



# MENÚ

MA. - JU. 3PM - 12AM / VI. - SÁ. 2PM - 12AM / DO. 2PM - 7PM

EMILIO CARRANZA 1033 COLONIA CENTRO PB

WWW.CERVECERIAFAUSTO.COM

## ENTRADAS

### ACEITUNAS EN ESCABECHE — \$120

Aceitunas curadas en escabeche casero con cerveza, ajo, laurel, pimienta y cítricos.

### CALAMARES FRITOS — \$180

Aros de calamar fritos, servidos con un cremoso alioli de pimientos tatemados y atún.

### BRUSCHETTAS — \$180

Bruschetta de pan de masa madre, queso mozzarella y camembert, uvas en escabeche, tomates rostizados, reducción balsámica y albahaca fresca.

### CROQUETAS DE LECHÓN — \$200

Croquetas de lechón acompañado de alioli de cenizas de habanero y mousse de aguacate.

### PAPAS TRUFADAS — \$140

Papas fritas triple cocción con trufa y queso parmesano, adornadas con cebollín finamente picado.

### ENSALADA GREEN GODDESS — \$180

Lechuga romana con cebolla frita, parmesano y jitomate cherry, bañada en nuestro aderezo Green Goddess.

### BROCHETAS DE PORK BELLY — \$200

Brochetas de porkbelly de cerdo y arrachera con chimichurri de chile piquín y curry rojo, servido con escabeche de cebolla morada y láminas de pepino.

### QUESOS Y CARNES FRÍAS — \$400

Quesos curados nacionales y carnes frías, acompañados con uvas, frutas secas y pan de masa madre.

## PLATOS FUERTES

### BOCATA DE SOLOMILLO — \$240

Pan de masa madre relleno solomillo, acompañado de cebolla caramelizada, queso manchego y jugo de carne.

### FISH AND CHIPS — \$300

Lubina frita en tempura de cerveza con papas fritas, acompañado con tártara de chile piquín y cilantro criollo.

### POT PIE DE BARBACOA — \$380

Pie de barbacoa de res en hojaldre, tuétano horneado, acompañado de ensalada de apio y nuez caramelizada.

### SPICY VODKA PASTA — \$240

Pasta bañada en una cremosa salsa de tomate, nuez, queso vegano y albahaca fresca.

### SCHNITZEL DE ARRACHERA — \$300

Milanese de arrachera prime, acompañada de puré de papa con huevo tierno bañado en jugo de trufa.

### STEAK FRITES — \$420

300gr de New York Prime, papas fritas, acompañado con chimichurri de chiltepín y bearnesa de morita.

## POSTRES Y BEBIDAS

### BOLA HELADO — \$120

Dos bolas de Bola Helados (pregunta por las opciones disponibles), acompañado de frutos rojos.

### TARTA DE CHOCOLATE — \$180

Tarta de chocolate, acompañado con helado de caramelo de Bola Helados.

### AGUA CIEL — \$40

### FIZZ (LIMÓN, NARANJA, SANDÍA) — \$40

### TOPO CHICO — \$40

### COCA COLA — \$40

### COCA COLA LIGHT — \$40

### VINO PUERTA DE LOBO — \$180

Nuestros platillos se preparan al momento. El tiempo de preparación puede ser de hasta 30 minutos. Agradecemos su comprensión.