

RESTAURANTE

EL GRECO

HACIENDA DE LETRAS

ENTRADAS FRÍAS

CARPACCIO ROSA \$180

Finas láminas de salmón fresco realzadas con una refrescante vinagreta de cítricos y eneldo fresco.

ENSALADA LANTANA \$125

Mezcla fresca de lechugas junto a fresas y pera, todo coronado con una vinagreta cítrica y nueces garapiñadas.

ENSALADA DEL GRECO \$115

Mezcla fresca de lechugas junto con garbanzos sazonados con tomates cherry, pimientos rostizados y coronando con una vinagreta balsámica.

AGUACHILE VERDE CAMARONES \$180

Frescos curados en jugo de limón bañados en una salsa de jalapeños confitados y acompañado de pepino, cebolla morada y cilantro.

PARA COMPRARTIR

TABLA DE MONTADITOS \$145

Plato con 8 montaditos de diferentes preparaciones.

TABLA DE QUESOS \$240

Una selección cuidadosa de quesos artesanales que ofrece una variedad de texturas, sabores y aromas.

TABLA MIXTA \$395

Una exquisita combinación de quesos artesanales y carnes frías, cuidadosamente elegidos para ofrecerte una experiencia gastronómica inolvidable.

QUESO FUNDIDO \$165

Clásico queso fundido mexicano que puede ser acompañado de chorizo, champiñones al ajillo o pimientos asados.

ENTRADAS CALIENTES

LOS TRES MOSQUETEROS \$180

Trío de chiles jalapeños rellenos de requesón con chicharrón con un espejo de una delicada salsa de tomate y coronados con una cremosa salsa de quesos.

PAPAS “LAS LETRAS” \$95

Papas fritas bañadas en salsa de queso y gravy hecho en casa coronadas con cebollas caramelizadas y tocino frito.

EMPANADA DEL GRECO \$49

Empanada argentina que puede estar rellena de queso, espinacas, elote o carne.

SOPAS

CREMA DE CEBOLLA \$125

Una mezcla suave de cebollas caramelizadas en un caldo aromático, coronada con queso gratinado.

SOPA AZTECA TRADICIONAL \$100

Sopa mexicana acompañada de sus clásicas guarniciones.

PASTAS

LASAGNA BOLOGNESE \$220

Clásica lasagna rellena de salsa bolognesa tradicional.

SPAGHETTI A LA BOLOGNESE \$140

Pasta larga con salsa tradicional bolognesa y coronada de queso parmesano.

PENNE 4 FORMAGGI \$140

Pasta corta bañada en salsa de 4 quesos.

SPAGHETTI ROSA CON CAMARÓN \$165

Pasta larga cocinada con camarones y tomates cherry bañada de salsa de tomate con un toque de crema y perfumada con albahaca.

CARNES BLANCAS Y PESCADOS

SALMÓN EN SALSA DE QUESO CON PIMIENTOS \$315

Salmón a la plancha bañado en salsa cremosa de queso con pimientos rostizados y acompañado de papas y espárragos.

PESCADO EMPAPELADO \$185

Pescado blanco sazonado con un aderezo de chipotle y acompañado de verduras todo cocinado dentro de un sobre de aluminio.

POLLO CHILINDRÓN \$190

Estofado de pollo tradicional español en salsa de tomate con vino tinto y acompañado de papas y pimientos asados coronado de jamón serrano y chorizo de pamlona.

POLLO SALTIMBOCCA \$190

Filete de pollo cocinado con queso mozzarella y jamón serrano y bañado de una salsa de tomate ligeramente picante.

ARRACHERA DE CERDO EN SALSA CREMOSA DE CÍTRICOS \$215

Filete de arrachera de cerdo bañado de una salsa cremosa de cítricos con manzana y pera y coronado de queso azul.

ESTOFADO TATEMADO DE CERDO \$215

Cocción lenta de cerdo de técnica europea con sabores mexicanos y acompañados de papa y nopales.

PARRILLADAS

PARRILLADA MEXICANA (PARA 5 PERSONAS) \$850

Arrachera de cerdo, carnitas, chuleta de cerdo natural, pollo, chorizo, guacamole, frijoles charros, pico de gallo.

PARRILLADA EUROPEA (PARA 5 PERSONAS) \$850

Salchicha polaca, arrachera, chistorra española, pollo, papas, pimientos asados, espárragos, mayonesa de ajo, chimichurri picante.

CORTES

CAÑA DE RES \$280

200g de filete de res hecho al termino en la parrilla acompañado de papas y espárragos.

ARRACHERA \$315

300g de arrachera de res hecha al término en la parrilla acompañado de papas y espárragos.

T-BONE \$359

400g de T-bone de res hecha al término en la parrilla acompañado de papas y espárragos.

RIB EYE PREMIUM NACIONAL \$445

400g de rib eye de res hecha al término en la parrilla acompañado de papas y espárragos.