Los Fondues
Los Restaurantes del Amor y la Amistad

50 Aniversario

Entradas

Paté de la Casa $ 209
150 grs. de paté Premium de cerdo.

Jamón Serrano con Melón $ 215
100 gr. de selecto jamón S y 150 g de melón.

Caracoles *Los Fondues* $ 269
12 piezas en salsa bourguignone.

Tuétanos al Horno $ 250
2 mitades a las finas hierbas con brotes de cilantro y salsa nacho.

Tacos de Camarón $ 209
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 varita con cebolla y cilantro, tortillas de maíz y acompañan con brotes de cilantro, rábano sandía, tuétano al horno en hueso y salsa nacho.

Carpaccio de Salmón $ 209
120 gr. de láminas de salmón con arúgula, germen de soya y parmesano, naranadas con limón y aceite de oliva.

Carpaccio Del Cipriani $ 215
120 gr. de láminas de res con parmesano y albahaca, marinadas en limón y aceite de oliva.

Pizzas

30 cm de diámetro de crocanti- masa napolitana untada con salsa pomadoro, cubierta con los ingredientes de tu elección y nuestra deliciosa selección de quesos.

Peperoni y Champiñones $ 229

Mexicana $ 239
Chorizo, frijoles, tocino, cebolla, jalapeños y quesillo.

Hawaiana Jamón y Piña $ 219

Baguettes/Ciabatas

Carnivora $ 199
Arrachera, pimientos, lechuga, frijoles y aguacate

Serrana $ 199
Jamón serrano, queso manchego, jitomate, cebolla y aderezo alioli

Milanesa $ 189
Filete de ternera, aguacate, frijoles, lechuga, cebolla,mayonesa

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, guisadomón, ensalada mixta, verduras al vapor, espaguetti, fettuccini, puré de papa

Salmón

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

Frutos Rojos $ 319
En original salsa de fresas, blueberry, zarzamoras y frambuesas.

Mostaza Antigua $ 299
En cazita de mostaza antigua, cebolla de cambray finamente picado, crocante de queso parmesano y jitomate sobre puré de papa.

A la Plancha $ 289
200 g.incluye la piel dorada y crocante más la guarnición de tu elección

Res

Medallones de Filete $ 319
200 grs. de res preparados a tu gusto, mostaza, pimienta, limón o bordalesa.

Medallones Catrina $ 399
150 g. de filete tenera con 1/2 caña de tuétanos y 50 g. de escarolas.

Milanesa de Ternera $ 219
150 grs. de suave corte de res.

Tuétanos al Horno $ 205
2 Cañas de hueso a las finas hierbas con brotes de cilantro y salsa nacho

Steak Tártara $ 319
200 g. de filete de res picado, se prepara a la newa con anchoas, alcaparras, cebolla y aceite de oliva.

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

Arrachera Gratinada $ 299
250 g. Calidad Angus Premium Beef con chiles toreados papas a la francesa.

Filete *Los Fondues* $ 339
200 g. de filete de res en espejo de salsa al oporto, tapa de paté premium y puré de papa. 15 mins.

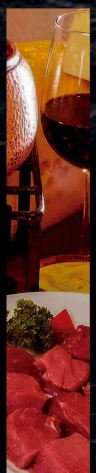
Filete Wellington $ 330
200 g. de filete de res 50 g. de paté envueltos en hojaldre. 15 mins.

Pollo

Cordon Bleu $ 219
300 g. de pechuga de pollo empanizada, relleno 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 Citrane Mar y Tierra
200 grs. de Res 150 grs. de Camarón
1 Fondue de Chocolate 180grs.

$ 539 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 Citrane Mar y Tierra
200 grs. Res y 150 grs. de Camarón
1 Fondue de Chocolate 180 grs.

$ 539 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 Citrane Mar y Tierra
200 grs. Res y 150 grs. de Camarón
1 Fondues de Chocolate 180 grs.

$ 485 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 Citrane Mar y Tierra
200 grs. de Res y 150 grs. de Camarón
1 Fondue de Chocolate 180 grs.

$ 460.00 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 Citrane 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

$ 429.00 P/Persona

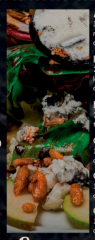
Ensaladas

Garapiñados
gde. $ 159 1/2 $ 110
150 o 75 grs. lechugas orgánicas, espinacas baby, pera, queso de cabra, Semillas de girasol, y pepitas garapiñadas, se aderezo con vinagreta balsámica.

Mulata gde. $ 158 1/2 $ 109
150 o 75 grs. de pechuga de pollo, berros, espinacas, rábano, nopales, cebolla morada, aguacate, queso canditto y aderezo de chile mulato.

Los Fondues gde. $ 159 1/2 $ 110
280 o 140 grs. en total de palmitos, espárragos, alcachofas, aguacate, lechuga, pimiento verde, apio, berros y aderezo de la casa.

