



L' ENTREGU

COMIDA X ARTE

BEBIDAS



Vino Blanco

ml		Copa	Botella
750	México Calixa <i>Chardonnay</i>	\$180.00	\$900.00
	España		
750	Alba de Vetus (D.O. Rías Baixas) <i>Albariño</i>	\$220.00	\$1,150.00
	California		
750	Kung Fu Girl <i>Riesling</i>	\$210.00	\$1,050.00

Vino Rosado

ml		Copa	Botella
750	México Jamändi <i>Grenache Malbec</i>	\$180.00	\$900.00
	España		
750	Cuatro Pasos <i>Mencia</i>	\$180.00	\$900.00

Vino Tinto

ml		Copa	Botella
750	México Analogía <i>Malbec</i>	\$160.00	\$900.00
750	Balero <i>Cabernet Sauvignon Y Merlot</i>	\$220.00	\$1,100.00
750	Hacienda de Encinillas <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>		\$1,650.00
750	Latiendo <i>Malbec, Syrah y Merlot</i>	\$180.00	\$900.00
750	Maxia Ensemble <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Grenache</i>	\$210.00	\$1,050.00
750	Megacero <i>Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon</i>		\$1,500.00
	España		
750	Valdubón Roble <i>Tempranillo</i>	\$200.00	\$1,000.00
750	Coto Crianza (D.O. Rioja) <i>Tempranillo</i>	\$160.00	\$900.00
750	El Pícaro (D.O. Toro) <i>Tinta de Toro</i>	\$190.00	\$900.00
750	El Recio (D.O. Toro) <i>Tempranillo</i>		\$1,500.00
750	Protos Roble <i>Tinta</i>		\$1,100.00
	Argentina		
750	Newen <i>Malbec</i>	\$160.00	\$900.00
	Chile		
750	Undurraga Sibaris <i>Carmenere</i>	\$170.00	\$900.00
	Italia		
750	Chianti Ruffino <i>Sangiovese, Merlot</i>	\$180.00	\$900.00

Vodka

ml		Copa	Botella
750	Absolut Azul	\$155.00	\$1,610.00
750	Absolut Citron	\$155.00	\$1,610.00
750	Absolut Mandrin	\$155.00	\$1,610.00
750	Absolut Pears	\$155.00	\$1,610.00
750	Absolut Raspberri	\$155.00	\$1,610.00
750	Grey Goose	\$230.00	\$2,700.00
750	Smirnoff	\$145.00	\$1,550.00
750	Smirnoff X1	\$145.00	\$1,550.00
750	Stolichnaya	\$155.00	\$1,610.00
750	Titos	\$190.00	\$2,200.00

Ron

ml		Copa	Botella
750	Appleton Estate	\$160.00	\$1,900.00
750	Bacardi 8 años	\$200.00	\$2,300.00
750	Bacardi Blanco	\$145.00	\$1,550.00
700	Captain Morgan Spiced	\$145.00	\$1,550.00
700	Havana Club 3 años	\$145.00	\$1,550.00
700	Havana Club 7 años	\$160.00	\$1,800.00
750	Malibu	\$145.00	\$1,550.00
750	Matusalem Clásico	\$150.00	\$1,600.00
750	Matusalem Gran Reserva	\$170.00	\$2,000.00
750	Matusalem Platino	\$150.00	\$1,600.00
750	Ron La Gloria Cristalino	\$190.00	\$2,200.00
750	Ron La Gloria Añejo	\$190.00	\$2,200.00
750	Zacapa 23	\$280.00	\$3,300.00

Mezcal

ml		Copa	Botella
750	400 Conejos Espadín	\$170.00	\$1,900.00
750	400 Conejos Tobalá	\$180.00	\$2,100.00
750	Amarás Joven	\$190.00	\$2,200.00
750	Amores Reposado	\$235.00	\$2,700.00
750	Amores Cupreata	\$210.00	\$2,500.00
750	Creyente Cristalino	\$190.00	\$2,200.00
750	Creyente Espadín	\$170.00	\$2,900.00
700	Mezcal Unión El Viejo	\$210.00	\$2,300.00
700	Mezcal Unión Joven	\$170.00	\$1,800.00
750	Montelobos Ancestral	\$340.00	\$3,520.00
750	Montelobos Espadín	\$200.00	\$2,300.00
750	Ojo de Dios Café	\$170.00	\$1,900.00
750	Ojo de Dios Jamaica	\$170.00	\$1,900.00
750	Ojo de Dios Joven Espadín	\$170.00	\$1,900.00
750	Ojo de Tigre	\$170.00	\$1,900.00

