

PIXCA

Reforma

PARA EMPEZAR

Lo fresco...

Higos y arúgula, nuez especiada, parmesano y vinagreta de jamaica \$185

Ensalada César, la tradicional \$195

Piña rostizada y queso de cabra, lechugas, cítricos y almendras caramelizadas \$185

Burrata y tomates heirloom, albahaca fresca y aceite de oliva \$310

Guacamole rústico con chapulín criollo \$220

Pizzeta de aguacate y queso ricotta, masa crujiente y rodajas de jalapeño \$250

Carpaccio de res 80gr, parmesano, arúgula y aceite de oliva \$260

Ceviche peruano 100gr, el clásico con pesca de temporada \$280

Carpaccio de atún saku 80gr, cebolla crujiente y aioli de chipotle \$245

Aguachil rojo 150gr, camarón del pacífico, chiles secos y cacahuete \$310

Trucha salmonada curada 80gr, en carpaccio con aderezo de anchoa y alcaparras \$280

Steak tartar 120 gr, tradicional con papas francesa \$310

Lo siguiente...

Sopa del día \$135

Crema de alcachofa, queso de cabra y crotones \$140

Jugo de carne de res, acompañado de empanadita de res \$210

Coliflor rostizada, aioli de cúrcuma \$190

Alcachofa tatemada, aioli de chipotle \$280

Elotes tiernos a las brasas, mayonesa de chapulín y queso Chiapas \$290

Espárragos, mantequilla de ajo y parmesano \$290

Flores de calabaza rellenas de requesón, salsa de cilantro \$210

Plátano macho en mole negro, queso Chiapas \$210

Tacos veganos (2), pan árabe, portobello rostizado, muhammara y aioli de cilantro \$185

Pulpo a la gallega 100gr, tradicional con papitas cambray \$280

Infladitas de pulpo 100gr, adobo de chiles y puré de frijol \$240

Escamoles a la mantequilla de epazote 90gr, guacamole y tortillas a mano \$610

Mollejas de res 200gr, guacamole y salsa macha \$310

Mezcla de quesos fundidos, tomates cherry y tortilla de harina \$195

Algunos platillos contienen productos crudos de alta calidad; su consumo es responsabilidad del cliente.
Todos los precios están en moneda nacional e incluyen IVA. Los gramajes indicados se pesan en crudo.

Si cuenta con alguna alergia o restricción, indicar al mesero.

PIXCA

Reforma

LO PRINCIPAL

Risotto de camarón y alcachofa al limón 90gr \$310

Rigatoni con ragú de pecho de res 120gr \$310

Casarecce al pesto de piñón y albahaca \$260

Mejillones al vino blanco 500gr, papas francesa con queso parmesano \$325

Salmón con costra de pepita 200gr, salsa de cilantro \$415

Pulpo adobado a las brasas 200gr, cremoso de aguacate \$480

Tacos ensenada de pescado (3) 120gr, ensalada de col y mayonesa \$295

Tacos de jicama y camarón rebosado (3) 150gr, pico de gallo de piña y mayonesa chipotle \$310

Pesca del día en verde 200gr, vino blanco, almejas y espárragos \$510

Butter chicken masala 200gr, arroz basmati y naan \$365

Carnitas de pato 150gr, tortillas de maíz azules \$310

Chuletón de cerdo 300gr, ajo rostizado, verdolagas frescas \$390

Chamorro 500gr, en salsa verde con verdolagas, frijoles de olla \$390

Tacos de rib eye (3) 200gr, espárrago y aguacate \$385

Tacos de lengua (4) 150gr, salsa de jalapeño \$275

Tlayuda de cecina y chapulines 100gr, asiento y frijoles \$340

Barbacoa de picaña 250gr, con consomé \$365

Hamburguesa de wagyū 150gr, tocino y queso cheddar \$450

Milanesa de res 200gr, puré de papa y ensalada \$420

Brisket en salsa de cebollas 200gr, puré de camote \$465

Filete café de París 400gr, papas francesa y ensalada \$1,150

A LAS BRASAS

Rib eye 350gr \$720

Picaña 350gr \$585

Short rib 70/12 350gr \$720

Filete de res 350gr \$610

Guarnición a elegir: ensalada verde, vegetales rostizados, puré de papa o papas francesa.



Comparte tu experiencia en Tripadvisor

Algunos platillos contienen productos crudos de alta calidad; su consumo es responsabilidad del cliente. Todos los precios están en moneda nacional e incluyen IVA. Los gramajes indicados se pesan en crudo.

Si cuenta con alguna alergia o restricción, indicar al mesero.