Roquefort gde. $ 158 1/2 $ 109
280 o 140 grs. Lechuga, jitonate, berros, aguacate y aderezo roquefort.



Arándanos gde. $ 160 1/2 $ 110
300 o 150 grs. lechuga, queso canasto, manzana, arándanos, nuts y aderezo de miel y mostaza.

Italiana gde. $ 165 1/2 $ 115
280 o 140 grs. Queso de cabra, arúgula lechuga, champiñones, palmitos, alcachofas y vinagreta balsámica.

Berros gde. $ 159 1/2 $ 110
200 o 100 grs. A la vinagreta con tocino dorado y nuez.

César $ 159
150 grs. De lechuga, parmesano y delicioso aderezo elaborado al momento.

César con Pollo $ 189
150 grs. De pechuga de pollo, lechuga, y delicioso aderezo elaborado al momento.

César con Camarones $ 199
150 grs. De camarones, lechuga, y delicioso aderezo elaborado al momento.

Sopas

Bowl con 375 ml

Cebolla al Hojaldre $ 119
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 $ 109
Con queso manchego, gruyere y roquefort

Verduras y Chambarete $ 99
En consomé de res con hoasa de chambarete.

Pastas

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

Bolognesa $ 179
Auténtica receta italiana con carne.

Carbonara $ 165
Crema, tocino y huevo.

Lasaña Bolognesa $ 205
250 g. de láminas de pasta y bolotesa gratinadas con manchego y parmesano.

Alfredo $ 205
Crema, orégano y perejil.

Los Fondues $ 205
Quesos gruyere, manchego, roquefort y champiñones

Las Fondues

De Quesos

Incluye pan natural, integral y con ajo a por $20 + agrega Pan con Ajo Al Gratín, o Manzana y Pera o Crudités de Zanahoria y Apio o Brócoli, Col, Papa Cambray y Zanahorias Cocidas.

Savoyard 230 g. $ 205
Savoyard Gourmand 345 g. $ 329
Quesos manchego y gruyere con vino blanco, kirsch y nuestro toque secreto.

Madame 230 g. $ 249
Madame Gourmand 345 g. $ 379
Quesos manchego y gruyere con perejil, cebolla, eneldo, vino blanco y kirsch.

Alpino 230 g. $ 249
Alpino Gourmand 345 g. $ 379
Quesos reportados tilsitte, emmental y gruyere al kirsch.

Pan con Camarón y Queso $149

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.

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 jerez o al limón con cebolla, chile verde y cilantro.

Gitane de Filete $ 549
400 g. de corazón de filete de res.

Gitane de Camarones $ 539
300 g. de frescos camarones.

Gitane Mar y Tierra $ 549
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 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.

Para 2 Personas

Bourguignone Mar y Tierra
200 g. de corazón de filete de res y 150 g. de frescos camarones. $ 549

Los Postres y Flameos

La Fondue de Chocolate
Deliciosa fusión de chocolates perfumada al Pernód y acompañada de manzana, pera, piña, fresas, uvas,plátano, galletas, pan de plátano, malvaviscos y toppings de coco y nuez.

Para compartir $ 209
Fruta y complemento 430 gr. Fondue 150 g.
Individual 90 gr. $ 169
Fruta y complemento 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.

Para compartir $ 209
Fruta y complemento 430 gr. Fondue 150 g.
Individual 90 gr. $ 169
Fruta y complemento 210 gr. Fondue 80 g.

La Fondue de Chocolate con Frutos Rojos
Nuestra fusión de chocolates perfumada al Pernód y acompañada de fresas, frambuesa, zarzamora, arándanos, manzana, galletas, pan de plátano, malvaviscos y toppings de coco y nuez.

Para compartir $ 275
Fruta y complemento 430 gr. Fondue 150 g.
Con helado 50 g. $ 299

Plátanos Flambé al Kirsch $ 219
2 plátanos Tabasco flameados con 20 ml. de kirschy 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 cantroy 29 ml. de brandy, mantequilla, azúcar, naranja y limón.

Crepas de Mango $ 219
3 pzas. flameadas con 29ml. de canppue, 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 $ 109
170 gr. totales con zarzamora, blue berry, arándanos y fresas.

Strudell $ 109
Recien horneado y relleno de manzana a la canela 150 g.
con 50 g. de helado de vainilla. $ 139

Volcán de Chocolate $ 139
90 g. de Biscocho de chocolate relleno con fruto de chocolate aesigar al momento, se acompaña con 50 g. de helado de vainilla y frutos rojos. 12 mins

Fresas Jubilee $ 225
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

Carailllo $ 139
75 ml. de café y 29 ml. de licor 43.

Irlandés $ 139
200 ml. de café y 29 ml. de whiskey y 29 ml. kahlua.

Diabla $ 159
75 ml. de café y 20 ml. de coñac y 29 ml. cointreu, clavo y naranja.

losfondues.com

Todos los precios incluyen el 16% del I.V.A. , están vigentes hasta el 31 de dic de 2022 y sujetos a cambio sin previo aviso