Ginebra

ml		Copa	Botella
750	Beefeater	\$220.00	\$2,300.00
750	Bombay Sapphire	\$220.00	\$2,300.00
700	Bombay Bramble	\$240.00	\$2,400.00
750	Boodles	\$220.00	\$2,300.00
750	Bulldog	\$250.00	\$2,400.00
750	Condesa Gin	\$250.00	\$2,400.00
750	Condesa <small>Gin Xiconostie & Azahar</small>	\$250.00	\$2,400.00
750	Hendrick's	\$260.00	\$2,800.00
500	Monkey 47	\$420.00	\$3,000.00
750	Puerto de Indias	\$220.00	\$2,300.00
750	Tanqueray	\$220.00	\$2,300.00
750	Tanqueray Flor de Sevilla	\$240.00	\$2,400.00
700	Tanqueray Ten	\$260.00	\$2,400.00

Whisky

ml		Copa	Botella
750	Buchanan's 12 años	\$230.00	\$2,700.00
750	Buchanan's 18 años	\$370.00	\$4,300.00
750	Buchanan's Master	\$310.00	\$3,600.00
750	Bushmills Blackbush	\$220.00	\$2,550.00
750	Bushmills 10 Years	\$310.00	\$3,600.00
750	Chivas Regal 12 años	\$230.00	\$2,700.00
750	Chivas Regal 18 Años	\$370.00	\$4,300.00
750	Glenfiddich 12 Años	\$300.00	\$3,500.00
750	Glenmorangie 10 Años	\$290.00	\$3,400.00
750	J.W. Black Label	\$240.00	\$2,800.00
750	J.W. Blue Label	\$950.00	\$11,000.00
750	J.W. Gold Label	\$290.00	\$3,400.00
700	J.W. Red Label	\$160.00	\$1,800.00
700	Jack Daniels	\$180.00	\$2,000.00
700	Jack Daniels Apple	\$180.00	\$2,000.00
700	Jack Daniels Honey	\$180.00	\$2,000.00
700	Jim Beam White	\$180.00	\$2,000.00
700	Macallan 12 años	\$340.00	\$3,700.00

Tequila

ml		Copa	Botella
700	1800 Añejo	\$200.00	\$2,200.00
700	1800 Blanco	\$160.00	\$1,700.00
700	1800 Cristalino	\$220.00	\$2,400.00
700	1800 Reposado	\$170.00	\$1,900.00
750	7 Leguas Blanco	\$200.00	\$2,200.00
750	Casa Dragones Blanco	\$350.00	\$4,100.00
750	Casa Dragones Joven	\$900.00	\$10,500.00
695	Centenario Añejo	\$180.00	\$1,900.00
700	Centenario Plata	\$160.00	\$1,700.00
700	Centenario Reposado	\$160.00	\$1,700.00
750	Cuervo Tradicional Cristalino	\$210.00	\$2,500.00
695	Cuervo Tradicional Plata	\$140.00	\$1,550.00
695	Cuervo Tradicional Reposado	\$145.00	\$1,600.00
700	Dobel Blanco	\$210.00	\$2,300.00
700	Dobel Diamante Cristalino	\$290.00	\$3,200.00
700	Dobel Reposado	\$230.00	\$2,500.00
700	Don Julio 70	\$330.00	\$3,700.00
700	Don Julio Blanco	\$190.00	\$2,100.00
700	Don Julio Reposado	\$210.00	\$2,300.00
700	Herradura Plata	\$180.00	\$1,900.00
700	Herradura Reposado	\$200.00	\$2,200.00
700	Herradura Ultra	\$230.00	\$2,500.00
750	Reserva <small>de La Familia Extra Añejo</small>	\$560.00	\$6,500.00

Brandy

ml		Copa	Botella
700	Terry Centenario	\$160.00	\$1,700.00
700	Torres 10	\$160.00	\$1,700.00
700	Torres 20	\$290.00	\$3,000.00

