



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 tatamados 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

HELADO CASA GELATO — \$120

Dos bolas de helado de Casa Gelato (pregunta por las opciones disponibles), acompañado de frutos rojos.

TARTA DE CHOCOLATE — \$160

Tarta de chocolate, acompañado con helado de caramelo de Casa Gelato.

AGUA CIEL — \$40

PARASOL (LIMÓN, NARANJA) — \$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.