# SARABANDO

Es la expresión de la amplia experiencia de los viejos en las tareas de cocina y en el arte de servir la mesa, es permitir perfeccionar el oficio en esta noble profesión.

Es la historia y dignificación de la cocina mexicana con ingredientes autóctonos y muy cercanos, es la integración de técnicas de elaboración y servicio, es el desafío en algunas ocasiones de los paradigmas culinarios para lograr una experiencia al comensal, es la necesidad de mantenerse a la vanguardia, atendiendo las preferencias de los comensales sin perder de vista la nostalgia por lo básico y esencial.

Es tenacidad, esfuerzo y amor siempre vistiendo de gala a la gran restauranteria mexicana.

Hoy, el proyecto de *Loredo* evoluciona en **SARABANDO** para abordar **SABOR E HISTORIA.**

*Claudio Loredo Soto*

• CENA •
6:30-23:00

# SARABANDO

RESTAURANTE

BY LOREDO

LIGERAMENTE PICANTE.

VEGETARIANO.

RECOMENDACION DEL CHEF.

RECETA DE AUTOR LOREDO.

# ENTRADAS

**SALPICÓN DE JAIBAS RAQUEL** ..... $230.00

Pulpa de jaiba salteada en olivo con apio, cebolla y un leve toque de serrano, acompañado de totopos o tortillas de mano.

**HONGOS Y SETAS CON CRIOLLAS EN AJO Y PIMENTÓN** ..... $190.00

Salteados en olivo con ajo y papitas criollas.

**COSTRA DE QUESO RELLENA DE CHAMPIÑONES** ..... $190.00

Costra de queso manchego asado, doradita, rellena de champiñones mixtos servida con guacamole.

**TIRADITO DE SALMÓN AHUMADO** .. $210.00

Salmón ahumado con una salsa oriental, pulpa de mango y preparación de aguachile negro.

**ENTREMÉS RANCHERO** ..... $490.00

Lengua a la plancha, chicharrón de cachete, nopal asado, queso huasteco asado, aguacate rebanado, salsa martajada y frijoles puercos.

**CALAMARES A LA ROMANA.** ..... $310.00
**350GR (CRUDOS)**

Aros y tentáculos de calamar bien doraditos servidos con tártara

# ENSALADAS

**ENSALADA CÉSAR** ..... $430.00
PREPARADA EN LA MESA

En mesa con la clásica receta de anchoas.

**ENSALADA FRUTOS DEL BOSQUE / CON PECHUGA DE POLLO** ..... $265.00/$325.00

Mezcla de lechugas y espinacas, tomates cherry, manzana, frutos del bosque, queso de cabra, nuez y vinagreta balsámica. Opción adicional con pechuga de pollo.

**CORAZONES DE PALMITOS EN VINAGRETA** ..... $365.00

Tiernos corazones en cama de lechuga y cubiertos con vinagreta de huevo.

**LENGUA EN SALSA DE AGUACATE O VINAGRETA** $452.00

Rebanadas de lengua de res bañada en una crema de aguacate, cilantro y un toque de serrano o en salsa vinagreta con mostaza.

# COCTELERÍA Y MARISCO NATURAL

**TOSTADAS DE SALMÓN** ..... $110.00

En preparación oriental con pepino y mango.

**TOSTADAS DE JAIBA Y AGUACATE** ..... $130.00

Cremoso guacamole con salpicón de jaiba al olivo.

**TOSTADAS DE POLLO** ..... $95.00

Pechuga de pollo sobre guacamole y cubierta con láminas de plátano frito.

# SOPAS Y CREMAS

**SOPA DE LA MARQUESA** ..... $145.00

Combinado de tres hongos en consomé de pollo natural, epazote y toque de chile morita.

**CREMA DE HABAS CON NOPALITOS** ..... $110.00
**CREMA DE HABAS CON CAMARONES** .. $170.00

Muy suave y tersa con nopalitos, cebollines asados y una dosis de aceite de olivo. Adicional puedes agregar camarón.