Cognac

ml		Copa	Botella
700	Hennessy VS	\$250.00	\$2,700.00
700	Hennessy VSOP	\$380.00	\$4,100.00
700	Martell VSOP	\$280.00	\$3,000.00

El servicio para botellas es de 6 latas de refresco de 255 ml o 1 litro de jugo | No incluye energéticos

Licores

ml		Copa	Botella
750	Ancho Reyes Rojo	\$170.00	\$1,950.00
750	Ancho Reyes Verde	\$170.00	\$1,950.00
700	Aperol	\$180.00	\$1,950.00
750	Averna	\$200.00	\$1,600.00
700	Baileys	\$180.00	\$1,950.00
750	Campari Bitter	\$190.00	\$2,150.00
750	Cassis Sisca	\$210.00	\$2,450.00
700	Chartreuse Amarillo	\$350.00	\$3,750.00
700	Chartreuse Verde	\$370.00	\$3,950.00
1000	Chinchon Campechano	\$170.00	\$2,700.00
1000	Chinchon Dulce	\$170.00	\$2,700.00
1000	Chinchon Seco	\$170.00	\$2,700.00
750	Cinzano Bianco	\$170.00	\$1,950.00
750	Cinzano Extra Seco	\$170.00	\$1,950.00
750	Cinzano Rosso	\$170.00	\$1,950.00
750	Cointreau	\$230.00	\$2,650.00
1000	Curazao Azul	\$170.00	\$2,650.00
700	Disaronno Amaretto	\$200.00	\$2,350.00
700	Disaronno Velvet	\$200.00	\$2,351.00
750	Fernet Branca	\$220.00	\$2,550.00
750	Fernet Branca Menta	\$220.00	\$2,550.00
700	Frangelico	\$200.00	\$2,150.00
700	Grand Marnier	\$270.00	\$2,850.00
750	Hpnotiq	\$250.00	\$2,850.00
700	Jagërmeister	\$200.00	\$2,150.00
1000	Kalhua	\$170.00	\$2,700.00
700	Licor 43	\$220.00	\$2,350.00
700	Licor 43 Orochata	\$200.00	\$2,150.00
750	Licor Saint Germain	\$260.00	\$3,000.00
700	Limoncello	\$200.00	\$2,150.00
700	Mandarine Napoleon	\$260.00	\$2,750.00
750	Midori	\$200.00	\$2,300.00
750	Oporto Ferreira Tawny	\$190.00	\$2,150.00
1000	Pacharán Bassarana	\$180.00	\$2,800.00
1000	Pacharán Zocco	\$170.00	\$2,700.00
700	Sambuca Blanco	\$180.00	\$1,950.00
700	Sambuca Nero	\$180.00	\$1,950.00
750	Strega	\$260.00	\$3,000.00
750	Tio Pepe	\$180.00	\$2,050.00
750	Xila	\$210.00	\$1,900.00

El servicio para botellas es de 6 latas de refresco de 255 ml o 1 litro de jugo | No incluye energéticos

Carajillos

Cereza	\$240.00
<i>Cognac Hennessy VS, Base láctea con chocolate al 56% de cacao</i>	
Chocolate	\$210.00
<i>Licor 43, base láctea y chocolate abuelita</i>	
Clásico	\$210.00
<i>Licor 43 y café espresso</i>	
Tiramisú	\$210.00
<i>Licor 43, Licor de café Kahlúa, café espresso y espuma de Tiramisú</i>	
Mazapán	\$210.00
<i>Licor 43, Frangelico y leche evaporada</i>	
Menta	\$210.00
<i>Licor 43, Fernet Branca Menta, café espresso</i>	
Chai	\$210.00
<i>Ron Oscuro, Licor de Café, concentrado de chai y leche</i>	

Champagne & Espumosos

ml		Copa	Botella
750	Cinzano Pro Spritz	\$160.00	\$1,000.00
750	Moët & Chandon Ice		\$5,200.00
750	Moët & Chandon Nectar Imperial		\$5,200.00

Cerveza

	Botella
Chilanga Morocho	\$100.00
Chilanga Rubí	\$100.00
Corona	\$70.00
Corona Cero	\$70.00
Corona Light	\$70.00
Michelob Ultra	\$80.00
Modelo Especial	\$70.00
Negra Modelo	\$70.00
Stella Artois	\$80.00
Victoria	\$70.00

