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

ENTRADAS

ALMEJAS A LA DIABLA. 18 PZ **$185.00**

Marinadas picositas, montadas en su propia conchita, cubiertas con salsa bechamel y gratinadas con queso parmesano.

TACOS SUDADOS DE JAIBA. 4 PZ **$180.00**

Tortillas hechas a mano rellenas de pulpa de jaiba guisada, envueltos en hojas de plátano para sudarlos en cazuela de barro.

ENTREMES RANCHERO **$490.00**

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

HONGOS SETAS CON CRIOLLAS EN AJO Y PIMENTON **$190.00**

Salteados en olivo con ajo y papitas criollas.

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.

JAIBA RELLENA A LA TAMPIQUEÑA **$95.00**

Clásica preparación tampiqueña.

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

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

MARISCOS AHUMADOS. 350 GR **$585.00**

Combinado de pulpo, calamar, camarón, ostión y pescado en aceite de olivo ahumado.

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

Preparada en mesa con la clásica receta de anchoas.

CALAMARES A LA ROMANA. **$310.00**

350 GR (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. 200GR **$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

CAMARÓN JUMBO AL NATURAL **$425.00**

Camarón seleccionado, recién cocido.

COCTEL DE CAMARÓN LAGUNA MADRE **$195.00**

En una preparación con salsa de tomate, clamato y clásicos ingredientes de un buen coctel.

CAMPECHANA DE MARISCOS **$265.00**

La gran tradición de un gran coctel mixto con camarón, jaiba y pulpo.

TOSTADA DE SALMÓN **$120.00**

En preparación oriental con pepino y mango.

TOSTADA DE JAIBA Y AGUACATE **$130.00**

Cremoso guacamole con salpicón de jaiba al olivo.

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 y 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. 180 GR $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. 180 GR $380.00

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

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

CORAZÓN DE FILETE DE RES. 250 GR $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). 350 GR $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. 350 GR $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.

BARBACOA DE ARRACHERA ADOBADA $585

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

TENDERS DE POLLO $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.

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)

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.

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.

FILETE COFRE MARINO **$385.00**

Relleno con camarones, queso manchego y pimientos, empanizado y aderezado con mantequilla Maître hotel (de perejil y limón) y servido con pasta al burro y verduras.

FILETE EMPANIZADO **$325.00**

Servido con ensalada de lechugas y papas a la francesa.

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, champiñones, 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 **$415.00**

Rellenos de jaiba y queso manchego, empanizados y servidos con papas a la francesa y salsa tártara.

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.

CAMARONES A LA PLANCHA. 8PZ **$380.00**

Asados con la selección de preparación al gusto.

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

CAMARONES EMPANIZADOS. 8PZ **$380.00**

Servidos con ensalada de lechugas y papas a la francesa.

CAMARONES PASO DEL HUMO. 8PZ **$380.00**

Camarones con nopalitos en escabeche rojo y tortillas de mano. Servidos con arroz del día y verduras salteadas.

TACOS Y HAMBURGUESAS

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.

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.