



FAÇENDA

RESTAURANTE DE CORTES

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 \$320



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 salteados 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.

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.

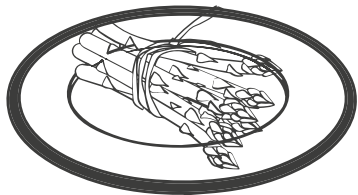
TRES CUARTOS: 9 MIN. COCCIÓN POR LADO.
CAPA SOLIDA COLOR CAFÉ EN EL EXTERIOR, LIGERO COLOR ROSADO AL INTERIOR.

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.

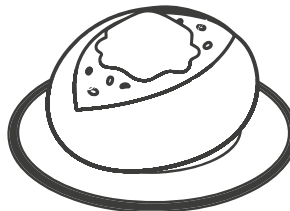
SIDES

33 ESPÁRRAGOS \$135
200 g



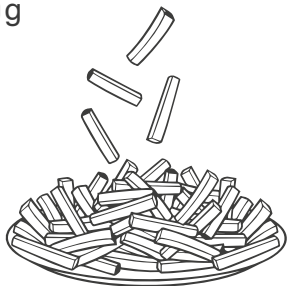
Espárragos parrillados envueltos en tocino.

34 PAPA AL HORNO \$80
200 g



Con mantequilla acompañada de tocino y crema especial.

35 PAPAS A LA FRANCESA \$85
300 g



36 VERDURAS AL GRILL \$90
180 g



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

37 PURÉ DE PAPA \$70
250 g



Acompañado con gravy.

38 FETTUCCINE \$110
200 g



Alfredo o al burro.

39 ESPINACAS A LA CREMA \$70
150 g



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

40 PAPAS ADOBADAS \$70
200 g



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



BEBIDAS



TEQUILA

7 LEGUAS BLANCO 700 ml
7 LEGUAS REPOSADO 750 ml
CUERVO TRADICIONAL 695 ml
1800 BLANCO 700 ml
1800 AÑEJO 700 ml
1800 CRISTALINO 700 ml
DON JULIO BLANCO 700 ml
DON JULIO 70 700 ml
CAZADORES REPOSADO 700 ml
HERRADURA ANTIGUO 700 ml
HERRADURA REPOSADO 700 ml
HERRADURA BLANCO 700 ml
MAESTRO DOBEL BLANCO 700 ml
MAESTRO DOBEL REPOSADO 750 ml
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 750 ml
PATRÓN SILVER 700 ml

BOTELLA

\$ 1,800
\$ 1,900
\$ 1,100
\$ 1,300
\$ 2,100
\$ 2,350
\$ 1,850
\$ 2,250
\$ 1,100
\$ 1,100
\$ 1,900
\$ 1,600
\$ 1,500
\$ 1,750
\$ 2,350
\$ 2,200

COPA

(45 ml)
\$ 180
\$ 190
\$ 110
\$ 130
\$ 210
\$ 235
\$ 185
\$ 205
\$ 110
\$ 110
\$ 190
\$ 160
\$ 150
\$ 175
\$ 235
\$ 200

BRANDY

TORRES 10 700 ml

BOTELLA

\$ 1,300

COPA

(45 ml)
\$ 130

COGNAC

MARTELL V.S. 700 ml
MARTELL V.S.O.P. 700 ml
HENNESSY V.S.O.P. 700 ml
RÉMY MARTIN V.S.O.P. 700 ml

BOTELLA

\$ 1,950
\$ 2,800
\$ 2,800
\$ 2,800

COPA

(45 ml)
\$ 195
\$ 260
\$ 280
\$ 280

GINEBRA

BOMBAY 700 ml
JUANITA 750 ml
TANQUERAY 750 ml

BOTELLA

\$ 1,590
\$ 1,650
\$ 1,100

COPA

(45 ml)
\$ 150
\$ 165
\$ 110

VODKA

ABSOLUT BLUE 750 ml
GREY GOOSE 750 ml

BOTELLA

\$ 1,100
\$ 1,700

COPA

(45 ml)
\$ 110
\$ 170



RON

APPLETON ESPECIAL 750 ml
APPLETON WHITE 750 ml
MATUSALEM CLÁSICO 750 ml
MATUSALEM PLATINO 750 ml
BACARDÍ BLANCO 700 ml
HAVANA CLUB 7 AÑOS 700 ml
HAVANA CLUB 3 AÑOS 700 ml
MALIBÚ 750 ml

BOTELLA

\$ 700
\$ 850
\$ 900
\$ 800
\$ 800
\$ 1,300
\$ 750
\$ 800

COPA
(45 ml)

\$ 70
\$ 85
\$ 95
\$ 85
\$ 80
\$ 130
\$ 75
\$ 80

WHISKY

CHIVAS REGAL 12 750 ml
RED LABEL 700 ml
BLACK LABEL 750 ml
BUCHANAN'S MASTER 750 ml
JACK DANIEL'S 700 ml
OLD PARR 750 ml

BOTELLA

\$ 2,150
\$ 1,200
\$ 2,650
\$ 2,600
\$ 1,300
\$ 1,950

COPA
(45 ml)

\$ 210
\$ 120
\$ 265
\$ 260
\$ 130
\$ 190

MEZCAL

APALUZ 1 L
400 CONEJOS 750 ml

BOTELLA

\$ 1,300
\$ 1,600

COPA
(45 ml)

\$ 110
\$ 160

CERVEZA

CORONA CLARA 355 ml
CORONA LIGHT 355 ml
MODELO ESPECIAL 355 ml
NEGRA MODELO 355 ml
PACÍFICO 355 ml
VICTORIA 355 ml
ULTRA 355 ml
HEINEKEN 355 ml
STELLA ARTOIS 330 ml
MICHELADA 60 ml
MICHELADA CON CLAMATO 180 ml
CLAMATO PREPARADO 250 ml
RUSA 30 ml