Energéticos

ml		Botella
250	Redbull	\$85.00
250	Redbull Sandía	\$85.00
235	Boost	\$85.00

Margaritas

Cadillac Margarita	\$260.00
Ginger & Chamomile	\$230.00
Jamaica	\$230.00
Mango	\$230.00
Maracuya	\$230.00
Original	\$230.00
Pepino	\$230.00
Sandía	\$230.00
Sinfonía Mexicana	\$230.00

Todas nuestras margaritas están elaboradas con 45 ml de Tequila Cuervo Tradicional Plata y 15 ml de Cointreau

Coctelería

	Copa
ABC	\$220.00
Alfonso XIII	\$180.00
Amaretto Colado	\$200.00
Americano	\$220.00
Aperol Spritz	\$200.00
Bala de Oro	\$210.00
Bala de Plata	\$210.00
Bembe	\$220.00
Bloody Mary	\$190.00
Bull	\$180.00
Clamato c/Vodka	\$180.00
Clericot	\$150.00
Creyente Tonic	\$190.00
Enzoni	\$220.00
Gavilán	\$180.00
Huracán	\$200.00
Jardinero	\$220.00
Limoncello Spritz	\$220.00
Long Island Ice Tea	\$220.00
Luces de la Habana	\$200.00
Midori Colado	\$180.00
Mimosa	\$180.00
Mojito	\$180.00
Mojito de Sabores	\$200.00
Piedra	\$180.00
Piña Colada	\$180.00
Redoxon	\$210.00

Todos nuestros cócteles se preparan con 60 ml del destilado indicado

Refrescos y Aguas

ml		Botella
355	Agua Mineral Ciel	\$60.00
355	Agua Natural Santa María	\$60.00
296	Agua Quina Schweppes	\$60.00
750	Agua San Pellegrino Gasificada	\$120.00
750	Evian Natural	\$95.00
750	Evian Gasificada	\$140.00
355	Coca Cocal Sin Azúcar	\$60.00
355	Coca Cola	\$60.00
355	Coca Cola Light	\$60.00
355	Fanta	\$60.00
200	Fever Tree	\$95.00
255	Ginger Ale	\$60.00
330	Perrier	\$70.00
355	Sidral	\$60.00
355	Sprite	\$60.00
355	Sprite Sin Azúcar	\$60.00
355	Squirt	\$60.00
355	Topo Chico	\$65.00

Mezcalitas

Original	\$230.00
Ponche de Lobos	\$230.00
<small>Mezcal Montelobos Espadin, Vermouth Rosso, jamaica, limón y miel de agave</small>	
Pink Pasion	\$230.00
<small>(Mezcal espadin, sandía, Licor Xíla)</small>	
Doctor Brujo	\$230.00
<small>Mezcal Espadin, pulpa de mango, pulpa de fruta de la pasión</small>	
Mango	\$230.00
Pepino	\$230.00
Cinnamon & Pineapple	\$230.00
<small>Mezcal Creyente Espadin, canela, jugo de piña y fruta de la pasión</small>	

Todas nuestras mezcalitas están elaboradas con 60 ml de Mezcal Espadin

Coctelería Clásica

	Copa
Bramble	\$220.00
Cluver Club	\$220.00
Espreso Martini	\$220.00
Manhattan	\$260.00
Martini de Sabores	\$260.00
Martini Dulce	\$260.00
Martini Seco	\$260.00
Mint Julep	\$220.00
Moscow Mule	\$220.00
Naked & Famous	\$220.00
Negroni	\$220.00
Negroni Sbagliato	\$230.00
New York Sour	\$230.00
Old Fashioned	\$220.00
Whisky Sour	\$220.00

