

ALIMENTOS FOOD

Entremes / Entrada / Plato Fuerte / Pizza

NAEF



NAEF

Nuestro Chef **Our Chef**

Para nuestra 6ta temporada de cenas el chef César Pelayo elaboró un menú completamente renovado.

Con experiencia en el arte de cocinar, el chef fusiona técnicas de la cocina creativa para lograr platillos con sabores sorprendentes. Más allá de una cena deliciosa, buscamos crear emociones.

Deseando que su cena sea una auténtica experiencia.

For our 6th season of dining service, chef César Pelayo has prepared a completely new menu.

Experienced in the art of cooking, the chef fuses creative cooking techniques to create dishes with surprising flavors. Beyond a delicious dinner, we seek to create emotions.

Wishing you a lovely dinner.



ENTREMESES
APPETIZERS

01 - 02

ENTRADAS
FIRST COURSE

03 - 04

PLATO FUERTE
MAIN COURSE

05 - 07

PIZZA A LA LEÑA
WOOD FIRED PIZZA

08 - 09

ÍNDICE
INDEX



● **TAKO'S TATAKI**

| \$460 MXP / 120 g. / 5 pc

Taquitos dorados rellenos con arroz sushi, atún fresco, aderezo de jalapeño, salsa de soya cítrica.

Crispy taquitos stuffed with sushi rice, fresh tuna, jalapeño dressing, citrus soy sauce.

● **CAMARONES ROCA**

| \$420 MXP / 120 g. / 5 pc

Camarones fritos bañados de suave salsa de soya, siracha y jugo de limón, cebollín y ajonjoli.

Fried shrimp dipped in light soy sauce, siracha and lemon juice, chives and sesame seeds.

● **CHIPIRONES**

| \$480 MXP / 160 g.

Calamares salteados sobre risotto negro, rouille de pimentón rojo con crouton de ajo.

Sautéed squid on black risotto, red paprika rouille with garlic crouton.

● **BANDERILLAS MIXTAS**

| \$380 MXP / 180 g.

Brochetas a la parrilla (res, camarón y pulpo) con queso gouda frito. Salsa de queso reggiano, alioli de ajo, aderezo de chipotle.

Skewers of grilled beef, shrimp, octopus and fried gouda cheese. Reggiano cheese sauce, garlic aioli, chipotle dressing.

ENTREMESES APPETIZERS



Especiales del Chef Chef's Specials

- **TIRADITO DE PESCADO FRESCO**

| \$820 MXP / Pescado 100 g. Foie gras 30 g.

Lonjas de pescado fresco, aderezo de miso, yuzu, miel de agave. Foie gras y vinagreta cítrica de soya.

Fresh fish, miso dressing, yuzu, agave honey. Foie gras and soy citrus vinaigrette.

- **CROSTINI DE WAGYU**

| \$990 MXP / 60 g. 4 piezas

Lonjas de Wagyu selladas con sal trufada, champiñones silvestres, mousse de wasabi, arúgula y queso Parmesano.

Wagyu slices seared with truffle salt, wild mushrooms, wasabi mousse, arugula and Parmesan cheese.

ENTREMESES APPETIZERS



● **ENSALADA NAEF**

| \$340 MXP

Peras en vino tinto, coulis de frutos rojos y chile, arúgula marinada en vinagreta de pistaches y trozos de queso de cabra.

Red wine pears, red fruit coulis and chili, marinated arugula in pistachio vinaigrette and pieces of goat cheese.

● **ENSALADA BURRATA**

| \$380 MXP

Sinfonía de jitomates, pesto de albahaca con crujiente de ajo.

Tomatoe symphony, basil pesto and crusty garlic.

● **PIÑATA SORPRESA**

| \$320 MXP

Lechuga larga rellena con mousse de queso gorgonzola, tocino frito, compota de manzana, mermelada de cebolla y vinagreta de la casa.

Large lettuce stuffed with mousse of gorgonzola cheese, fried bacon, apple compote, onion marmalade and vinaigrette of the house.

● **GASPACHO DE PEPINO**

| \$310 MXP

Gaspacho fresco de pepino, yogurt griego y menta. Helado de ajonjolí negro.

Fresh cucumber gazpacho, Greek yogurt and mint. Black sesame ice cream.

ENTRADA
FIRST COURSE



● **STEAK TARTARE**

| \$580 MXP / 120 g.

Filete de res Black Angus, anchoas, alcaparras, pepinillos, echalots y mostaza Dijon. Yema de huevo orgánico. Crouton con mantequilla de ajo rostizado y papas gajo.

Black Angus beef filet, anchovies, capers, pickles, shallot and mustard Dijon. Organic egg yolk. Crouton with roasted garlic butter and potato wedges.

● **SOPA DE TORTILLA CON CAMARONES**

| \$440 MXP / 120 g.

Deliciosa sopa de jitomate, epazote, camarones a la parrilla, tortilla frita, aguacate, crema, queso de rancho y chile pasilla.

Delicious tomato soup, epazote, grilled shrimps, fried tortilla, avocado, cream, ranch cheese and pasilla chili.

ENTRADA
FIRST COURSE



● **PESCA DEL CHEF**

| \$680 MXP / 180 g.

Pesca del día asada, arroz verde y esquites de elote, ensalada fresca de arúgula, salsa de tomatito cherry amarillo.

Grilled catch of the day, green rice and corn esquites, fresh arugula salad, yellow cherry tomato sauce.

● **PESCA AL MEDITERRANEO**

| \$740 MXP / 180 g.

Filete de róbalo o dorado en costra de mostaza, alcaparra y limón amarillo. Espinacas a la crema y puré de plátano macho.

