

# 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. **\$185**

**ENSALADA DE PIÑA ROSTIZADA**, mezcla de lechugas, espinacas baby, suprema de toronja, queso de cabra y almendras caramelizadas. **\$180**

**ENSALADA ICEBERG**, corazones de lechuga, aderezo de queso azul, nueces, tocino y tomate cherry. **\$160**

**CEVICHE ESTILO PERUANO**, pesca de temporada, puré de camote y maíz cancha. **\$260**

**CARPACCIO DE ATÚN**, cebolla crujiente, chile serrano, cilantro y aioli chipotle. **\$245**

**CARPACCIO DE TRUCHA**, queso parmesano, aderezo de anchoa trufado y alcaparras fritas. **\$280**

**GUACAMOLE CON CHAPULINES (25 gr)**, estilo rústico, chile serrano y cilantro. **\$220**

**BURRATA CRUJIENTE**, higos, pistaches y sal de Colima. **\$310**

**TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS**, chimichurri. **\$415**

**COLIFLOR TATEMADA**, con aioli de cúrcuma y chipotle. **\$145**

**ALCACHOFA TATEMADA**, aioli de mostaza, maple y chipotle. **\$230**

**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. **\$185**

**ESCARGOTS (6 pza)**, pan de masa madre con mantequilla de perejil y ajo. **\$365**

**TUÉTANO CON ESCAMOLES (60 gr)**, mantequilla de ajo, granos de elote y tortilla con costra de frijol. **\$585**

**CREMA DE ALCACHOFA ROSTIZADA AL LIMÓN**, queso de cabra y croutones. **\$140**

**SOPA DEL DÍA** **\$130**

**SOPA DE CALABAZA DE CASTILLA**, pepita especiada y queso de cabra. **\$135**

**JUGO DE CARNE**, Tradicional. **\$210**

## DE NUESTRO HORNO DE PIZZA

**PIZZETA DE AGUACATE Y RICOTTA DE JALAPEÑO**, aceite de cilantro y perejil. **\$195**

**PIZZETA DE HONGOS SILVESTRES**, roastbeef y espinaca baby. **\$195**

**PIZZETA DE PROSCIUTTO, CAMARÓN Y ALCACHOFA**, aceite de chiles secos. **\$220**

**PIZZA CHICAGO BOLOGNESE DE RES**, parmesano y mozzarella. **\$265**

**PIZZA DE MARISCOS**, pesto de tomate, mejillones, camarón y pulpo. **\$260**

**PIZZA DE ATE CON QUESO**, ate de guayaba, queso mozzarella, nuez caramelizada y arúgula. **\$210**

## A LA PARRILLA

**TOMAHAWK (1.1 kg)** \$1,750

**RIB EYE (350 grs.)** \$720

**RIB EYE (700 grs.)** \$1,420

**SALMÓN (400 grs.)** \$760

**FILETE (400 grs.)** \$665

**PICAÑA (350 grs.)** \$585

**PICAÑA (700 grs.)** \$1,160

**CAMARONES EN ADOBO (300 grs.)** \$650

## GUARNICIONES A LA LEÑA

**ELOTE ASADO**, mantequilla a los tres chiles. **\$75**

**PAPAS TRUFADAS** \$140

**ESPINACAS A LA CREMA** \$120

**SETAS CON ACEITE DE AJO Y ROMERO**, tortillas hechas a mano. **\$145**

**ESPARRAGOS ROSTIZADOS**, con balsámico, jitomate cherry y parmesano. **\$190**

**PROVOLETA**, estilo gallego, chistorra, pulpo, pimiento escalfado y salsa de tomate. **\$260**

## DE NUESTRA COCINA

**RAVIOLES DE TEMPORADA**, pregunte por la selección. \$330

**FETTUCCINI ARTESANAL**, costra de parmesano y verduritas cambray de temporada. \$210

**FETTUCCINI FRUTTI DI MARE**, pulpo, mejillones y camarón. \$405

**GNOCCHI DE CAMOTE CON MANTEQUILLA DE SALVIA**, queso parmesano y espárragos. \$275

**TACOS DE PESCADO AL ESTILO ENSENADA (120 grs.)**, aioli de chipotle, coleslaw, crema de jalapeño y tortillas azules. \$295

**TACOS BRISKET ADOBO (150 grs.)**, cebolla cambray, cilantro frito y salsa habanera. \$360

**TACOS DE RIB EYE (200 grs.)**, costra de parmesano, espárragos y salsa tatemada con soya. \$385

**TACOS DE LENGUA (129 gr)**, dorada a la plancha, salsa de jalapeño, cilantro y cebolla. \$275

**HAMBURGUESA DE LA CASA (150 grs)**, queso crujiente, aros de cebolla y tocino, acompañado de papas parmesanas. \$370

**PORK BELLY**, cremoso de aguacate, salsa de ciruela y chícharos crujientes. \$420

**PULLED PORK CON MERMELADA DE CHILES (200 grs.)**, cebollitas encurtidas, coleslaw y tortillas de harina. \$325

**RABO DE TORO**, dos texturas de papa y jugo de su cocción. \$390

**BRISKET IMPORTADO (200 grs.)**, especias cajún, salsa de cebollas caramelizadas y puré de camote. \$425

**FILETE MIGNON (200 grs.)** con champiñones al ajillo. \$435

**MILANESA NAPOLITANA**, gratinada con queso mozzarella y salsa pomodoro. \$360

**BUTTER CHICKEN MASALA (180 grs.)**, arroz basmati al estilo hindú. \$365

**CARNITAS DE PATO (200 grs.)**, cebollitas cambray glaseadas, salsa de ciruelas y tortillas de harina. \$310

**CONFIT DE PATO**, papas cambray con romero y salsa de naranja con arándanos. \$415

**RISSOTTO DE ALCACHOFAS Y CAMARONES AL LIMÓN.** \$285

**MEJILLONES AL VINO BLANCO (500 grs.)**, papas fritas. \$325

**SALMÓN (200 grs.)**, costra de pepitas y pistaches salsa de cilantro y rissotto de hongos. \$415

**SARTÉN DE CAMARONES (200 grs.)**, estilo gobernador acompañado con tortillas de maíz. \$435

**PULPO A LAS BRASAS (200 grs.)**, cremoso de aguacate y mantequilla mediterránea. \$405

**PESCADO EN VERDE**, cocido en mantequilla de perejil, vino blanco, almejas y acompañado de papas francesas. \$510

**PESCADO A LA SAL (300 gr)**, puré con mantequilla y verduras de temporada. \$620

## DULCE FINAL

**HELADOS Y SORBETES HECHOS EN CASA.** \$135

**CANOLI DE CHOCOLATE AMARGO**, pistache garapiñado. \$170

**PLÁTANO MACHO ROSTIZADO A LA LEÑA**, ate de guayaba y queso gratinado. \$145

**CREPAS CON QUESO MASCARPONE**, moras y salsa tibia de chocolate blanco. \$145

**COCONUT**, bizcocho de limón, frambuesas, cremoso de yogurt y sorbet de coco. \$190

**MARACUYA KEY LIME PIE**, coulis de mango y merengue italiano. \$160

**PANNA COTTA YOGURT** y compota de frutos rojos. \$160

**TARTA DE CHOCOLATE Y CAMELO PISTACHE** y sal de Colima. \$170

**TIBIO DE CHOCOLATE** relleno de dulce de leche y helado de queso de cabra. \$175

**CRUMBLE DE MANZANA**, con helado chai (2 personas) \$265

**CRÈME BRÛLÉE**, pregunte por sabor de la estación. \$145

**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.