Mixología

	Copa
Spritz L'Entregu <i>Licor St Germain, Sidra Asturiana, agua mineral</i>	\$260.00
Birds <i>Ginebra Tanqueray, Mandarine Napoleón y Agúa Tónica</i>	\$260.00
Apple Pie <i>Jack Daniels Apple, Limoncello, jugo de limón</i>	\$260.00
Dulces Sueños <i>Tequila 1800 Cristalino, Chartreuse Amarillo, Ancho Reyes Poblano.</i>	\$260.00
Caribbean Breeze <i>Vodka, Hpnotiq, guanábana</i>	\$220.00
Citrus Firestorm <i>Smirnoff X1, jugo de naranja y jamaica</i>	\$220.00
Watermelon Wings <i>Ginebra Puerto de Indias, Aperol, Sandía y Redbull Watermelon</i>	\$260.00
Golden Acapulco <i>Ginebra Tanqueray Flor de Sevilla, Agua De Coco y Crema de Coco</i>	\$260.00
Oaxacan Mule <i>400 Conejos Espadín, extracto de jengibre y Ginger Ale</i>	\$260.00
Cucumber Fizz <i>Ginebra Hendrick's, St Germain, Pepino y Agua Mineral</i>	\$260.00
Midnight Berry <i>Jägermeister, Licor de Cassis y toronja</i>	\$220.00
Palomo <i>400 Conejos Espadín, Ancho Reyes Original, jugo de Naranja y Jugo de Toronja</i>	\$260.00
Aurora Boreal <i>Cuervo 1800, Midori, Jugo de Naranja, Jugo de Piña y Tisana</i>	\$260.00
Negroni El Mexicano <i>Ginstone, Xila y Campari</i>	\$220.00
Fusión Caribe <i>Matusalem Platino, Matusalem Clásico, maracuyá, naranja y puré de plátano</i>	\$260.00

Si es alérgico a algún ingrediente favor de especificarlo al mixólogo
Todos nuestros cócteles se preparan con 60 ml del destilado indicado

Mocktails / Sin Alcohol

	Copa
Canica	\$65.00
Clamato	\$80.00
Conga	\$80.00
Grosella Cream Dream <i>Jarabe de Grosella y leche evaporada</i>	\$120.00
Limonada	\$70.00
Limonada de Frutos Rojos	\$85.00
Mandibulín <i>Soda italiana de Blueberry</i>	\$80.00
Naranjada	\$70.00
Peaches <i>Jugo de durazno con leche evaporada</i>	\$100.00
Piñada	\$120.00
Silky Red <i>Guanábana con frutos rojos y agua mineral</i>	\$120.00

Si es alérgico a algún ingrediente favor de especificarlo al mixólogo
Todos nuestros cócteles se preparan con 60 ml del destilado indicado



L' ENTREGU

COMIDA X ARTE

ALIMENTOS



LAS TAPAS

JAMÓN SERRANO Y QUESO BRIE (3 Pzas) — · 1 Pieza \$85.00 · 3 Piezas \$260.00
Con mermelada de higo, cebolla caramelizada y ensaladita de arúgula baby y jitomate cherry.

TRUCHA AHUMADA (3 Pzas) — · 1 Pieza \$85.00 · 3 Piezas \$260.00
Queso boursin, alcaparras fritas y arúgula baby.

ENTRADAS

CRUJIENTES DE PULPO AL AJILLO — \$220.00
Rollo frito de pasta spring roll relleno de pulpo al ajillo, acompañado de una mayonesa de chipotle.

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO RESERVA · 1 Pieza \$70.00 · 3 Piezas \$195.00
Bañadas en alioli de ajo rostizado casero terminadas con una lámina de jamón serrano

ARANCINIS — · 1 Pieza \$60.00 · 3 Piezas \$180.00
Croquetas de risotto con queso mozzarella, bañadas con un toque de salsa italiana, jitomate rostizado y queso paremsano reggiano.

MEJILLONES A LA PROVENZAL (TEMPORADA) — · 8 Piezas \$310.00
Mejillones en su concha cocidos al vino blanco con una mantequilla provenzal, gratinados con queso parmesano reggiano.

CARPACCIO DE RES TONNATO (120 Gr) — \$255.00
Filete de res en finas láminas espolvoreado con pimenta negra y un toque de aderezo tonnato, queso parmesano reggiano, arúgula baby, alcaparra frita y pan de masa madre tostado.

PATATAS BRAVAS — \$195.00
Patata en gajo aderezadas con alioli de ajo rostizado casero, con una salsa de jitomate deshidratado, chipotle adobado y espolvoreadas con avellana.

TOSTADITAS DE AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN (4 Pzas) [✂] PICA MUCHO \$295.00
Mezcla de chile habanero tatemado, pepino persa, granjo de elote tatemado y camarón montadas en una tostada barnizada con mayonesa de aguacate, decoradas con polvo de chiles y brotes de maíz.

