

Entradas / Starters

Flammenkuchen Casa Nostra 265

Crème fraiche, gorgonzola, pancetta, cebolla caramelizada al vino tinto, pera y nuez moscada

Crème fraiche, gorgonzola, pancetta, red wine caramelized onions, pears, and nutmeg

Flammenkuchen Parma 265

Crème fraiche, hierbas italianas, jamón de Parma hojuelas de Parmigiano Reggiano, higos y rúcula

Crème fraiche, Italian herbs, Parma ham, Parmigiano Reggiano, figs, and arugula

Flammenkuchen "Salmón" 275

Queso fresco, cebollas, salmón ahumado, limón, rúcula, alcaparras esencia de rábano picante

Fresh cheese, onion, smoked salmon, lemon, arugula, capers, and horseradish essence

Magret de pato curado en casa 255

Láminas de pechuga de pato curado a las 4 pimientos con reducción de betabel y ciruela caramelizada

duck breast home cured with 4 peppers and served with a caramelized beet and plum reduction

Delicia de Dátiles 155

Dátiles envueltos en tocino rellenos de queso azul servidos con sidra en su sartén

Dates wrapped with bacon, filled with blue cheese and served in its lodge-pan with cider

Arancini di tartufo 185



Esferas de risotto afinado con trufa negra y empanizadas con salsa de jitomate ahumado y albahaca

Breaded risotto balls refined with black truffles served with a smoked tomato and basil sauce

"Jack Daniels Smoked" Tartare de Atún 235

Trozos de atún infusionado con nuestro aderezo cítrico afinado con humo de barrica de Jack Daniels whiskey (poco picante)

Yellow tail tuna infused with our home-made citric dressing and Jack Daniel's cask smoke (slightly spicy)

Todos los precios incluyen IVA

Ensaladas / Salads

Fondue

Ensalada Popeye 185



Espinaca orgánica con peras caramelizadas, queso de cabra, nueces y un aderezo italiano

Organic spinach, caramelized pears, goat cheese, nuts on an Italian dressing

Ensalada Caprese Casa Nostra 195



Mozzarella local con jitomates ligeramente asados con hierbas italianas, albahaca y una reducción de balsámico con frutos rojos silvestres

Local mozzarella with slightly roasted Italian herbs tomatoes, basil, and a balsamic mixed berries reduction

Ensalada Griega Mediterránea 165



Ensalada con pepinos, jitomate, aceitunas, fresas, queso feta y vinagreta de la casa

Cucumber, tomatoes, olives, strawberries, feta cheese on a house dressing

Ensalada de betabel asada 165



Betabel asado, con nueces, queso de cabra - aderezo de naranja, balsámico, aceite y vino

Roasted beets with nuts, goat cheese with an orange balsamic, olive oil and white wine dressing

“Tableside” Ensalada Cesar 240

Receta original con parmesano, anchoas, aceite de oliva, huevos, limón, mostaza y ajo

Traditional recipe with Parmigiano Reggiano, anchovies, eggs, lemon, mustard, and garlic

XXXXXXXXXXXXXXXX

Fondue tradicional Suizo 445



Todos los precios incluyen IVA

Pasta casera / Homemade Pasta

Pasta en su rueda Parmigiano 455



Tagliatelle preparadas en la rueda del rey de los quesos italianos añejo, flameado con brandy y vodka

Tagliatelle prepared in the aged king of Italian cheeses flambee with Brandy and Vodka

! Con jamón Serrano y champiñones 535 !

Bolognese "Imperiale" di Sopressini 395

Molida de Sirloin del Rancho el "17", pancetta, guanciale afinado con tuétano y pasta sopressini

Sirloin mince from Rancho el "17", pancetta and guanciale refined with bone marrow and sopressini pasta

Tagliatelle de tinta de calamar al Diablo (spicy) 445

Pasta negra de sepia con camarones U-15, flameados al vodka con una salsa de jitomate, chipotle, chile serrano y pepperoncino

U-15 Shrimps, flambee in vodka on a tomato chipotle, serrano chili and pepperoncini sauce

