

PIXCA

Reforma

Nuestra cocina es franca y estacional, en Pixca Reforma cosechamos lo que cada temporada nos ofrece, conservando los sabores únicos de cada ingrediente. La leña y las brasas resaltan los sabores de cada platillo.

PARA EMPEZAR

Ensalada de higos, queso parmesano y nuez de castilla especiada, frambuesas con vinagreta de jamaica y morita \$175

Coliflor tatemada, con aioli de cúrcuma y chipotle \$135

Carpaccio de alcachofa, manzana y parmesano, vinagreta de limón al hinojo \$235

Carpaccio de atún, cebolla crujiente, chile serrano, cilantro y aioli chipotle \$235

Alcachofa tatemada, aioli de mostaza, maple y chipotle \$210

Ceviche verde, emulsión de aguacate y jalapeño, rábanos, verdolagas y pepino \$235

Ceviche de pescado estilo peruano, choclo, camote amarillo, plátano frito y rábano \$235

Tártara de salmón curado en casa, crema de aguacate y vinagreta de alcaparras \$245

Tostada de Pulpo, adobo pico de gallo tropical y guacamole \$265

Flores de calabaza crujientes rellenas, ricotta, duxelle de hongos, salsa de cilantro y poblano \$195

Mezcla de quesos fundidos, tomate cherry y albahaca, acompañado con tortilla de harina \$165

Burrata crujiente, higos, pistaches y sal de colima \$320

Sopa del día \$125

Sopa de calabaza de castilla pepita especiada y queso de cabra \$135

Crema de alcachofa rostizada al limón, queso de cabra y croutones \$135

Crema de jitomates rostizados grissini de parmesano y aceite de albahaca \$145

Tabla de quesos y carnes frías, chimichurri \$410

DE NUESTRO HORNO DE PIZZA

Pizzeta de aguacate y ricotta de jalapeño, aceite de cilantro y perejil \$185

Pizzeta de hongos silvestres, roastbeef y espinaca baby \$185

Pizzeta de prosciutto, camarón y alcachofa, aceite de chiles secos \$210

Pizzeta César salsa blanca, anchoas y parmesano \$210

Pizza Chicago bolognesa de res, parmesano y mozzarella \$250

Calzone bianco, ricotta, hongos, espinaca y jitomates deshidratados \$185

A LA PARRILLA

Porter house (700 grs.) \$1'370

Rib eye (350grs.) \$690

Rib eye (700 grs.) \$1'390

New york (350 grs.) \$580

New york (700 grs.) \$1'150

Salmón (400 grs.) \$750

Filete (400 grs.) \$650

Camarón para pelar (400 grs.) \$890

GUARNICIONES A LA LEÑA

Elote asado, mantequilla a los tres chiles \$70

Papas trufadas \$130

Espinacas a la crema \$120

Setas con aceite de ajo y romero, tortillas hechas a mano \$140

Lechuga braseada radicchio, salsa blanca y parmesano \$160

Espárragos rostizados con balsámico, jitomate cherry y parmesano \$180

DE NUESTRA COCINA

Ravioles de temporada pregunta por la selección \$310

Fettuccini artesanal, costra de parmesano y verduras cambay de temporada \$190

Fettuccini frutti di mare, pulpo, mejillones y camarón \$400

Risotto de alcachofas y camarones al limón \$270

Gnocchi de camote con mantequilla de salvia, queso parmesano y espárragos \$260

Tacos de pescado al estilo ensenada (120 grs.), aioli al chipotle, coleslaw, crema de jalapeño y tortilla azul recién hecha \$280

Tacos brisket adobo (150 grs.), cebolla cambay, cilantro frito y salsa habanera \$360

Tacos de rib eye (200 grs.), costra de parmesano, espárragos y salsa tatemada con soya \$375

Hamburguesa de la casa (150 grs), queso crujiente, aros de cebolla y tocino, acompañado de papas parmesanas \$360

Hamburguesa mar y tierra (200 grs.), medallón de camarón y tocino, guacamole y papas crujientes \$410

Pulled pork con mermelada de chiles (200 grs.), cebollitas encurtidas, coleslaw y pan árabe recién horneado \$310

Brisket importado (200 grs.), especias cajún, salsa de cebollas caramelizadas y puré de camote amarillo \$405

Corazón de filete (200 grs.), hummus de coliflor y champiñones \$520

Butter chicken masala (180 grs.), arroz basmati al estilo hindú \$350

Pechuga de pollo rellena de champiñón y jamón serrano (200 grs.), bañada en salsa italiana de la casa \$360

Carnitas de pato (200 grs.), cebollitas cambay glaseadas, salsa hoisin y pan hindú hecho en casa \$300

Carnitas de salmón estilo oriental (180 grs.), cebollitas cambay, tortillas azules y salsa oriental \$395

Mejillones al vino blanco (500 grs.), papas fritas \$310

Salmón (200 grs.) costra de pepitas y pistaches salsa de cilantro y risotto de hongos \$405

Sartén de camarones (200 grs.) estilo gobernador acompañado con tortillas de maíz \$420

Pulpo a las brasas (200 grs.), cremoso de aguacate y mantequilla mediterránea \$385

Pesca del día (200 grs.) pregunte por la selección del chef \$510

Camarones gigantes adobados (300 grs.), con puré de papa \$630

DULCE FINAL

Helados y sorbetes hechos en casa \$135

Plátano macho rostizado a la leña, con ate casero y queso gratinado \$135

Crepas con queso mascarpone, moras y salsa tibia de chocolate blanco \$135

Crème brûlée de la estación preguntar por sabor de temporada \$145

Maracuya key lime pie, coulis de mango y merengue italiano \$160

Panna cotta yogurt y compota de frutos rojos. \$160

Tarta de chocolate y caramelo pistache y sal de colima \$170

Tibio de chocolate relleno de dulce de leche y helado de queso de cabra \$170

Crumble de manzana, con helado chai (2 personas) \$255

Crocante de avellanas y chocolate \$165

Comparte tu experiencia en
TripAdvisor



+52 777 179 86 96 info@pixcareforma.com

Algunos platillos contienen productos crudos de alta calidad, su consumo es responsabilidad del cliente.

Todos los precios están en moneda nacional e incluyen IVA. Gramaje en crudo.