BOMBAS DE RIB EYE (2 Pzas) — \$295.00
Mini concha de vainilla con cardamomo, rellena de rib eye, queso de cabra y frijoles refritos acompañadas de ensaladilla de espinaca baby, germen de soya, semilla de chiles tostados y aderezo de limón.

ALCACHOFA AL CARBÓN (500 Gr) — \$280.00
Mitades del alcachofa ahumadas al carbón, acompañadas de un aderezo roquefort y salsa de queso cabrales al vino tinto.

TACOS DE RIB EYE (3 Pzas) — \$255.00
Láminas de Rib Eye marinadas en salsa de jengibre con ajonjolí montadas en tortilla de harina acompañadas de salsa macha.

TACOS DE FILETE (3 Pzas) — \$255.00
Trozos de filete marinados en salsa de jengibre con ajonjolí montados en tortilla de harina acompañados de salsa macha.

* Pesados en crudo.

CARPACCIO DE ATÚN — \$280.00
Finas lajas de atún con pesto de albacar salsa acuática pepino persa picado brote de albahaca y pan pita tostado.

DEL HUERTO

ENSALADA DE QUINOA (150 Gr) _____ \$185.00

Mezcla de quinoa y pimientos finamente picados de 3 colores, jitomate cherry, pepino persa, cebolla morada, piña, hierbabuena, aceituna kalamata, pesto de albahaca y un aderezo de limón.

ENSALADA L'ENTREGÚ (150 Gr) _____ \$195.00

Mezcla de lechugas, espinaca baby, uva globo, pera asada, nuez de la india, ajonjolí garapiñado con un aderezo de mostaza y miel.

*Acompaña tu ensalada con pollo (100g) \$70.00

SOPAS

JITOMATE ROSTIZADO (200 ML) _____ \$180.00

Queso de cabra, jitomate cherry, pesto de albahaca, crotones y brotes de betabel.

CEBOLLA CON LENTEJAS (200 ML) _____ \$220.00

Clásica sopa de cebolla con un toque de lentejas montada en un pan campesino grantinado en su mesa. Creación de nuestro Chef Alberto Carrillo.

FRIJOL CON JOCOQUE (200 ML) _____ \$160.00

Acompañada con jocoque, perfumada con hoja de aguacate. Tortilla frita, toques de slasa macha, aguacate y brotes de betabel.

PASTAS

PASTA CARBONARA (220 Gr) _____ \$290.00

Fetuccini con tocino frito, huevo, queso parmesano y perejil picado.

FETTUCCINE NEGRO CON CAMARONES (U31/40 250 Gr) _____ \$355.00

Fetuccini negro fusionado con una salsa de crema, queso paremsano, ajo rostizado y pimiento rojo, terminado con brotes de albahaca.

FETTUCCINE ALFREDO (250 Gr) _____ \$290.00

Con aceite de trufa, crema, queso parmesano y brotes de albahaca.

CAMARONES CON RAVIOLES (6 CAMARÓN U 15) _____ \$470.00

3 ravioles rellenos de queso de cabra y espinaca sellados con aceite de 3 chiles, montados en un espejo de salsa de ajo rostizado, espolvoreados con queso de cabra cenizo y brotes de betabel.

PIZZAS

BRIE CON ACEITE DE TRUFA (30 cm) _____ \$375.00

Queso paremsano, queso brie, hongo portobello, arúgula baby, jitomate cherry, aceituna kalamata con un toque de aceite de trufa.

RIB EYE CON SALSA DE TUÉTANO (30 cm) _____ \$375.00

Queso provolone ahumado, cebolla caramelizada al vino tinto y láminas de Rib Eye.

DE CAMARÓN (30 cm) _____ \$375.00

Pesto de albahaca, queso parmesano, queso de cabra y jitomate rebanado.

MARGHERITA (30 cm) _____ \$295.00

Salsa Pomodoro, queso mozzarella, rodajas de jitomate y brotes de albahaca.

PEPERONI (30 cm) _____ \$295.00

La clásica pizza con salsa pomodoro Queso Mozzarella peperoni y ensaladilla de arugula baby con aderezo de limón.

CARNES

FILETE CHEMITA (220 Gr) _____ \$460.00

Filete de res montado sobre una cama de puré de papa rústico bañado con jus de res reducido durante 48 horas en el caldero, hongo de portobello y finos aros de cebolla con guía de chícharo.

