



EMPANADAS

CARNE PICADA	\$85
Tradicional relleno argentino hecho con filete de res, huevo cocido, pimienta y aceituna	
QUESO	\$75
CHOCLO	\$75
Elote con queso	
COSTILLA CON ADOBO	\$85
Acompañada de jugo de carne	
EMPANADA AHOGADA	\$85
De queso o de carne, bañada en mesa con una salsa de jitomate, chile de árbol, vinagre y orégano.	

ENTRADAS

ALCACHOFA CABRAL	\$210
Con dip de quesos, alcaparras y aceitunas, espolvoreada con migas a la provenzal con mantequilla.	
ESPÁRRAGOS TILCARA	\$185
Con salsa cuatro quesos, gratinados acompañados de ensalada de rúcula y jitomate cherry	
BOCADILLOS DE ESPINACA	\$125
5 piezas de bocadillos fritos de una mezcla de espinaca y queso parmesano, acompañados con una reducción de balsámico. Ideal para compartir	
CECINA Y GUACAMOLE	\$360
Carne crujiente acompañada de nuestra salsa verde y frijoles refritos	
TAQUITOS CANTINEROS TATEMADOS	\$165
4 piezas de costilla y queso, coronados de salpicón de col y pimientos	
CEVISHITO DE ATÚN FRESCO	\$275
Con pera y manzana, ponzu con cítricos, aceite de lemon grass, aguacate y chile serrano	
LENGUA A LA VINAGRETA	\$290
Nuestra clásica receta de lengua a la vinagreta con especias y verdura encurtida	
CHICHARRONES DE RIB EYE	\$360
Acompañados de tuétanos, limón eureka parrillado, cilantro, cebolla y tortillas de maíz	

PICADAS DE LA PARRILLA

CHORIZO ARGENTINO	\$225
Con chile güero relleno de queso	
CHISTORRA Y QUESO DOBLE CREMA	\$210
CHORIQUESO	\$210
Chorizo rojo y queso doble crema	
PROVOLETA PATAGONIA	\$250
Con tomate y pimientos parrillados con un toque de orégano.	
MOLLEJAS DE RES	\$230
A la parrisha aliñeadas con limón y chimichurri argentina	



CARPACCIOS

CARPACCIO DE RES	\$275
Láminas de filete de res con aderezo de anchoa y macha, salteado de hongos, rúcula y queso parmesano	
CARPACCIO DE SALMÓN	\$265
Salmon curado y rebanado en finas laminas. Lo acompañamos de relish de alcaparra, cilantro, cebolla morada, limon y vinagreta de vino tinto	
CARPACCIO DE PULPO	\$275
Pimientos rostizados, cebolla morada, mousse de aguacate, jugo de limón, aceite de oliva y chapopote de habanero	

TACOS

TACO TARZÁN (2 PIEZAS)	\$125
Creado por Don Jorge Davino, filete de res, chorizo rojo y chicharrón de cerdo	
TACO CALAFATE (2 PIEZAS)	\$125
Camarones rebozados en cerveza oscura sobre tortilla de harina, frijoles refritos y ensalada de col morada con zanahoria	
TACOS PUERTO MADERO (2 PIEZAS)	\$155
Costra de queso, frijoles refritos, chinchulines crocantes de res, pulpo parrilla, acompañados de aguacate y cebolla morada encurtida	

ENSALADAS

ENSALADA BARILOCHE	\$125
Tomate maduro, queso parmesano, chile serrano, vinagreta de limón y salsas negras	
ENSALADA SENCISHITA	\$165
Espinaca, rúcula, prosciutto, espárragos, queso parmesano y vinagreta de balsámico	
ENSALADA TUCUMANA	\$160
Mezcla de lechugas y espinacas, palmito, apio, fresa, queso gorgonzola, nuez garapiñada, pera parrillada y vinagreta de cítricos	
ENSALADA CÉSAR	\$140
Con extra de pollo	
	\$185

SOPAS

JUGO DE CARNE	\$165
Tradicional receta, con un trozo de cecina, aguacate y pétalos de cebolla	
SOPA DE CEBOLLA	\$150
Hecha a base de fondo de res, con crutón gratinado de queso gouda	

PASTAS

TALLARINES ARTESANALES	
MANTEQUILLA	\$135
BOLOGNESA	\$145
AGLIO OLIO (CHILE Y AJO)	\$135
TUCO	\$135
PESTO (DE ALBAHACA)	\$135
4 QUESOS (QUESOS MADUROS Y SUAVES)	\$165

RAVIOLES CASEROS	\$245
De ricota y perejil, salsa de queso, láminas de parmesano, nuez y rúcula	

