# Fondues Los Restaurantes del Amer y la Amistad



### Entradas -

\$ 229 Paté de la Casa 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.

\$ 279 Tuétanos al Horno 2 mitades a las finas hierbas con brotes de cilantro y salsa macha.

\$ 219 Tacos de Camarón 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 soya y parmesano, marinadas con limón y aceite de oliva.

Carpaccio Del Ciprani \$ 219 120 gr. de láminas de res con parmesano y albahaca, marinadas en limón y aceite de oliva.

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. \$ 239 Mexicana Chorizo, frijoles. tocino, cebolla,

jalapeños y quesillo, 180 g. + quesos. \$ 239 Hawaiana Jamón y Piña 140 g. + quesos.

\$ 199

### Baguettes/Ciabatas -

\$ 199 Carnivora Cordon Bleu Pechuga de pollo empanizada rellena de jamón serrano queso gouda 155 g., lechuga, cebolla, jitomate y dip de aguacate.

\$ 199 Serrana Jamón serrano 60 g., queso manchego 50g., jitomate, cebolla y aderezo alioli. \$ 189 Milanesa Filete de ternera 100 g., aguacate, frijoles,

lechuga, cebolla y mayonesa.

Arrachera 125 g., pimientos, lechuga, trijoles y aguacate.

### Los Principales

Los platillos de esta sección con incluyen 80 g. de la guarnición de tu elección: Papas gajo o francesa, espinacas a la crema, guacamole, ensalada mixta, verduras al vapor, espaguetti, fetuccini, pure de papa



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

\$ 329 Frutos Rojos En original salsa de fresas, blueberry, zarzamoras y frambuesas.

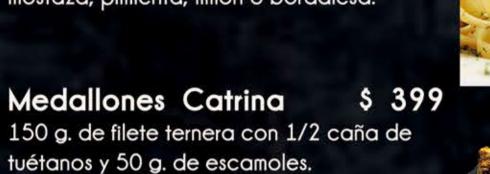


\$ 298 A la Plancha Incluye la piel dorada y crocante más la guarnición de tu elección.

\$ 319 Mostaza Antigua En costra de mostaza antigua, cebolla de cambray finamente picada, crocante de queso parmesano y jitomate sobre puré de papa.



Medallones de Filete \$ 349 200 grs. de res preparados a tu gusto, mostaza, pimienta, limón o bordalesa.



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, alcaparras, cebolla y aceite de oliva.



\$ 285 Arrachera 250 g. Calidad Angus Premium Beef con chiles toreados y papas a la francesa. Arrachera Gratinada

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 oporto, top de paté premium y puré de papa. 35 mins. \$ 349 Filete Wellington

200 g. de filete de res 50 g. de paté envueltos en hojaldre. 215 mins.



\$ 239 Cordon Bleu 300 g. de pechuga de pollo empanizada, rellena de jamón serrano y queso manchego.

### Menú Degustación

La merjor 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 Gitane Mar y Tierra 200 grs. de Res 150 grs. de Camarón 1 Fondue de Chocolate 180grs.

\$ 549 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 Gitane Mar y Tierra

1 Fondue de Chocolate 180 grs. \$ 549 P/Persona

200 grs. Res y 150 grs. de Camarón

#### 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 Gitane Mar y Tierra 200 grs. Res y 150 grs. de Camarón

1 Fondues de Chocolate 180 grs. \$ 495 P/Persona

losfondues.com



#### Para 6 Personas (10 Tiempos)

Appetizer 1 Carpaccio Mixto 120 grs. 1 Ensalada los Fondues 280 grs. 1 Ensalada de Berros 200 ars. 1 Fondue Savoyard 230 grs. 1 Fondue Madame Gourmand 345 grs.

1 Fondue Bourguignone de Filete de res 200 grs. 1 Fondue Bourguinone de Salmón 250 grs.

1 Fondue Gitane Mar y Tierra 200 grs. de Res y 150 grs. de Camarón 1 Fondue de Chocolate 180 grs.

\$ 469 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 Gitane 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

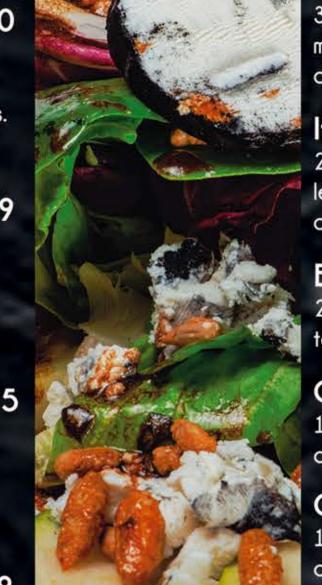
#### Garapiñados

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.

gde. \$ 168 1/2 \$ 119 Mulata 150 o 75 grs. de pechuga de pollo, berros, espinacas, rabano, nopales, cebolla morada, aguacate, queso canasto y aderezo de chile mulato.

**Los Fondues** gde. \$ 175 1/2 \$ 125 280 o 140 grs. en total de palmitos, espárragos, alcachofas, aguacate, lechuga, pimiento verde, apio, berros y aderezo de la casa.

Roquefort gde. \$ 168 1/2 \$ 119 280 o 140 grs. Lechuga, jitomate, berros, aguacate y aderezo roquefort.