FILETE CABRALES (200 Gr) _____ \$440.00

Filete de res montado en un pan de masa madre bañado en una salsa de queso cabrales acompañado de chips de papa y camote.

RIB EYE A LOS 3 CHILES (300 Gr) _____ \$750.00

Rib Eye bañado en salsa de 3 chiles con echalote, acompañado de esquites y kale morada con guía de chícharo.

RIB EYE A LA MANTEQUILLA (300 Gr) _____ \$750.00

Rib Eye al carbón bañado con mantequilla a las finas hierbas y ajo rostizado, zanahoria baby. Flameado en su mesa con mezcal.

*Elija una guarnición para su Rib Eye a la mantequilla:

Puré de papa rústico

Espárragos

Espinacas a la crema

Mix de lechugas

AVES

PECHUGA DE POLLO A LAS BRASAS (200 Gr) _____ \$305.00

Salseada con jus de pollo sobre una cama de puré de chícharo, acompañado con mix de lechugas.

DEL MAR

PULPO A LAS BRASAS (200 Gr) _____ \$550.00

Marinada con aceite de chiles montado sobre una capa de arroz acompañado de ensalda de cilantro criollo, plumas de cebolla morada, aguacate y aderezo de limón.

PESCA DEL DÍA

A LA TALLA (220 Gr) _____ \$480.00

Marinada con aceite de chiles montado sobre una capa de arroz acompañado de ensalda de cilantro criollo, plumas de cebolla morada, aguacate y aderezo de limón.

RISOTTO CON AGUACATE (220 Gr) _____ \$495.00

Pesca del día montado sobre una cama de risotto con aguacate, acompañada con un mix de lechuga y jitomate cherry y aderezo de limón.

GUARNICIONES

PAPAS CON QUESO PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA (150 GR)	\$135.00
PURÉ DE PAPA RUSTICO (120 GR)	\$110.00
ESPÁRRAGOS CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO (120 GR)	\$110.00
ENSALADA MIXTA (150 GR)	\$110.00
PAPA AL HORNO	\$110.00
ESPINACAS A LA CREMA (120 GR)	\$120.00

KIDS

TENDERS DE POLLO (180 Gr) Tiras de pollo empanizadas acompañadas de papas a la francesa.	\$170.00
MILANESA DE RES (170 Gr) Filete de res empanizado acompañado de papas a la francesa.	\$250.00
PIZZA PEPPERONI (15 Cm) Salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni.	\$140.00
PIZZA HAWAIANA (15 Cm) Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón de pavo y piña.	\$140.00
FETTUCCHINE KIDS (150 Gr) Deliciosa pasta con crema, mantequilla y queso parmesano.	\$170.00
ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA (150 Gr)	\$110.00



L' ENTREGU

COMIDA X ARTE

POSTRES



POSTRES

TIRAMISÚ (200 Gr) _____ \$215.00

Biscocho suave hidratado en café expresso, kahlúa, queso mascarpone y cocoa.

CRÈME BRÛLÉE DE BAILEYS (220 ML) _____ \$255.00

Postre clásico de la cocina francesa al estilo L'ENTREGU.

TARTA DE LIMÓN (200 Gr) _____ \$205.00

Masa quebrada, crema de limón, merengue italiano y gelée de maracuyá.

FLAN DE VAINILLA (170 Gr) _____ \$160.00

El clásico flan cremoso, con caramelo y frutos rojos.

GELATO DE LA CASA (3 BOLAS - 180 Gr) _____
Sin Topping \$180.00 Con Topping \$230.00

PASTEL DE CHOCOLATE _____ \$265.00

Bañado con un almibar de café, relleno con un mousse de chocolate semi amargo y un buttercream.

CREPAS EN SALSA DE CAJETA _____ \$230.00

Las clásicas crepas de cajeta elaboradas en mesa acompañadas con helado de vainilla.

CREPAS EN SUZETTE _____ \$275.00

Las clásicas crepas suzette elaboradas en mesa con Grand Marnier, Controy y helado de nuez de Macadami.