**CALDO TLALPEÑO** ..... $148.00

Caldo de pollo guisado, verduras, garbanzo, pechuga de pollo, aguacate, queso chipotle.

**POZOLE DE CAMARÓN** ..... $210.00

Adaptación de la receta llenándolo de camarón.

# PASTAS Y ARROZ

### LASAGNA VEGETARIANA ..... $385.00

Vegetales mixtos, salsa criolla de pimientos, tomate y queso vegano.

### PASTA LARGA CON MARISCO ..... $390.00

Tagliatelle en salsa cremosa con estupenda combinación de mariscos y queso parmesano.

### FIDEO SECO GRATINADO ..... $95.00

Muy casero, gratinado con manchego y aguacate.

### ARROZ CARBONERA ..... $380.00

Esponjoso arroz con azafrán cubierto con mixto de mariscos en confitado ahumado.

# CARNES Y AVES

### LA ORIGINAL CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA ..... $395.00

Nada más clásico y original que nuestra afamada receta. Filete de res, guacamole, frijolitos, queso huasteco, enchiladas verdes y rajas de poblano.
**Certificado de autenticidad numerado**.

### ESCALOPAS EMILIO ..... $380.00

Filete Angus cortado en escalopas asadas a término, gratinadas con manchego y guarnición de espinacas a la crema con elote y queso cheddar.

### SABANA LOREDO ..... $380.00

Otra de las grandes aportaciones, corazón de filete abierto y extendido muy delgado, asado y complementos de guacamole, dobladas de queso y frijoles puercos.

### PUNTAS DE FILETE A LA YUCATECA ..... $380.00

Marinadas en adobo yucateco de achiote con cebollas, asadas al comal caliente, queso fresco asado, tortillas adobadas y frijoles puercos.

### COSTILLAS DE CERDO BARBECUE. 400GR ..... $365.00

Horneadas Jugosas y tiernas servidas con elote dulce y papas a la francesa.

### CORAZÓN DE FILETE DE RES. 250GR ..... $495.00

El suave y jugoso corazón de filete asado a la plancha al termino y guarnición de su elección:

- **Sonorense:**
  Dos quesadillas gratinadas, chiles, cebollines toreados y frijoles puercos.
- **Americano:**
  Vegetales salteados y papas a la francesa.
- **Norteño:**
  Guacamole y frijoles refritos.

### PUNTA DE PALOMILLA (PICAÑA). 350GR ..... $550.00

Un corte con gran sabor y jugosidad, asado a la plancha para elección de guarnición:

- **Sonorense:**
  Dos quesadillas gratinadas, chiles, cebollines toreados y frijoles puercos.
- **Americano:**
  Vegetales salteados y papas a la francesa.
- **Norteño:**
  Guacamole y frijoles refritos.

### ARRACHERA ANGUS. 350GR ..... $550.00

Un corte con gran sabor y jugosidad, asado a la plancha para elección de guarnición:

- **Sonorense:**
  Dos quesadillas gratinadas, chiles, cebollines toreados y frijoles puercos.
- **Americano:**
  Vegetales salteados y papas a la francesa.
- **Norteño:**
  Guacamole y frijoles refritos.

### MILANESA DE FILETE A LA PORTUGUESA ..... $380.00

Cubierta con jamón, salsa criolla de pimientos, tomates y gratinada con manchego, servida con papas a la francesa o verduras salteadas.

### FILETE CHEMITA ..... $380.00

Un clásico asado en mantequilla pura, cocinado en salsa de hueso, verduras y vino tinto, rematado con cebollas fritas. Guarnición de papas a la francesa y verduras salteadas.

### BARBACOA DE ARRACHERA ADOBADA ..... $585.00

Envuelto en hojas de plátano con tuétano y en lenta cocción. Guarnición de guacamole, frijoles puercos y tortillas de mano.

### TENDERS DE POLLO. 200GR ..... $225.00

Crujientes y jugosos trozos de pechuga de pollo servidos con pasta Alfredo.

