

# 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 verduritas cambrey 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 cambrey, 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 cambrey glaseadas, salsa hoisin y pan hindú hecho en casa \$300

**Carnitas de salmón estilo oriental (180 grs.)**, cebollitas cambrey, 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.