

# BLANCO COLIMA

---

## SUGERENCIAS

Molote de Huazontle	\$280
Huazontle, adobo de chile ancho (200g)	
Tataki de Salmón noruego	\$380
Higos, salsa de coco y curry (100g)	
Sopa de Otoño	\$240
Hongos de lluvia, huevo de codorniz, castaña y trufa (160g)	
Salmón con Mole de tamarindo	\$420
Ensalada de quelites y flor de saúco (200g)	
Short rib con tubérculos	\$740
Puré de boniato, zanahorias heirloom glaseadas y chips de malanga (250g)	
Tapa de rib eye	\$1,850
Parrillada de verduras y papas chimichurri (600g)	
Piña en un coco	\$220
Piña en texturas y chocolate (160g)	

---

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL  
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco\_colima  
FB. @blancocolima

# BLANCO COLIMA

## ENTRADAS FRÍAS

Tostada de atún aleta azul, Baja california, ponzu habanera, spicy mayo (40g)	\$165
Hamachi joven, Cola amarilla californiano, ponzu, puré de serrano poblano (80g)	\$475
Pulpo Punta Mita rasurado, Aceite de oliva, limón, veneno y ponzu (90g)	\$420
Steak Tartar prime, Papa soufflé (100g)	\$480
Aguachile de wagyu, Serranos rojos, jengibre, ajonjolí, pan bao (100g)	\$380

## BOTANAS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico (6pzs)	\$295
Chicharrón de pulpo, Gorditas de masa orgánica, queso fresco oaxaqueño (2 pzs)	\$195
Chalupas de filete prime, Manchego semicurado, pimientos de piquillo (2 pzs)	\$290
Costra de rib eye, Queso asadero, chiles toreados (180g)	\$390
Lechón confitado, Alubias charras (2 pzs)	\$225
Taquitos norteños, Cabrito lechal, cebollitas tatemadas, queso asado (2pzs)	\$245
Costra ahogada de birria, Shortrib, manchego, consomé (2 pzs)	\$240

## GUARNICIONES

Brocolini rostizado a la brasa (100g)	\$185
Kale tatemado, limón eureka (100g)	\$125
Pimientos padrón, veneno infusionado (10pzs)	\$220
Papas Fritas (160g)	\$105
Puré de papa a la mantequilla (160g)	\$150
Papas Soufflé (12pzs)	\$150

## VEGETALES

Fondue de huitlacoche, Queso Oaxaca, tortillas de masa madre (160g)	\$310
Carpaccio de aguacate y reggiano, Pita suave, arúgula (200g)	\$280
Betabeles orgánicos, Burrata tibia, reducción de naranja, crema de balsámico al chipotle (200g)	\$380
Ensalada César (200g) Corazón de lechuga, parmesano añejo, aderezo de anchoa (200g)	\$180
Ensalada de la casa, Palmito, aguacate, tomate heirloom, espárragos (200g)	\$180
Risotto de espárragos blancos y verdes, Pesto de cilantro, burrata (250g)	\$470
Ravioles de hongos, Fromager d'affinois, crema de elote trufada (250g)	\$380
Risotto morilles, Al ajillo, morillas (250g)	\$490

## PESCA Y CARNE

Robalo en la milpa, Esquites melosos, costra de pepita (160g)	\$495
Pesca carbón, Puré de papa al olivo, sofrito de habas y menta (160g)	\$495
Pescado sal, Jitomate rostizado, alcachofas, puré de papa (1.2 kg)	\$1,580
Pesca talla, En leña de mezquite, frijoles, cebollitas tatemadas, tortillas (1.2 kg)	\$1,580
Camarones azules zarandeados, A la mantequilla y limón (2 pzs)	\$480
Ravioles confit de pato, Fromager d'affinois, trufa, shitakes (250g)	\$420
Filete prime chemita, Puré de papa, cebolla crispy (200g)	\$560
Steak & Frites, Ojo de ribeye, papas fritas, bordalesa con chipotle dulce ahumado (160g)	\$590
Pato chino poblano, Mole poblano (160g)	\$540
Bone in Rib Eye High Choice, Black angus, papas soufflé (900 g)	\$2,150