### ROULETTE DE POLLO ..... $295.00

Pechuga de pollo rellena de espinacas a la crema con almendras bañado con crema de tomate, gratinada con parmesano y servida con verduras mixtas y pasta salteada.

# PESCA DEL DÍA

**FILETE LOREDO** ..... **$395.00**

De las grandes recetas de autoría, relleno con espinacas a la crema, cocinado en una crema de tomates con ostiones y camarones para llevarlo a gratinar con parmesano. Guarnición de verduras salteadas.

**SALMÓN A LA PLANCHA CON ALCAPARRAS** ..... **$370.00**

Filete de salmón a la plancha a punto bañada con olivo, chalota y alcaparras. Guarnición verduras salteadas.

**SALMÓN ROSSY** ..... **$535.00**

Asado a la plancha, bañado con salsa de queso azul con pulpa de jaiba. Guarnición de espinacas a la crema con queso cheddar.

**FILETE DE ROBALO O HUACHINANGO A LA PLANCHA** ..... **$475.00**

Asado con la selección de preparación al gusto:

- **ACEITE Y AJO** (olivo y ajo dorado)
- **MANTEQUILLA MAITRE** (mantequilla pura con perejil y limón)
- **AJILLO CON CHAMPIÑONES** (aceite, ajo , guindillas de guajillo con champiñones)
- **AJO ARRIERO** (salteado de aceite, ajo, chile piquín, jugo de limón)

# MARISCOS Y CAMARONES

**CALAMARES EN SU TINTA. 4PZ** ..... **$525.00**

Calamares rellenos con farsa de calamares y pimientos cocinados en su tinta y servidos con arroz blanco.

**PULPO FERREIRA** ..... **$535.00**

Asado montado sobre crema de hueva de lisa, servido con arroz y verduras salteadas.

**PLATO DEL PESCADOR** ..... **$465.00**

Combinado de mariscos y pescado salteado en pimientos, olivo y ajo / servido con arroz blanco.

**PULPO A LA GALLEGA** ..... **$535.00**

Salteados en ajillo, paprika, champiñones y papa, servidos con arroz y crutones de pan tostado.

**CAMARONES FIFI. 3PZ** ..... **$395.00**

Rellenos de jaiba y queso, empanizados.

**CAMARONES EN CREMA DE MANI Y AJI. 8PZ** ..... **$380.00**

Cocinados en crema de cacahuates, apio, cebolla y un toque de aji para servirlos alrededor de arroz blanco.

**CAMARONES CHIHUAHUA. 8PZ** ..... **$380.00**

Asados con tocino, pimientos y cebollas y abundante queso chihuahua y perfumados con vino blanco.

# TACOS Y HAMBURGUESAS

**WRAP DE BROCHETA DE ARRACHERA** ..... **$335.00**

Arrachera salteada con pimientos, cebolla, tocino y queso chihuahua, en una tortilla de trigo. Servido con guacamole.

**WRAP VEGETARIANO** ..... **$220.00**

Mix de vegetales y pimientos, salteados con aceite de olivo en una tortilla de trigo untada con jocoque libanes, Servida con elote dulce.

**TACOS DE LENGUA CHIMINO. 4PZ** ..... **$360.00**

Salteada con cebolla, tocino, chile serrano y un toque de epazote, sobre tortillas recién hechas.

**TACOS GOBERNADOR. 4PZ** ..... **$365.00**

Salteados en pimientos y queso manchego para rellenar cuatro tortillas de mano y servirlos con guacamole.

**TACOS VILLAMELÓN. 4PZ** ..... **$360.00**

Clásicos de la zona taurina de cdmx, campechanos de cecina, chicharrón y longaniza en la salsa especial de la receta, totillas de mano y guacamole.

**HAMBURGUESA DE RIB EYE GRATINADA** ..... **$350.00**

Doble queso cheddar y manchego con los complementos de lechugas, jitomate, pepinillos y una porción de papas a la francesa.