LASAÑA DAVINO	\$230
De carne y queso, bañada con salsa bolognesa y queso parmesano	

ARROLLADO DE LA NONA	\$260
Rollo de pasta artesanal relleno de acelgas y espinacas, con una mezcla de salsa de queso maduro y salsa tuco acompañado de pan rústico y queso parmesano	

CORTES

CORTES NACIONALES

CHURRASCO DE FILETE 300g	\$480
ARRACHERA 300g	\$425
CABRERÍA 400g	\$770
VACÍO 400g	\$620
PORTERHOUSE 800g	\$1,550



★★★★★

Premium Davino

CERTIFIED ANGUS BEEF

ENTRAÑA 400g	\$660
ASADO DE TIRA 500g	\$810
COLITA DE CUADRIL 100g	\$155
TAPA DE CUADRIL (PICAÑA) 400g	\$620
CHURRASCO ARGENTINO	\$620 \$1,190
400 gr u 800 gr	
BIFE ANCHO (RIB EYE)	\$895 \$1,740
400 gr u 800 gr	



AVE

PECHUGA A LA PARRISHA (220g) \$225

Montado sobre parrilla caliente, marinado con chimichurri tradicional con verduras asadas

POLLO AL LIMÓN A LA PARRISHA (220g) \$220

Pierna y muslo con un toque de especias y limón acompañado de ensalada de rúcula, jitomate cherry, aceituna negra y cebolla morada

DEL MAR

MEDALLÓN DE ATÚN (200g) \$320

Marinado con chimichurri tradicional

FILETE DE SALMÓN (220g) \$350

Nuestros platillos del mar son parrillados y acompañados de verduras a la parrilla

“DE LA CASA DEL CHE”

FILETE FACUNDO \$590

Medallón de filete 250g, con reducción de oporto, balsámico y mantequilla, acompañado de tubérculos al rescoldo

PASTA MAR DEL PLATA \$320

Pasta cinta argentina artesanal con camarón, prosciutto, aceitunas y bañado con salsa Rossini y queso parmesano

MILANESA DE TERNERA A LA NAPOLITANA \$380

Filete de res empanizado, salsa tuco, queso gratinado, pimienta rostizado y aceituna verde acompañado de papas a la francesa.

MILANESA A CABASHO \$360

Filete de res empanizado con dos huevos estrellados, acompañado con papas a la francesa.

CHURRASCO DE LOS ANDES 500g \$865

Gratinado de queso gouda

GUARNICIONES

VERDURAS PARRILLADAS CON ACEITE DE OLIVA ARBEQUINA \$95

PAPAS A LA FRANCESA \$95

GUACAMOLE \$95

PAPA AL HORNO \$95

PURÉ DE PAPA RÚSTICO \$95

ENSALADA DE LA CASA \$25

Mix de lechugas, betabel, zanahoria, jitomate, ajonjolí negro y vinagreta de la casa.

ENSALADA SOLDATI \$95

Papa cocida, huevo duro, cebolla morada, perejil, ajo y aceite de oliva.



POSTRES

ATE DE MEMBRILLO CON QUESO GOUDA \$95

CAMPECHANITAS \$130

Con queso suave, ate de membrillo y frutos rojos

STRUDELL DE MANZANA \$165

Acompañado con helado de vainilla

PASTEL DE COCO \$165

Con piña a la parrilla, puré de naranja y helado de maracuyá perfumado con mezcal

PASTEL DE CHOCOLATE \$165

Acompañado con helado de vainilla

ALFAJOR SANTAFESINO \$95

FLAN CASERO \$135

Acompañado con dulce de leche y frutos rojos

MINI EMPANADITAS DE ATE \$125

5 piezas rellenas de ate de membrillo con queso crema acompañado de fresas y helado de vainilla

CHIKI PIBE

Los platillos CHIKI PIBE van acompañados de papas a la francesa e incluyen limonada o naranjada.

NUGGETS DE POLLO \$145

TAQUITOS PIBE \$235

FILETITO DE RES \$235



LEÓN

SUCURSAL OUTLET
FACTORY SHOPS:
BLVD. AEROPUERTO #841

SUCURSAL PANORAMA:
JUAN ALONSO DE TORRES #2201

QUERÉTARO

SUCURSAL QUERÉTARO:
AV. 5 DE FEBRERO 1732-C
JURICA 76100 SANTIAGO DE QUERÉTARO, QUERÉTARO

PRÓXIMAMENTE
PUERTO VALLARTA

Todos nuestros platillos incluyen IVA.
La propina NO va incluida. La propina NO es obligatoria.

