

Los Fondues

Los Restaurantes del Amor y la Amistad



Entradas

- Paté de la Casa** \$ 229
150 grs. de paté Premium de cerdo.
- Jamón Serrano con Melón** \$ 215
100 gr. de selecto Jamón S. y 180 gr. de melón.
- Caracoles Los Fondues** \$ 269
12 piezas en salsa bourguignone.
- Tuétanos al Horno** \$ 279
2 mitades o las finas hierbas con brotes de cilantro y salsa macha.
- Tacos de Camarón** \$ 219
120 gr. de camarones con tocino, champiñones, y queso, en 4 tortillas de harina.



- Los Tacos Del Patrón** \$ 350
200 gr. de filete de res finamente picado y sazonado a la sartén con cebolla y cilantro, tortillas de maíz y acompañan con brotes de cilantro, rábano sandía, tuétano al horno en hueso y salsa macha.
- Carpaccio de Salmón** \$ 219
120 gr. de láminas de salmón con arúgula, germen de soja y parmesano, marinadas con limón y aceite de oliva.
- Carpaccio Del Cipriani** \$ 219
120 gr. de láminas de res con parmesano y albahaca, marinadas en limón y aceite de oliva.

Pizzas

30 cm de diámetro de crocante masa napolitana untada con salsa pomodoro, cubierta con los ingredientes de tu elección + 150 g. de nuestra deliciosa selección de quesos.

- Peperoni y Champiñones** \$ 239
100 g. + quesos.
- Mexicana** \$ 239
Chorizo, frijoles, tocino, cebolla, jalapeños y queso, 180 g. + quesos.
- Hawaiana Jamón y Piña** \$ 239
140 g. + quesos.



Baguettes/Ciabatatas

- Cordon Bleu** \$ 199
Pechuga de pollo empanizada rellena de jamón serrano queso gouda 155 g., lechuga, cebolla, jitomate y dip de aguacate.
- Serrana** \$ 199
Jamón serrano 60 g., queso manchego 50g., jitomate, cebolla y aderezo alioli.
- Milanesa** \$ 189
Filete de ternera 100 g., aguacate, frijoles, lechuga, cebolla y mayonesa.
- Carnívora** \$ 199
Arrachera 125 g., pimientos, lechuga, frijoles y aguacate.



Los Principales

Los platos de esta sección con incluyen 80 g. de la guarnición de tu elección: Papas palo o francesa, espinacas a la crema, guacamole, ensalada mixta, verduras al vapor, espagueti, fettuccini, pure de papa



250 grs. de delicioso lomo en la preparación de tu elección.

- Frutos Rojos** \$ 329
En original salsa de fresas, blueberry, zarzamoras y frambuesas.
- Mostaza Antigua** \$ 319
En costra de mostaza antigua, cebolla de cambrey finamente picada, crocante de queso parmesano y jitomate sobre puré de papa.



- A la Plancha** \$ 298
Incluye la piel dorada y crocante más la guarnición de tu elección.



- Medallones de Filete** \$ 349
200 grs. de res preparados a tu gusto, mostaza, pimienta, limón o bordalesa.
- Medallones Catrina** \$ 399
150 g. de filete ternera con 1/2 caña de tuétanos y 50 g. de escamoles.
- Milanesa de Ternera** \$ 229
150 grs. de suave corte de res.
- Steak Tártara** \$ 349
200 g. de filete de res picado, se prepara a la mesa con anchoas, alcázaras, cebolla y aceite de oliva.



- Arrachera** \$ 285
250 g. Calidad Angus Premium Beef con chiles toreados y papas a la francesa.
- Arrachera Gratinada** \$ 299
250 g. Calidad Angus Premium Beef con chiles toreados y papas a la francesa.
- Filete Los Fondues** \$ 349
200 g. de filete de res en espejo de salsa al oport, top de paté premium y puré de papa. 15 mins.
- Filete Wellington** \$ 349
200 g. de filete de res 50 g. de paté envueltos en hojaldre. 15 mins.
- Cordon Bleu** \$ 239
300 g. de pechuga de pollo empanizada, rellena de jamón serrano y queso manchego.

Menú Degustación

La mejor manera de compartir el sabor y variedad de nuestro menú en tu cita romántica o tu evento

- Para 2 personas**
(5 Tiempos)
- Appetizer
1 Ensalada Los Fondues 280 grs.
1 Fondue Savoyard 230 grs.
1 Fondue Citane Mar y Tierra
200 grs. de Res 150 grs. de Camarón
1 Fondue de Chocolate 180grs.
- \$ 549 P/Persona



- Para 6 Personas**
(10 Tiempos)
- Appetizer
1 Carpaccio Mixto 120 grs.
1 Ensalada Los Fondues 280 grs.
1 Ensalada de Berros 200 grs.
1 Fondue Savoyard 230 grs.
1 Fondue Madame Gourmand 345 grs.
1 Fondue Bourguignone de Filete de res 200 grs.
1 Fondue Bourguignone de Salmón 250 grs.
- 1 Fondue Citane Mar y Tierra
200 grs. de Res y 150 grs. de Camarón
1 Fondue de Chocolate 180 grs.
- \$ 469 P/Persona

