

BLANCO COLIMA

MENÚ FIESTA PATRIA

Pimientos de piquillo en Nogada, reellenos de lechón, nogada de nuez caramelizada	\$320
Tostada de pozole seco	\$125
Infladita de lluvia hongo, champulín y mayonesa de chicatana	\$145
Costra ahogada de short rib	\$175
Tostones de pato con nuestro mole	\$175
Buñuelo de cítricos y granada	\$150

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_colima
FB. @blancocolima

PRIMERO LO PRIMERO

Tostada de atún marinado, soya de chile ancho, verduras crujientes (1 pza)	\$145
Tostada campechana, de pulpo colosal, camarón azul y pescado con mayonesa de salsa tatemada (1 pza)	\$155
Tostada de hongos, en marinado de chile ancho (1 pza)	\$115
Crudo de hamachi, ponzu, puré de serrano y jalapeño (125 g)	\$395
Tiradito de wagyu, infusión de chiles toreados y champiñón crudo (100 g)	\$395
Tiradito de kampachi, ajoblanco de almendra y chile güero	\$395
Pulpo Punta Mita rasurado, aceite de oliva, limón, pimentón, macha (125 g)	\$370
Betabeles orgánicos, burrata tibia y reducción de naranja con balsámico	\$270
Carpaccio de palmito, almendra y cilantro	\$160
Carpaccio de aguacate, con salsa bruja de jalapeño (110 g)	\$170
Pimientos del Padrón, veneno infusionado y pimentón casero (10pzs aprox)	\$195
Espárragos a la leña, hierbas, pistache, parmesano, vinagreta provenzal con aceite de avellana	\$155
Croquetas de jamón, sashimi de ibérico (8 pzas)	\$295
Tacos de coliflor, pico de tomates y guacamole (4pz)	\$190
Tacos de lechón confitado, alubias charras (4 pz)	\$295
Taco Placero de rib eye, ensaladita de nopal curado en sal, polvo de chicharrón y puré de frijol brillante	\$170
Flauta de camarón azul, con aguachile verde (90 g)	\$195
Gorditas de chicharrón de pulpo prensado, nopales y queso ocosingo (2 pz)	\$195
Chalupa de solomillo, con piquillos, salsa de manzanos, manzana y manchego de oveja	\$195
Lubina curada en pimentón, con aceitunas y mejillones (100 g)	\$295
Ensalada de la casa, espárragos, jitomates orgánicos, palmitos, aceitunas y papa	\$170
Tataki de atún fresco (100 g)	+\$140

PARA DESPUÉS

Risotto de espárrago blanco, verde, almendras, crujiente de parmesano	\$370
Risotto de hongos al ajillo, con jerez y avellana tostada	\$370
Ravioles de hongos con pato, setas, salsa de fromagère y esencia de trufa (6 pzas)	\$380
Robalo en la Milpa, costra de pepita, esquites melosos	\$470
Robalo al carbón, salsa de papa al olivo y salteado de habas con chícharos (200 g)	\$470
Totoaba confitada, pil pil de poro asado y avellana (180 g)	\$490
Trucha salmonada, asada con encacahuatado en polvo (180 g)	\$470
Steak tartar de wagyu, pan de elote y foie gras (100 g)	\$445
La clásica costra de rib eye, queso asadero (200 g)	\$360
Entrecote a la pimienta verde, frites, piquillos confitados (300 g)	\$560
Short rib en jugo de birria, con tortillas recién hechas (160 g)	\$495
Pescado a la sal, verduras rostizadas de temporada, pure de papa (1.2 kg)	\$1,290
Txuletón al carbón, Pimientos del piquillo, patatas confitadas, ensalada Verde (800 g)	\$1,750

D U L C E F I N A L

Fondante de manchego y parmesano, sorbete de membrillo y reducción de balsámico	\$180
Sorpresa de limón	\$190
Fondante de chocolate, castañas asadas y helado de vainilla	\$180
Puro de praliné y chocolate	\$190
Tarta de temporada, sorbete de mango	\$180
Rosa blanca de frutos rojos macerados	\$180

Creemos que las mejores experiencias se viven alrededor de una mesa creando memorias y compartiendo recuerdos.

Blanco es un reflejo de nuestro equipo de trabajo, un menú diseñado para compartir y celebrar, lleno de los grandes favoritos con raíz mexicana.

Somos la suma de nuestras experiencias, de nuestros aciertos y errores, de la gente de la que hemos aprendido y de la que nos inspira.

Blanco es una hoja abierta a la creatividad, a la inspiración y a la innovación. Es nuestra manera de celebrar la vida.

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_colima

FB. @blancocolima