



# CERRO VIENTO

## restaurant

### M E N Ú

#### entradas

Tacos de pato en salsa de tamarindo al chipotle  
\$ 205.00

Empanadas de plátano macho con frijol y queso de Chiapas  
\$ 135.00

Queso provolone con jitomate deshidratado y romero fresco  
\$ 275.00

Tostadas de atún aleta amarilla  
\$ 220.00

Sopecitos de marlín ahumado  
\$ 180.00

Torta de huauzontle en salsa de chile pasilla  
\$ 165.00

Chile poblano relleno de chicharrón prensado en salsa de frijol al vino tinto  
\$ 180.00

Hojaldre de queso brie en salsa de chipotle dulce  
\$ 205.00

Jamón serrano Ibérico acompañado de pan de tomate  
\$ 230.00

Chicharrón de jaiba de concha suave  
\$ 315.00

Carpaccio de pulpo  
\$ 275.00

Tacos de camarón estilo Rosarito  
\$ 245.00

Pimientos del piquillo rellenos de bonito  
\$ 195.00

#### ensaladas

Torre de queso oaxaca y jitomate deshidratado  
\$ 160.00

Ensalada "La Labor"  
Jitomate, pepino, tocino, chicharrón de parmesano y vinagreta de albahaca  
\$ 160.00

Ensalada "Ventmontagne"  
Pera, lechugas, endivias, queso roquefort, nuez caramelizada, aderezo  
\$ 160.00

Ensalada "Los Bravo"  
Espárragos, atún, palmitos y alcachofa  
\$ 180.00

Alcachofa con vinagreta Agustina  
\$ 135.00

#### sopas

Sopa de fideos con chorizo al azafrán  
\$ 125.00

Sopa de tortilla  
\$ 125.00

Sopa de Taquitos  
Consomé de ave, jitomate, vino blanco y taquitos de queso  
\$ 125.00

Sopa de nopales con camarones  
\$ 155.00

Crema de olivas  
\$ 120.00

Sopa de poro y papa  
\$ 125.00

Sopa de cebolla gratinada  
\$ 135.00

PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

## pastas y arroces

Spaghetti Neoyorkino  
Cebolla caramelizada, hongos, tocino y crema  
\$ 145.00

Arroz verde a la poblana  
Elotes, aguacate, crema y queso  
\$ 125.00

Spaghetti con frutos del mar y chile de árbol  
\$ 220.00

Spaghetti al pesto de piñones y jitomate deshidratado  
\$ 155.00

Risotto Milanés  
Camarones, portobello y azafrán  
\$ 285.00  
Sin camarones  
\$ 230.00

Fideo seco con chorizo a los tres chiles  
\$ 115.00

## pescado

Filete de pescado en salsa de naranja al chipotle  
\$ 350.00

Filete de pescado al gruyere  
\$ 350.00

Filete de pescado en salsa verde con verdolagas  
\$ 350.00

Filete de pescado sobre cama de papa en salsa de poblano con queso y rajitas  
\$ 350.00

Pampanito a la sal  
\$ 385.00

Lomo de atún al grill con verduras al carbón  
\$ 285.00

Carnitas de atún aleta amarilla  
\$ 285.00

Lomos de huachinango estilo mediterráneo  
\$ 385.00

Camarones al mezcál  
\$ 395.00

Filete de salmón en costra de pistache y almendras  
\$ 325.00

## CARNES

Medallones de filete sobre glase de vinagre balsámico y perejil frito (200 gr)  
\$ 330.00

Medallones Sant Maur  
Flameados con tequila almendrado, salsa de huitlacoche y ratatouille de verduras regionales (200 gr)  
\$ 340.00

Arrachera a la parrilla acompañada de chile relleno de frijoles con queso (200 gr)  
\$ 290.00

Medallones de filete en mostaza Dijon y parmesano (200 gr)  
\$ 330.00

Medallones en salsa de queso azul (200 gr)  
\$ 340.00

Cortes de carne:  
Rib Eye, New York, Top Sirloin (200 gr)  
\$ 400.00

Costillas de cordero a las brasas con romero y jalea de menta (200 gr)  
\$ 370.00

Carne asada a la tampiqueña (200 gr)  
\$ 300.00

Puntas de filete en salsa de chile morita (200 gr)  
\$ 260.00

## AVES

Pollo en mole de la casa con arroz rojo  
\$ 245.00

Pechuga de pollo Don Jesús  
Salsa de espárragos blancos, piñones, espinacas saute y queso parmesano  
\$ 255.00