BEBIDAS CALIENTES O FRÍAS

Americano	☐ ☉	\$55.00
Capuchino	☐ ☉	\$60.00
Chai	☐ ☉	\$69.00
Chai Latte	☐ ☉	\$69.00
Chocolate	☐ ☉	\$59.00
Cold Brew	☉	\$65.00
Dirty Chai	☐ ☉	\$65.00
Espresso 2 onzas	☐ ☉	\$45.00
Espresso Doble 4 onzas	☐ ☉	\$55.00
Flat White 10 onzas	☐ ☉	\$55.00
Irish Coffee	☐	\$220.00
Macchiato 2 onzas	☐ ☉	\$49.00
Matcha Ceremonial	☐	\$85.00
Matcha Dulce	☐ ☉	\$69.00
Matcha Latte	☐ ☉	\$69.00
Moka	☐ ☉	\$59.00
Carga Extra de café		\$20.00

FRAPPES

Café	\$90.00
Chocolate	\$90.00
Matcha	\$90.00
Chai	\$90.00
Caramelo	\$90.00
Oreo	\$90.00
Snickers	\$90.00
Conejito Turín	\$90.00
Gansito	\$90.00

SMOOTHIES

Blueberry con Zarzamora	\$80.00
Fresa Kiwi	\$80.00
Mango	\$80.00
Frutos Rojo	\$80.00

OPCIÓN DE LECHE VEGETALES

Avena	\$20.00
Almendra	\$15.00
Coco	\$15.00
Soya	\$15.00

TISANAS

Moras	\$70.00
Maracuyá	\$70.00
Mandarina Jengibre	\$70.00

■ TÉ

- **PECAN PIE** \$70.00
Té negro con una alianza gourmet de sabrosos frutos secos: Pecanas, avellanas, almendras, pistachos con un toque de miel.
- **Miss Dammann** \$70.00
Mezcla té verde y jengibre con aromas afrutados y ácidos de limón y maracuyá.
- **Camomille** \$70.00
Tisana de Manzanilla cultivada en las áreas de Europa del Este, su infusión de color amarillo brillante con un sabor dulce y con notas de piña.
- **MENTHE** \$70.00
Tisana de menta con un poderoso olor, su infusión es ampliamente apreciada.
- **JASMIN CHUNG HAO** \$70.00
El té Jasmin Chung Hao es uno de los más delicados y fragantes, producido a partir de un magnífico té verde.
- **4 FRUITS ROUGES** \$70.00
Té negro con sabores a cereza, fresa, frambuesa y grosella, adornado con trozos de fresa y grosella.
- **SAMBA** \$70.00
Tisana de flores de hibisco, cáscara de rosa mosqueta, trozos de manzana, cáscaras de naranja con deliciosos aromas de mango y frutas tropicales.
- **HIMALAYA SHANGRI** \$70.00
Té blanco excepcional, con un perfil aromático.
- **BALI** \$70.00
Té verde de jazmín y pétalos de flores, lichi, pomelo, durazno y rosa.

L' ENTREGU

COMIDA X ARTE

NOTAS DE ESTA CARTA:

Todos nuestros platillos se elaboran al momento con materias primas frescas y escrupulosamente seleccionadas entre las de mayor calidad y jamás utilizamos productos ya procesados por lo que, en algunas ocasiones, el tiempo de preparación puede demorar. Agradecemos su paciencia

- Algunos de nuestros productos son de temporada, les ofrecemos una disculpa en caso de no encontrarse disponible
- En algunas personas, con condiciones físicas especiales, el consumo de pescados y mariscos crudos y semi crudos puede aumentar el riesgo de contraer algunas enfermedades alimenticias
- Algunos de nuestros platillos son preparados con algunos productos que son considerados alergénicos, le solicitamos consultar a su personal de servicio
- El consumo de huevo crudo o semi crudo puede aumentar el riesgo de contraer algunas enfermedades alimenticias
- Advertencia celiacos: estos platillos contienen o pueden entrar en contacto con productos con gluten

Los pesos expresados son aproximados y en crudo, pueden variar dependiendo del punto de cocción

Nuestros precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional como forma de pago, aceptamos efectivo, así como todas las tarjetas de crédito y débito

**PROPINA NO INCLUIDA, ÉSTA ES ENTERAMENTE VOLUNTARIA
Y A CRITERIO DEL CLIENTE**

Av. Revolución #1531, San Ángel, CDMX

