



FAÇENDA

RESTAURANTE DE CORTES



MENÚ



Precios con IVA incluido



ENTRADAS

1 CHISTORRA ASADA PROTEÍNA 200 g \$140



Acompañada de guacamole y tortillas hechas a mano.

2 CHISTORRA GRATINADA PROTEÍNA 200 g \$240



Acompañada de jitomate cherry y tortillas hechas a mano.

3 QUESO FUNDIDO 300 g \$160



Acompañado con tortillas hechas a mano. Queso con champiñones +\$30

4 QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA PROTEÍNA 100 g \$210



Acompañado con tortillas hechas a mano.

5 PANELA ASADA 250 g \$140



Servida en espejo de salsa verde acompañada de pimiento morrón y tortillas hechas a mano.

6 PROVOLETA 250 g \$250



Asado en las brasas acompañado de jitomate, morrón asado y chimichurri.

7 CHINCHULINES PROTEÍNA 220 g \$270



Asados o fritos acompañados con guacamole, salsa verde y tortillas hechas a mano.

8 MOLLEJA DE RES PROTEÍNA 250 g \$260



Asadas o fritas acompañadas de salsa verde, chiles toreados y tortillas hechas a mano.

9 TUÉTANOS PROTEÍNA 1 kg \$420



Acompañados de salsa verde y tortillas hechas a mano.

10 CARNITAS DE ATÚN PROTEÍNA 200g



Cubos de atún sellados y servidos sobre cremoso guacamole, acompañado con totopos.

11 CARPACCIO DE SALMÓN PROTEÍNA 100g \$120



Láminas de salmón bañadas en vinagreta cítrica, decorado con alcaparras y parmesano.

12 CHAMPIÑONES AL AJILLO 400g \$190



Champiñones salteados con ajo y chile guajillo.

EMPANADAS

DELICIOSAS Y CRUJIENTES EMPANADAS TIPO ARGENTINAS

13 POR PIEZA



CARNE	\$45
Receta hecha en casa.	
CHISTORRA	\$40
Rellenas de chistorra y queso.	
ELOTE	\$40
Rellenas de elote y queso.	
ESPINACA	\$40
Rellenas de espinacas y queso.	
QUESO	\$40
Rellenas con mix de quesos.	

SOPAS

14 JUGO DE CARNE

300 ml

\$135



Especial receta de la casa acompañada de cilantro, limón y cebolla.

15 CREMA DEL DÍA

300 ml

\$80



Especialidad elaborada diariamente con las verduras más frescas.

AVES

16 PECHUGA HASSELBACK

PROTEÍNA 300 g

\$350



Rellena de cremosas espinacas y tocino crujiente. Gratinada con queso parmesano acompañada de ensalada de lechuga y cherry al perejil.

17 PECHUGA A LA MOSTAZA

PROTEÍNA 300 g

\$340



Parrillada en corte mariposa bañada en una cremosa salsa de mostaza antigua acompañada de papas adobadas a la paprika.

MAR

18 SALMÓN AL HINOJO

PROTEÍNA 250 g

\$370



A la parrilla sobre un espejo de salsa cremosa de hinojo, acompañado de calabaza campana y portobello asado con aceite de perejil blanqueado.

19 SALMÓN CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO

PROTEÍNA 250 g

\$370



Salmón parrillado bañado en reducción de balsámico y jamaica, acompañado de ensalada de frutas y vinagreta de limón.

20 PULPO AL ACHIOTE

PROTEÍNA 800 g

\$550



Pulpo marinado en adobo de achiote, acompañado de papas arrieras, aderezo de chile cuaresmeño y cremoso de aguacate y chipotle.

21 PULPO A LAS BRASAS

PROTEÍNA 800 g

\$550



Pulpo a las brasas marinado con chimichurri, acompañado con ensalada de arúgula.

22 ATÚN A LOS QUESOS

PROTEÍNA 200 g

\$320



Medallón de atún parrillado, sobre cama de portobellos saiteados en vino blanco bañado en crema de quesos.

23 ATÚN A LOS CHERRYS

PROTEÍNA 200 g

\$290



Medallón de atún a la parrilla bañado en salsa de cherrys.

24 CAMARONES ARRABIATA

PROTEÍNA 360 g

\$290



Corona de camarones y chistorra montado sobre puré de papa.

Precios con IVA incluido



CORTES

CERTIFIED ANGUS BEEF ACOMPAÑADOS DE ENSALADA DE LA CASA



TÉRMINOS DE LA CARNE

AZUL: 1/2 MIN. COCCIÓN POR LADO.
EL CENTRO DE LA CARNE PERMANECE CRUDA Y A BAJA TEMPERATURA.

MEDIO: 7 MIN. COCCIÓN POR LADO.
INTERIOR COLOR ROSADO, NIVEL DE JUGOS EQUILIBRADOS.