- Para 3 Personas**
(6 Tiempos)
- Appetizer
1 Ensalada Los Fondues 280 grs.
1 Fondue Gourmand Savoyard 345 grs.
1 Fondue Bourguignone de filete de res 200 grs.
1 Fondue Citane Mar y Tierra
200 grs. Res y 150 grs. de Camarón
1 Fondue de Chocolate 180 grs.
- \$ 549 P/Persona

- Para 4 Personas**
(7 Tiempos)
- Appetizer
1 Carpaccio Mixto 120 grs.
1 Ensalada Los Fondues 280 grs.
1 Fondue Gourmand Savoyard 345 grs.
1 Fondue Bourguignone de Filete de res 200 grs.
1 Fondue Citane Mar y Tierra
200 grs. Res y 150 grs. de Camarón
1 Fondue de Chocolate 180 grs.
- \$ 495 P/Persona

- Para 8 Personas o +**
(10 Tiempos)
- Appetizer
2 Carpaccios Mixtos 120 grs. c/u
1 Ensalada Los Fondues 280 grs.
1 Ensalada de Berros 200 grs.
1 Fondue Savoyard Gourmand 345 grs.
1 Fondue Madame Gourmand 345 grs.
2 Fondues Bourguignone de Filete de res 200 grs. c/u
1 Fondue Citane Mar y Tierra
200 grs. de Res y 150 grs. de Camarón
1 Fondue Bourguignone de Salmón 250 grs.
2 Fondues de Chocolate 180 grs. c/u
- \$ 439 P/Persona

Ensaladas

- Garapiñados** gde. \$ 169 1/2 \$ 120
150 o 75 grs. lechugas orgánicas, espinacas baby, pera, queso de cabra, Semillas de girasol, y pepitas garapiñadas. se adereza con vinagreta balsámica.
- Mulata** gde. \$ 168 1/2 \$ 119
150 o 75 grs. de pechuga de pollo, berros, espinacas, rabano, nopales, cebolla morada, aguacate, queso canasto y aderezo de chile mulato.



- Arándanos** gde. \$ 170 1/2 \$ 120
300 o 150 grs. lechuga, queso canasto, manzana, arándanos, nuez y aderezo de miel y mostaza.
- Italiana** gde. \$ 175 1/2 \$ 125
280 o 140 grs. Queso de cabra, arúgula, lechuga, champiñones, palmitos, alcachofas y vinagreta balsámica.
- Berros** gde. \$ 170 1/2 \$ 120
200 o 100 grs. A la vinagreta con tocino dorado y nuez.
- César** \$ 179
150 grs. De lechuga, parmesano y delicioso aderezo elaborado al momento.
- César con Pollo** \$ 199
150 grs. De pechuga de pollo, lechuga, y delicioso aderezo elaborado al momento.
- César con Camarones** \$ 209
150 grs. De camarones, lechuga, y delicioso aderezo elaborado al momento.

Sopas

Bowl con 375 ml

- Cebolla al Hojaldre** \$ 139
La mejor receta francesa con hojaldre que se hornea al solicitarla, le toma 15 mins. llegar a su punto.



- Crema Los Fondues a los Tres Quesos** \$ 119
Con queso manchego, gruyere y eoquefort
- Verduras y Chambarete** \$ 109
En consomé de res con trozos de chambarete.

Pastas

Spaghetti o Fettuccini (250 gr.) con la preparación de tu elección

- Bolognesa** \$ 198
Auténtica receta italiana con carne.
- Carbonara** \$ 185
Crema, tocino y huevo.
- Lasaña Bolognesa** \$ 225
250 g. de láminas de pasta y boloñesa gratinada con manchego y parmesano.



- Alfredo** \$ 209
Crema, orégano y perejil.
- Los Fondues** \$ 215
Quesos gruyere, manchego, roquefort y champiñones

Las Fondues

De Quesos

Incluye pan natural, integral y con ajo o por \$30 + agrega: Pan con Alo Al Gratin, o Manzana y Pera o Crujientes de Zanahoria y Aplo o Brócoli, Col, Papa Cambray y Zanahorias Cocidas.

- Savoyard** 230 g. \$ 229
Savoyard Gourmand 345 g. \$ 349
Selección de quesos importados con vino blanco, kirsch y nuestro toque secreto.
- Madame** 230 g. \$ 249
Madame Gourmand 345 g. \$ 379
Selección de quesos importados con perejil, cebolla, eneldo, vino blanco y kirsch.
- Alpino** 230 g. \$ 319
Alpino Gourmand 345 g. \$ 479
Quesos importados Tilster, emmental y gruyere al kirsch.



- Al Chipotle** 230 g. \$ 259
Al Chipotle Gourmand 345 g. \$ 398
Combinación de quesos y cubos de tomate.
- Con Camarones** 310 g. total \$ 319
Con Camarones Gourmand 465 g. total \$ 479
Combinación de quesos y camarones.
- Con Salmón** 280 g. total \$ 309
Con Salmón Gourmand 420 g. total \$ 469
Combinación de quesos y salmón.