Gnocchi di ricotta di cinghiale 475

Gnocchi de ricota hecho en casa con ragú de jabalí orgánico de libre pastoreo y hongos silvestres

Homemade ricotta gnocchi on a ragu of organic and free grazing wild boar and wild mushrooms

Pappardelle di Coniglio a la Napolitana 405

Conejo orgánico estilo "boloñesa", cocinado con vino blanco, jitomates, ajo, chile serrano y hierbas italianas

Bolognese style organic rabbit cooked in its own stock with white wine, tomatoes, garlic onions with a touch of serrano and Italian herbs

Ravioli Casa Nostra 385



Ravioles rellenos de betabel asado, peras caramelizadas, queso azul, nueces. mascarpone en salsa de betabel, y vino blanco

Ravioli filled with roasted beet, caramelized pears on a white wine, beet and pear sauce finished off with mascarpone

Todos los precios incluyen IVA

Tierra y Mar / Earth and Sea

Le Filet Café de Paris del Rancho el "17" 595

Solomillo de res con salsa de mantequilla de hierbas, vino y coñac servido con pasta casera y champiñones

Tenderloin on a cream butter sauce with herbs and touches of wine and cognac with pasta and mushrooms

Filetto al tartufo nero 645

Solomillo de ternera a una salsa de trufa negra de verano refinado con oporto con pasta y vegetales

Veal tenderloin served on a black summer truffle port wine reduction with vegetables and pasta

"Honey" Shrimps (spicy) 480

Camarones envueltos en jamón de Parma, rellenos de queso fresco, miel, ajo, limón, chile, con arroz y verduras

Shrimps wrapped with Parma ham filled with fresh cheese, honey, garlic, chili, with rice and vegetables

Ossobuco de ternera de la Nonna 490

El tradicional con "polentitas" / the traditional with red wine, tomatoes and vegetables

Boeuf Bourguignon Casa Nostra 555

Estofado de res al vino tinto afinado con cebolla caramelizada y toque de pancetta con puree de coliflor

Beef stew in red wine refined with caramelized onions and touches of pancetta with potato-cauliflower mash

Pistachio Tuna / Atún de Pistache 445

atún aleta amarilla con costra de pistache, espuma cítrica, servido con arroz y vegetales

Yellow tail tuna with pistachio crust, citric foam topping and served with rice and vegetables

Salmón al mango acilantrado 445

Salmón sellado en salsa de cilantro y mango

Seared salmon filet with a mango cilantro sauce

Poulet organique à l'orange 425

Pechuga de pollo orgánico, sous-vide y sellado en mantequilla con salsa de naranja, mezcal, y salvia

Organic chicken breast, sous-vide finished off seared in butter with orange, mezcal and sage sauce and spinach

Todos los precios incluyen IVA

Postre/Desserts

Mousse au chocolat 150

Mousse de chocolate negro con toque de Kahlua y ralladura de chocolate blanco

Black chocolate mousse with touch of Kahlua and topped with white chocolate snow

Churro en forma de canasta 165

Canasta de churro, supremas de naranja bañados en Controy, relleno con crema de carajillo con licor 43

Nest of churros with supreme of oranges bathed in Controy and cream of carajillo with liquor 43

Merengue de pulque y frambuesa 150

Merengue relleno con una crema de reducción de pulque y frambuesa

Merengue filled with a cream made with a reduction of pulque and raspberries

Volcán con nieve 175

Volcán de chocolate fundido servido con nieve (35 min)

Molten chocolate cake served with ice cream (35 min)

Tiramisú mexicano 175

Tiramisú no-tradicional con pan de elote bañado en café y licor de elote (Nixta), crema de mascarpone con limoncello y limón, coronado de polvo de chocolate

Non-traditional tiramisù prepared with layers of corn cake soaked in coffee and corn liquor, layers of mascarpone with limoncello and lemon zest topped with chocolate powder

Cheesecake de frutos del bosque 150

Pay de queso tradicional con reducción de frutos del bosque reducido con balsámico y afinado con sake

Traditional cheesecake topped with a chutney of black and red berries reduced with balsamic vinegar, refined with sake

Helados 95

Todos los precios incluyen IVA