Sea bass or mahi mahi fillet in a crust of mustard, caper and yellow lemon. Spinach cream with plantain purée.

● **PESCA NAEF**

| \$860 MXP / 180 g.

Pescado a la pimienta roja dulce, lechuga asada, tomate heirloom, berries y espárragos salteados.

Fish with sweet red pepper, roasted lettuce, tomato heirloom, berries and sautéed asparagus.

● **RISOTTO NAEF**

| \$620 MXP

Arroz cremoso con champiñones salteados y flameados a la raicilla, crotón con queso de oveja.

Creamy arborio rice, variety of sautéed mushrooms flamed with raicilla, sheep cheese croton.

PLATO FUERTE
MAIN COURSE



● **CAMARONES AL MOLE**

| \$860 MXP / 180 g.

Camarones jumbo salteados en suave mole de cacahuates, compota de piña, guacamole y papa araña con queso Parmesano.

Blue shrimps sautéed in light peanut mole, pineapple compote, guacamole, potato and Parmesan chesse tile.

● **CAMARONES Y PASTA**

| \$820 MXP / 180 g.

Camarón azul a la parrilla, pappardelle a la carbonara, guanciale frito, queso pecorino en suave salsa de chile guajillo.

Grilled blue shrimp, pappardelle carbonara, fried guanciale, pecorino cheese in soft guajillo chili sauce.

● **MEDALLÓN DE ATÚN FRESCO**

| \$840 MXP / 200 g.

Atún sellado a la parrilla, salsa meuniere con almendras y alcaparras. Espárragos y ensalada de arúgula.

Seared tuna, meuniere sauce with almonds and capers. Asparagus and arugula salad.

● **PULPO Y CAMARÓN**

| \$720 MXP / Pulpo 120 g. y Camarón 120 g.

Pulpo y camarón adobados y asado a las brasas en dúo de salsa romesco y alioli de ajo, brotes mixtos.

Octopus and shrimp marinated and grilled in romesco duo salsa and garlic aioli, mixed sprouts.

PLATO FUERTE
MAIN COURSE



● **HAMBURGUESA**

| \$620 MXP / 200 g.

Hamburguesa de res, pan casero, queso Brie, cebolla caramelizada, tocino frito, guacamole, arúgula y papas gajo.

Beef burger, homemade bread, brie cheese, caramelized onion, fried bacon, guacamole, arugula and potato wedges.

● **FILETE DE RES**

| \$960 MXP / 200 g.

Filete de res Black Angus, salsa de champiñones, pure de papa trufado, remolacha al vino tinto.

Black Angus beef steak, mushroom sauce, pure of truffle potato, red wine beetroot.

● **RIB EYE**

| \$1,800 MXP / Rib Eye 400 g. Tuétano 100 g.

Rib eye Black Angus y tuétano a la parrilla, salsa bordalesa, gratín de papa, ensalada de arúgula.

Black Angus beef steak, bone marrow, Bordelaise sauce, potato gratin, arugula salad.

● **TOMAHAWK**

| \$3,200 MXP / 800 g.

Tomahawk a la parrilla, suave salsa de tres chiles colorados, verduras rostizadas, ensalada de arúgula.

Grilled tomahawk, light sauce of three red peppers, roasted veggies, arugula salad.

PLATO FUERTE
MAIN COURSE



Masa de pizza napoletana auténtica, hecha con amor y tradición. Horneada en un horno de leña a alta temperatura para darle una corteza crujiente y dorada.

Authentic Neapolitan pizza dough, made with love and tradition. Baked in a wood-fired oven at high temperature to give it a crispy and golden crust.

- **MARGARITA TRADITIONAL**

| \$420 MXP

Salsa de tomate, mozzarella fresca.
Tomato sauce, fresh mozzarella.

- **NAPOLITANA**

| \$460 MXP

Salsa de tomate, mozzarella fresca, anchoas.
Tomato sauce, fresh mozzarella, anchovies.

- **FUNGHI**

| \$520 MXP

Salsa de tomate, mozzarella fresca, mezcla de hongos, toque de aceite de trufa blanca.
Tomato sauce, fresh mozzarella, mushrooms mix, white truffle oil touch.

PIZZA A LA LEÑA WOOD FIRED PIZZA



● **PROSCIUTTO**

| \$580 MXP

Salsa de tomate, mozzarella fresca, prosciutto, arúgula fresca.

Tomato sauce, fresh mozzarella, prosciutto ham, fresh arugula.

● **GORGONZOLA, PERA & MIEL DE TEPACHE**

| \$590 MXP

Salsa de tomate, mozzarella, queso gorgonzola, pera asada, miel de tepache.

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, roasted pear, tepache honey.

● **QUESO DE CABRA**

| \$510 MXP

Salsa de tomate, mozzarella, queso de cabra, jitomate deshidratado confitado.

Tomato sauce, mozzarella, goat cheese and sundried confit tomato.

● **BIANCA**

| \$480 MXP

Crema fresca, queso de cabra artesanal, pimienta negra, estragón, miel.

Fresh cream, artisan goat cheese, black pepper, tarragon, honey.

● **VEGANA**

| \$460 MXP

Salsa de tomate, cebolla, champiñones, aceitunas.

Tomato sauce, onion, mushrooms, olives.

PIZZA A LA LEÑA
WOOD FIRED PIZZA



NAEF



Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de IVA.

Comer proteínas (carnes, aves de corral, pescado y mariscos) crudas o poco cocidas, puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Prices are in Mexican Pesos and includes 16% tax.

Eating raw or undercooked meats, poultry, fish and seafood may increase the risk of foodborne illnesses.



www.naef.com.mx/book-now/