Arándanos gde. \$ 170 1/2 \$ 120 300 o 150 grs. lechuga, queso canasto, manzana, arándanos, nuez y aderezo de miel y mostaza.

gde. \$ 175 1/2 \$ 125 280 o 140 grs. Queso de cabra, arúgula lechuga, champiñones, palmitos,

alcachofas y vinagreta balsámica. gde. \$ 170 1/2 \$ 120 Berros 200 o 100 grs. A la vinagreta con

tocino dorado y nuez. \$179 César 150 grs. De lechuga, parmesano y delicioso aderezo elaborado al momento.

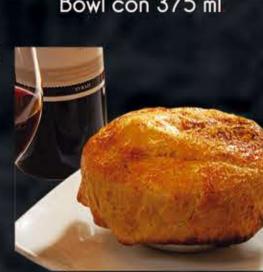
César con Pollo \$199 150 grs. De pechuga de pollo, lechuga, y delicioso aderezo elaborado al momento. \$ 209

César con Camarones 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 Fetuccini (250 gr.) con la preparación de tu elección

\$ 198 Bolognesa Alfredo Auténtica receta italiana con carne. Crema, orégano y perejil. \$ 185 Carbonara

\$ 225 Lasaña Bolognesa 250 g. de láminas de pasta y boloñesa gratinadas con manchego y parmesano.

Crema, tocino y huevo.

\$ 215 **Los Fondues** Quesos gruyere, manchego, roquefort

y champiñones

\$ 209

### Las Fondues

De Quesos

Incluye pan natural, integral y con ajo o por \$30 + agrega: Pan con Ajo Al Gratín, o Manzana y Pera o Crudités de Zanahoria y Apio o Brócoli, Col, Papa Cambray y Zanahorias Cocidas.

\$ 229 Savoyard 230 g. Savoyard Gourmand 345 g. \$ 349 Selección de quesos importados con vino blanco, kirsch y nuestro toque secreto.

\$ 249 Madame 230 g. \$ 379 Madame Gourmand 345 g. Selección de quesos importados con perejil, cebolla, eneldo, vino blanco y kirsch.

\$ 319 Alpino 230 g. \$ 479 Alpino Gourmand 345 g. Quesos importados tilsiter, emmental y gruyere al kirsch.



\$ 259 Al Chipotle 230 g. Al Chipotle Gourmand 345 g. \$ 398 Combinación de quesos y cubos de tomate. Con Camarones 310 g. total \$ 319 Con Camarones Gourmand

\$ 479 465 g. total Combinación de quesos y camarones. Con Salmón 280 g. total \$ 309 Con Salmón Gourmand 420 g. total

\$ 469 Combinación de quesos y salmón.

\$149

#### Pan con Camarón y Queso Gitane

Ideales para compartir, se acompañan con papas a la francesa y los aderezos y salsas de la casa, las proteinas 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 jeréz o al limón con cebolla, chile verde y cilantro.

Gitane de Filete chico \$ 329 200 g. de corazón de filete de res.

\$ 569 Gitane de Filete 400 g. de corazón de filete de res. Gitane de Camarones \$ 539

300 g. de frescos camarones.

Bourguignone de Filete \$ 329 200 g. de corazón de filete de res.

\$ 319 150 g. de frescos camarones. 250 g. de lomo de salmón.



Gitane de Camarones chico \$ 319 150 g. de frescos camarones.

\$ 569 Gitane Mar y Tierra 200 g. de corazón de filete de res y 150 g. de frescos camarones.

Bourguignone Porciones individuales, se acompañan con papas a la francesa y los aderezos y salsas de la casa, las

proteinas se presentan para ser fritas por el comensal en el aceite.

Bourguignone de Camarones

Bourguignone de Salmón \$ 335,



Para 2 Personas Bourguignone Mar y Tierra

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, malvaviscos y toppings de coco y nuez. \$ 239 Para compartir.

Frutas y complementos 435 gr. Fondue 155 g. \$ 179 Individual 90 gr.

Frutas y complementos 210 gr. Fondue 80 g. La Fondue de Cajeta Con leche quemada de cabra y vaca. acompañada de manzana, pera, piña, fresas, uvas, plátano, galletas, pan de plátano, malvaviscos y toppings de

coco y nuez. \$ 239 Para compartir.
Frutas y complementos 435 gr. Fondue 155 g. \$ 179 Individual 90 gr. Frutas y complementos 210 gr. Fondue 80 g.

La Fondue de Chocolate con Frutos Rojos Nuestra fusión de chocolates perfumada al Pernod y acompañada de fresas, frambueza, zarzamora, arándanos, manzana,

galletas, pan de plátano, malvaviscos y toppings de coco y nuez. \$ 295 Para compartir Frutas y complementos 435 gr. Fondue 155 g. 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. \$ 69 Helados

Vainilla o chocolate 140 g.

Americano 200 ml.

Express 75 ml.

Latte 200 ml.

Capuchino

**Té** 200 ml.

200 ml. de café con leche

\$ 49 \$ 49 \$ 59 \$ 59

\$ 229 Crepas de Suzette 4 pzas. flameadas con 29ml. de controy 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.

\$ 225 Crepas de Cajeta 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.

\$ 129 Strudell 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. 3 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

\$ 159 Carajillo "SHAKED" 75 ml. de café y 29 ml. de licor 43. \$ 149 Irlandés 200 ml. de café y 29 ml. de whiskey y 29 ml. kalhúa.

Diabla \$ 169 75 ml. de café y 20 ml. de coñac y 29 ml. controy. clavo y naranja.







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