Pechuga rellena de verduras con queso panela y salsa de flor de calabaza  
\$ 255.00

Pollo en salsa de mostaza antigua con berenjena asada y jitomate  
\$ 245.00

Tacos de pavo en escabeche  
\$ 255.00

WIND  HILL  
CATERING  
BY GRUPO CERROVIENTO

PRECIOS SUJETOS A CÁMBIO SIN PREVIO AVISO



# CERRO VIENTO

## DESAYUNOS

### CAFÉ Y JUGO (355 ml)

Café americano, express \$ 55.00	Café capuchino \$ 60.00	Té, vaso con leche \$ 50.00	Chocolate caliente \$ 60.00
Jugo de naranja, toronja, zanahoria \$ 55.00	Jugo de temporada \$ 60.00	Jugos combinados: nopal, piña, apio, guayaba y perejil \$ 60.00	

### FRUTAS Y YOGHURT

Plato de fruta \$ 100.00	Cocktail de frutas \$ 80.00
Suprema de toronja y cottage \$ 80.00	Yoghurt con fruta y granola \$ 90.00
Copa de manzana Cerro Viento \$ 80.00 Manzana en cuadritos con yoghurt, granola y miel de abeja	

### PAN Y HOT CAKES

Pan dulce pieza \$ 25.00	Cereal con leche \$60.00
Bisquet horneado \$ 30.00	Hot cakes (3 pzas) \$ 90.00

### HUEVOS (2 pzas) Incluyen jugo ó fruta y café

Huevos a la mexicana \$ 110.00	Omelette de espinacas y queso Con jitomate cherry al lado \$ 135.00	Huevos rancheros \$ 120.00
Huevos Obregón Fritos montados en un bisquet con salsa verde cremosa y gratinados \$ 135.00	Omelette Cerro Viento Huitlacoche, chicharrón, queso oaxaca y aguacate \$ 140.00	Huevos jarochos Revueltos a la mexicana, envueltos en tortillas de maíz bañados en salsa de frijol, chorizo y crema \$ 155.00
Huevos revueltos con jamón y queso \$ 130.00	Omelette de salmón y queso crema Espárragos verdes de guarnición \$ 160.00	Huevos divorciados Fritos sobre tortilla bañados con salsa verde y salsa roja \$ 115.00
Huevos motuleños Fritos sobre tostada con jamón picado y chícharos, con salsa roja y gratinados \$ 135.00	Omelette de jamón serrano Con salsa de pimiento morrón rojo, queso y espinacas de guarnición \$ 165.00	Huevos "Boreas" Fritos montados sobre tortilla bañados en salsa roja con queso y rajas, frijoles de guarnición \$ 140.00
Huevos Benedictine Pochados sobre muffins con jamón bañados con salsa benedictine ligeramente gratinados \$ 165.00	Omelette AIEM Relleno de flor de calabaza, elote y queso, bañado con salsa de poblano \$ 160.00	Huevos ¡Ay mis hijos! Revueltos con juliana de tortilla frita y cebolla, bañados con salsa de guacamole \$ 120.00
Machaca con huevo \$ 160.00	Omelette de champiñones Con rajas de chile poblano y cebollas al lado \$ 120.00	Huevos Toluqueños Con chorizo \$ 155.00

### ESPECIALES Incluyen jugo ó fruta y café

Enchiladas de mole con pollo (3 pzas) \$ 170.00	Chilaquiles con pollo en salsa verde o roja \$ 145.00	Molletes mixtos \$ 160.00
Enchiladas verdes con pollo (3 pzas) \$ 155.00	Chilaquiles industriales Combinación de salsa verde y roja, con chorizo, pollo, crema y queso fresco \$ 165.00	Puntas en salsa ranchera (200 gr) \$ 260.00
Enfrijoladas (3 pzas) \$ 145.00	Burrito de Santiago Pechuga a la parrilla, chorizo, queso y frijoles con papas \$ 175.00	Arrachera con papas (200 gr) \$ 250.00
Quesadillas de queso panela (4 pzas) \$ 155.00	Bocoles Cerro Viento (2 pzas) Gorditas rellenas de huevo revuelto con salsa pasilla \$ 145.00	Carne asada con chilaquiles (200 gr) \$ 275.00
Quesadillas vegetarianas (3 pzas) Rellenas de rajas de poblano, elote, champiñones, y queso. Con guacamole a un lado \$ 140.00		Sábana de res gratinada (200 gr) \$ 275.00
Crepas de flor de calabaza (3 pzas) \$ 155.00	Bagel de salmón y queso crema \$ 230.00	Huarache de nopal \$ 120.00