



VIÑEDOS
SAN LUCAS

ENTRADAS y Ensaladas

TABLA DE QUESOS (para 2-3 personas)	\$320
TABLA DE CHARCUTERÍA CON ARÚGULA	\$350
PROVOLETA Queso provolone gratinado y tomate cherry	\$220
CARPACCIO DE TERNERA bañado en vinagreta de cítricos, láminas de parmesano y ensalada de arúgula	\$240
MIX DEL HUERTO Mezcla de lechugas, tomate cherry, vinagreta mostaza	\$140
BURRATA Arúgula, queso burrata, tomate cherry, vinagre balsámico	\$210
KALE Kale, queso de cabra, jengibre caramelizado, balsámico	\$160
ESPINACA CON HOJA DE BETABEL Hoja de betabel, espinaca, nuez, balsámico, queso gorgonzola, a elegir pollo o prosciutto	\$195

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA	\$130
CREMA DE TOMATE ROSTIZADO con queso de cabra y cruton	\$150

PASTAS

A LA PUTANESCA anchoas, alcaparras y aceitunas en base de tomate	\$240
AL PESTO con albahaca orgánica de nuestro huerto, piñón y parmesano	\$220
ARRABBIATA tomate orgánico de nuestro huerto, chile de arbol y pesto	\$220
VERDES DEL HUERTO Y NUÉZ crema ácida, mezcla de acelga, kale, espinaca y hoja de betabel	\$240
A LA BOLOÑESA salsa de pomodoro y carne de res especial	\$290
RISSOTO DE SALMÓN zanahoria, calabaza, queso parmesano, salsa de tomate, crema de camarón y salmón	\$290
ALFREDO con camarones, crema, vino blanco y perejil	\$330



VIÑEDOS
SAN LUCAS

CORTES A LA PARRILLA

Rib Eye	\$490
New York	\$450
Arrachera	\$350
Salmón	\$350
Pechuga de Pollo	\$280
Volcán de Arrachera	\$350

todos los cortes van servidos con vegetales salteados y puré de papa.

JUEVES, VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS

PIZZAS A LA LEÑA

	\$290
Prosciutto con Arúgula	\$290
Cebolla caramelizada con Queso de Cabra	\$290
Mozzarella con jitomate Fresco y Aceitunas	\$290
Provolone con Nuéz	\$260
Margarita	\$290
Chistorra con elote dorado y juliana de jalapeños	\$290
Salami con Champiñones y Aceitunas negras	\$290
Pepperoni	\$290

MINI PIZZAS

Margarita	\$160
Salami	\$180
Pepperoni	\$180

POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE al vino tinto y nuéz	\$120
TARTA DE FRUTOS ROJOS Y QUESO CAMEMBERT	\$120
BROWNIE a la lavanda, servido con helado	\$140
HELADOS ARTESANALES de la región, diferentes sabores	\$120
ESQUINAS DE AVELLANA	\$120
PANACOTTA DE LAVANDA	\$130