilla de harina norteña.	
Tacos de filete de res (4 pz , 150 g) Nuevo	\$270
Puntas de filete bañadas con salsa molca, queso, aguacate y xnipec.	
Tacos de gaonera de Rib eye roll con tuétano (4pz, 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 chicharrón "de la Ramos" (4 pz, 150g) Nuevo	\$235
Guisado de chicharrón "de la Ramos" en salsa verde, chicharrón seco y cilantro.	

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.	

PASTAS

Lasagna de la casa (200 g).....	\$245
Clásica lasagna bañada con salsa pomodoro.	
Pasta a la rueda grana padano (190 g) Nuevo	\$270
Preparación en la rueda de queso preparada en su mesa.	
Pasta con trufa fresca (190 g) Nuevo	\$270
Preparada con tocino, hongos, chícharos, espárragos, berros y trufa fresca.	
Risotto de piñón y trufa fresca (190 g) Nuevo	\$275
Tahini de semillas, piñón, trufa fresca y poro frito.	

MENÚ



La Encomienda
Prime Steak House

NUESTRA PARRILLA

 Arrachera (250 g)\$370 Clásico corte de arrachera.
 Filete de Res (250 g).....\$375 Corte suave y jugoso.
 Vacío (400 g).....\$469 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).....\$712 Centro de Bife de Chorizo.
Filete de res Pedro Ximénez (250 g).....\$570 Lomo de res, bañado con salsa Pedro Ximénez, acompañado de puré de coliflor y cremoso queso cabra.
Pesca del día (220 g) Nuevo\$545 Pesca del día al horno con dry miso, yuzu, mantequilla y chips de ajo.
Pulpo (250 g) Nuevo\$430 Pulpo en barbacoa envuelto en hoja de plátano.
Camarones zarandeados (320 g)\$382 Camarones jumbo adobado, a la parrilla.
Atún Parrilla (220 g).....\$325 Atún aleta amarilla acompañada de vegetales a las brazas
Salmón Parrilla (220 g).....\$365 Salmón acompañado de vegetales a las brazas
Pollo al Limón\$256 Pechuga de pollo horneada, bañada con una salsa de limón amarillo.

WAGYU

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 (100g) Nuevo\$640 Frescas láminas de wagyu australiano carrara.
Tapa de Wagyu australiano Carrara (100 g) Nuevo\$495 Corte suave jugoso de gran sabor extraído de la parte superior del rib eye.
Rib eye Roll de Wagyu australiano Carrara (200g) Nuevo\$1,050 Corte suave jugoso de gran sabor extraído del centro.



PARA COMPARTIR

Bife de Chorizo (600 g) Nuevo\$1,190 Clásico corte con su característica gota de grasa.
 Filete de Res (500 g) Nuevo\$700 Corte suave y jugoso.
Tapa de rib eye..... 200g / \$470 (pregunte por existencia) 400g / \$940 Corte suave jugoso de gran sabor extraído de la parte superior del rib eye. 600g / \$1,410
Mar y tierra (500 g)\$610 (250 g) de filete de res (250 g) de camarón a la parrilla en mantequilla con echalot y tomillo.
Picanha (800 g)\$920 Corte extraído de la parte trasera de la res horneada.
Costillas 24 hrs 4 pax (1,400g).....\$1,655 Costilla de la casa cocinada 24 horas.
Costillas 24 hrs 2 pax (800g).....\$1,055 Costilla de la casa cocinada 24 horas.
Pescado del día al gusto (1.5 kg) Nuevo\$990 Pesca blanca horneada y cubierto de sal.
Prime rib horneado (600 g) Nuevo \$1,170 Horneado, suave y jugoso acompañado de puré de papa y espinacas a la crema.

SUGERENCIA DE SALSAS



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

Salsa de pimienta verde (130 ml).....\$78
Salsa de Queso Azul (130 ml).....\$88
Salsa de Hongos con Oporto (130 ml).....\$78

GUARNICIONES

Camote y papa horneada.....\$87 Con aceite de oliva, pimentón de la vera.
Elote amarillo braseado.....\$87 Elote dulce braseado con mantequilla.
Espárragos.....\$93 A la parrilla.
Papas saratoga.....\$87 Papas Fritas.
Papas francesas.....\$90 Clásica papa francesa.
Papas trufadas.....\$93 Papas a la francesa, con aceite de trufa y queso parmesano.
Papas a las brasas.....\$90 Rodajas de papa, suaves por dentro doradas por fuera.
Guacamole.....\$85



NIGIRIS (2PZAS)

Camarón	\$ 88
Hamachi	\$168
Anguila	\$143
Wagyu	\$223
Atún toro	\$143
Atún akami	\$143
Salmón	\$116

TOPPING'S

Trufa	\$38
Foie gras	\$36
Porro frito	\$20
Wasabi natural	\$20
Yuzu cosho	\$20