TRES CUARTOS: 9 MIN. COCCIÓN POR LADO.
CAPA SÓLIDA COLOR CAFÉ EN EL EXTERIOR, LIGERO COLOR ROSADO AL INTERIOR.

BIEN COCIDO: 12 MIN. COCCIÓN POR LADO.
DESAPARECEN LAS COLORACIONES INTERNAS, SUS JUGOS DESAPARECEN EN UN 70%.

TODOS LOS GRAMAJES PRESENTADOS SON EN CRUDO Y PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA COCCIÓN.

Precios con IVA incluido

ACOMPAÑAMIENTOS

33 ESPÁRRAGOS 200 g \$135



Espárragos parrillados envueltos en tocino.

34 PAPA AL HORNO 200 g \$80



Con mantequilla acompañada de tocino y crema especial.

35 PAPAS A LA FRANCESA 300 g \$85



36 VERDURAS AL GRILL 180 g \$90



Zanahoria, berenjena, calabaza y jitomate con reducción de balsámico.

37 PURÉ DE PAPA 250 g \$70



Acompañado con gravy.

38 FETTUCCINE 200 g \$110



Alfredo o al burro.

39 ESPINACAS A LA CREMA 150 g \$70



Exquisita combinación de espinacas con elote a la crema con un toque de ajo.

40 PAPAS ADOBADAS 200 g \$70



Papitas cambray bañadas en mantequilla de paprika y doradas en horno.



.....

BEBIDAS

.....



TEQUILA

	BOTELLA	COPA (45 ml)
7 LEGUAS BLANCO 700 ml	\$ 1,800	\$ 180
7 LEGUAS REPOSADO 750 ml	\$ 1,900	\$ 190
CUERVO TRADICIONAL 695 ml	\$ 1,100	\$ 110
1800 BLANCO 700 ml	\$ 1,300	\$ 130
1800 AÑEJO 700 ml	\$ 2,100	\$ 210
1800 CRISTALINO 700 ml	\$ 2,350	\$ 235
DON JULIO BLANCO 700 ml	\$ 1,850	\$ 185
DON JULIO 70 700 ml	\$ 2,250	\$ 205
CAZADORES REPOSADO 700 ml	\$ 1,100	\$ 110
HERRADURA ANTIGUO 700 ml	\$ 1,100	\$ 110
HERRADURA REPOSADO 700 ml	\$ 1,900	\$ 190
HERRADURA BLANCO 700 ml	\$ 1,600	\$ 160
MAESTRO DOBEL BLANCO 700 ml	\$ 1,500	\$ 150
MAESTRO DOBEL REPOSADO 750 ml	\$ 1,750	\$ 175
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 750 ml	\$ 2,350	\$ 235
PATRÓN SILVER 700 ml	\$ 2,200	\$ 200

BRANDY

	BOTELLA	COPA (45 ml)
TORRES 10 700 ml	\$ 1,300	\$ 130

COGNAC

	BOTELLA	COPA (45 ml)
MARTELL V.S. 700 ml	\$ 1,950	\$ 195
MARTELL V.S.O.P. 700 ml	\$ 2,800	\$ 260
HENNESSY V.S.O.P. 700 ml	\$ 2,800	\$ 280
RÉMY MARTIN V.S.O.P. 700 ml	\$ 2,800	\$ 280

GINEBRA

	BOTELLA	COPA (45 ml)
BOMBAY 700 ml	\$ 1,590	\$ 150
JUANITA 750 ml	\$ 1,650	\$ 165
TANQUERAY 750 ml	\$ 1,100	\$ 110

VODKA

	BOTELLA	COPA (45 ml)
ABSOLUT BLUE 750 ml	\$ 1,100	\$ 110
GREY GOOSE 750 ml	\$ 1,700	\$ 170



RON	BOTELLA	COPA (45 ml)
APPLETON ESPECIAL 750 ml	\$ 700	\$ 70
APPLETON WHITE 750 ml	\$ 850	\$ 85
MATUSALEM CLÁSICO 750 ml	\$ 900	\$ 95
MATUSALEM PLATINO 750 ml	\$ 800	\$ 85
BACARDÍ BLANCO 700 ml	\$ 800	\$ 80
HAVANA CLUB 7 AÑOS 700 ml	\$ 1,300	\$ 130
HAVANA CLUB 3 AÑOS 700 ml	\$ 750	\$ 75
MALIBÚ 750 ml	\$ 800	\$ 80

WHISKY	BOTELLA	COPA (45 ml)
CHIVAS REGAL 12 750 ml	\$ 2,150	\$ 210
RED LABEL 700 ml	\$ 1,200	\$ 120
BLACK LABEL 750 ml	\$ 2,650	\$ 265
BUCHANAN'S MASTER 750 ml	\$ 2,600	\$ 260
JACK DANIEL'S 700 ml	\$ 1,300	\$ 130
OLD PARR 750 ml	\$ 1,950	\$ 190