Pan con Camarón y Queso \$149

Gitane

Ideales para compartir, se acompañan con papas a la francesa y los aderezos y salsas de la casa, las proteínas se presentan para ser cocinadas por el comensal en el consomé de res y pollo, el cual una vez terminada la cocción, se prepara por el capitán al leréz o al limón con cebolla, chile verde y cilantro.

- Gitane de Filete chico** \$ 329
200 g. de corazón de filete de res.
- Gitane de Filete** \$ 569
400 g. de corazón de filete de res.
- Gitane de Camarones** \$ 539
300 g. de frescos camarones.
- Bourguignone**
Porciones individuales, se acompañan con papas a la francesa y los aderezos y salsas de la casa, las proteínas se presentan para ser fritas por el comensal en el aceite.
- Bourguignone de Filete** \$ 329
200 g. de corazón de filete de res.
- Bourguignone de Camarones** \$ 319
150 g. de frescos camarones.
- Bourguignone de Salmón** \$ 335
250 g. de lomo de salmón.



- Gitane de Camarones chico** 150 g. de frescos camarones. \$ 319
- Gitane Mar y Tierra** \$ 569
200 g. de corazón de filete de res y 150 g. de frescos camarones.
- Bourguignone Mar y Tierra** \$ 549
200 g. de corazón de filete de res y 150 g. de frescos camarones.

Los Postres y Flameos

- La Fondue de Chocolate**
Deliciosa fusión de chocolates perfumada al Pernod y acompañada de manzana, pera, piña, fresas, uvas, plátano, galletas, pan de plátano, malvaisicos y toppings de coco y nuez.
- Para compartir. Frutas y complementos 435 gr. Fondue 155 g. \$ 239
- Individual 90 gr. Frutas y complementos 210 gr. Fondue 80 g. \$ 179
- La Fondue de Cajeta**
Con leche quemada de cabra y vaca, acompañado de manzana, pera, piña, fresas, uvas, plátano, galletas, pan de plátano, malvaisicos y toppings de coco y nuez.
- Para compartir. Frutas y complementos 435 gr. Fondue 155 g. \$ 239
- Individual 90 gr. Frutas y complementos 210 gr. Fondue 80 g. \$ 179
- La Fondue de Chocolate con Frutos Rojos**
Nuestra fusión de chocolates perfumada al Pernod y acompañada de fresas, frambuesa, zarzamora, arándanos, manzana, galletas, pan de plátano, malvaisicos y toppings de coco y nuez.
- Para compartir. Frutas y complementos 435 gr. Fondue 155 g. \$ 295
- Con helado 50 g. \$ 299
- Plátanos Flambé al Kirsch** \$ 219
2 plátanos. Tabasco flameados con 20 ml. de kirsch y 29 ml. de licor de plátano. Ideal para 2 personas.
- Helados** \$ 69
Vainilla o chocolate 140 g.



- Crepas de Suzette** \$ 229
4 pzas. flameadas con 29ml. de conroy 29 ml. de brandy, mantequilla, azúcar, naranja y limón.
- Crepas de Mango** \$ 219
3 pzas. flameadas con 29ml. de rompope, 29 ml. de licor de mango, 29 ml. de tequila, pulpa de mango y rellenas con 50 g. de helado de vainilla.
- Crepas de Cajeta** \$ 225
4 pzas. flameadas con 29ml. de licor de café 29 ml. de brandy, azúcar, leche y espolvoreadas con nuez.
- Cheese Cake Frutos Rojos** \$ 129
170 gr. totales con zarzamora, blue berry, arándanos y fresas.
- Strudell** \$ 129
Recien horneado y relleno de manzana a la canela 150 g. con 50 g. de helado de vainilla. \$ 149
- Volcán de Chocolate** \$ 149
90 g. de Bizcocho de chocolate relleno con trufa de chocolate amargo al mezcal, se acompaña con 50 g. de helado de vainilla y frutos rojos. 15 mins.
- Fresas Jubilee** \$ 239
200 gr. de fresas flameadas con 29 ml. de brandy, 29 ml. de vino tinto, 29 ml. licor de fresa. 50 g. de helado de vainilla. Ideal para 2 personas.

Los Cafés

- Americano** 200 ml. \$ 49
- Express** 75 ml. \$ 49
- Latte** 200 ml. \$ 59
- Capuchino** 200 ml. de café con leche \$ 59
- Té** 200 ml. \$ 49



- Carajillo "SHAKED"** \$ 159
75 ml. de café y 29 ml. de licor 43.
- Irlandés** \$ 149
200 ml. de café y 29 ml. de whiskey y 29 ml. kahlúa.
- Diabla** \$ 169
75 ml. de café y 20 ml. de coñac y 29 ml. conroy, clavo y naranja.



Desayunos Sábados y Domingos

Todos los precios incluyen el 16% del I.V.A., están vigentes hasta el 29 de febrero de 2023 y sujetos a cambio sin previo aviso