MEZCAL	BOTELLA	COPA (45 ml)
APALUZ 1 L	\$ 1,300	\$ 110
400 CONEJOS 750 ml	\$ 1,600	\$ 160

CERVEZA	PRECIO
CORONA CLARA 355 ml	\$ 45
CORONA LIGHT 355 ml	\$ 45
MODELO ESPECIAL 355 ml	\$ 50
NEGRA MODELO 355 ml	\$ 50
PACÍFICO 355 ml	\$ 45
VICTORIA 355 ml	\$ 45
ULTRA 355 ml	\$ 50
HEINEKEN 355 ml	\$ 60
STELLA ARTOIS 330 ml	\$ 60
MICHELADA 60 ml	\$ 35+
MICHELADA CON CLAMATO 180 ml	\$ 50+
CLAMATO PREPARADO 250 ml	\$ 70
RUSA 30 ml	\$ 15+



COCTELERÍA**CÓCTEL****JARRA**
(1.7 ml)

SANGRÍA 420 ml	\$ 75	\$ 215
CLERICOT 420 ml	\$ 90	\$ 290
PIÑA COLADA 420 ml	\$ 95	
MEDIAS DE SEDA 150 ml	\$ 100	
RUSO BLANCO 295 ml	\$ 90	
TEQUILA SUNRISE 350 ml	\$ 110	
SEX ON THE BEACH 295 ml	\$ 75	
CARAJILLO 295 ml	\$ 145	
MOJITO 350 ml	\$ 100	
MOJITO MANGO 295 ml	\$ 90	
MANGO TROPICAL 420 ml	\$ 90	
JAMAZCAL 295 ml	\$ 100	
MOJITO MAUI 295 ml	\$ 100	
PIÑA MEZCAL 295 ml	\$ 100	
MULATA ROJA 295 ml	\$ 90	
PEPINO FROZEN 175 ml	\$ 95	
CAIPIRIÑA DE MARACUYÁ 295 ml	\$ 95	
NEW YORK SOUR 295 ml	\$ 90	
GIN TONIC 420 ml	\$ 110	
SANGRE DE JAMAICA 295 ml	\$ 135	
MIMOSA 190 ml	\$ 110	

MARGARITAS**CÓCTEL**

CEREZA 175 ml	\$ 110
FRESA 175 ml	\$ 110
ORIGINAL 175 ml	\$ 110

MARTINIS**CÓCTEL**

COSMOPOLITAN 150 ml	\$ 100
SECO 150 ml	\$ 100
MANHATTAN 150 ml	\$ 100



SIN ALCOHOL**BEBIDA****JARRA**

(1.7L)

LIMONADA 420 ml

\$ 40

\$ 140

NARANJADA 420 ml

\$ 40

\$ 140

PIÑADA 420 ml

\$ 80

FRESADA 420 ml

\$ 80

CONGA 420 ml

\$ 60

HIERBABUENA SIN ALCOHOL 355 ml

\$ 60

SPRITE 355 ml

\$ 45

SIDRAL MUNDET 355 ml

\$ 45

COCA-COLA 355 ml

\$ 45

COCA-COLA LIGHT 355 ml

\$ 45

SQUIRT 355 ml

\$ 45

GINGER ALE 355 ml

\$ 45

JUGO DE NARANJA 355 ml

\$ 40

JUGO DE ARÁNDANO 355 ml

\$ 40

JUGO DE PIÑA 355 ml

\$ 40

PERRIER 355 ml

\$ 75

AGUA QUINA 355 ml

\$ 48

AGUA MINERAL 355 ml

\$ 45

AGUA EMBOTELLADA 400 ml

\$ 30

S. PELLEGRINO 250 ml

\$ 70



Precios con IVA incluido

alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso





FAÇENDA

RESTAURANTE DE CORTES



PLAZA PANORÁMICA BUGAMBILIAS Local 9 Zona C
Blvd. Bugambilias #4460, Cd. Bugambilias, Segunda Sección, Zapopan, Jalisco, C.P. 45238
Horario: Lunes a Sábado 1 p.m. - 12 a.m. Domingo 1 p.m. - 11 p.m.

✉ facenda@plazapanoramica.com.mx

Reservaciones: 33 3271 0362 ☎ 33 1010 9065

Servicio a Domicilio

Call center: 33 3271 9999 ☎ 33 2248 0324

Síguenos en

📌 Facenda - Restaurante de cortes 📌 [facenda.panoramica](https://www.facebook.com/facenda.panoramica)

www.facendapanoramica.com