PRECIO

\$ 45
\$ 45
\$ 50
\$ 50
\$ 45
\$ 45
\$ 50
\$ 60
\$ 60
\$ 35 +
\$ 50 +
\$ 70
\$ 15+



MEDIAS BOTELLAS

LAMBRUSCO 187 ml

SANGRE DE TORO 375 ml

VINO DE MESA

MÉXICO

SANTO TOMÁS - TEMPRANILLO CABERNET 750 ml

SANTO TOMÁS 31.8 - TEMPRANILLO, CAB. SAUVIGNON, SYRAH 750 ml

OBERTURA - CABERNET MERLOT 750 ml

ARGENTINA

PUNTO FINAL - MALBEC 750 ml

CHILE

CARMEN - MERLOT 750 ml

CARMEN - CARMENERE 750 ml

CASA PUNTI - CABERNET SAUVIGNON 750 ml

WINEMAKER'S - SECRET BARRELS 1 L

PUNTI FERRER - CARMENERE 750 ml

CANTAGUA - CABERNET 750 ml

E.U.A.

OBSESSION - RED BLEND MERLOT - PETITE SIRAH 750 ml

ESPAÑA

SANGRE DE TORO - GARNACHA CARIBEÑA 750 ml

REJADORADA - TEMPRANILLO 750 ml

BOTELLA

\$ 210

\$ 370

BOTELLA

COPA
(180 ml)

\$ 950

\$ 950

\$ 980

\$ 750

\$ 650

\$ 650

\$ 500

\$ 140

\$ 750

\$ 550

\$ 550

\$ 1,150

\$ 800

\$ 1,150



ITALIA

ACQUERELLO - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 750 ml

BOTELLA

\$ 550

COPA

(180 ml)

\$ 155

VINOS BLANCOS

BOTELLA

COPA

(180 ml)

ESPAÑA

DOLCE BIANCO - VERDEJO FRIZZANTE 750 ml

\$ 750

MÉXICO

CASA MAGONI MANAZ - VIOGNIER, FIANO 750 ml

\$ 800

CHILE

CANTAGUA - CHARDONNAY 750 ml

\$ 550

WINEMAKER'S SECRET BARRELS WHITE 1 L

\$ 750

ITALIA

ACQUERELLO - PINOT GRIGIO 750 ml

\$ 550

\$ 150

VINOS ROSADOS

BOTELLA

COPA

(180 ml)

E.U.A

ROUND HILL - WHITE ZINFANDEL 750 ml

\$ 650

CHILE

WINEMAKER'S SECRET BARRELS ROSÉ 1 L

\$ 750

VINOS ESPUMOSOS

BOTELLA

COPA

(180 ml)

ITALIA

RIUNITE - LAMBRUSCO 750 ml

\$ 500

CHAMPAGNE

BOTELLA

MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 750 ml

\$ 2,950

MOET & CHANDON NECTAR IMPÉRIAL 750 ml

\$ 2,850

MOET & CHANDON ICE IMPÉRIAL 750 ml

\$ 3,500



COCTELERÍA

SANGRÍA 420 ml
CLERICOT 420 ml
PIÑA COLADA 420 ml
MEDIAS DE SEDA 150 ml
RUSO BLANCO 295 ml
TEQUILA SUNRISE 350ml
SEX ON THE BEACH 295 ml
CARAJILLO 295 ml
MOJITO 350 ml
MOJITO MANGO 295ml
MANGO TROPICAL 420 ml
JAMAZCAL 295 ml
MOJITO MAUI 295 ml
PIÑA MEZCAL 295 ml
MULATA ROJA 295 ml
PEPINO FROZEN 175 ml
CAIPIRIÑA DE MARACUYÁ 295 ml
NEW YORK SOUR 295 ml
GIN TONIC 420 ml
SANGRE DE JAMAICA 295 ml
MIMOSA 190 ml

CÓCTEL

\$ 75
\$ 90
\$ 95
\$ 100
\$ 90
\$ 110
\$ 75
\$ 145
\$ 100
\$ 90
\$ 90
\$ 100
\$ 100
\$ 90
\$ 95
\$ 95
\$ 90
\$ 110
\$ 135
\$ 110

JARRA

(1.7 ml)
\$ 215
\$ 290

MARGARITAS

CEREZA 175 ml
FRESA 175 ml
ORIGINAL 175 ml

CÓCTEL

\$ 110
\$ 110
\$ 110

MARTINIS

COSMOPOLITAN 150 ml
SECO 150 ml
MANHATTAN 150 ml

CÓCTEL

\$ 100
\$ 100
\$ 100



SIN ALCOHOL

LIMONADA 420 ml

NARANJADA 420 ml

PIÑADA 420 ml

FRESADA 420 ml

CONGA 420 ml

HIERBABUENA SIN ALCOHOL 355 ml

SPRITE 355 ml

SIDRAL MUNDET 355 ml

COCA-COLA 355 ml

COCA-COLA LIGHT 355 ml

SQUIRT 355 ml

GINGER ALE 355 ml

JUGO DE NARANJA 355 ml

JUGO DE ARÁNDANO 355 ml

JUGO DE PIÑA 355 ml

PERRIER 355 ml

AGUA QUINA 355 ml

AGUA MINERAL 355 ml

AGUA EMBOTELLADA 400 ml

S. PELLEGRINO 250 ml

BEBIDA

\$ 40

\$ 40

\$ 80

\$ 80

\$ 60

\$ 60

\$ 45

\$ 45

\$ 45

\$ 45

\$ 45

\$ 45

\$ 40

\$ 40

\$ 40

\$ 75

\$ 48

\$ 45

\$ 30

\$ 70

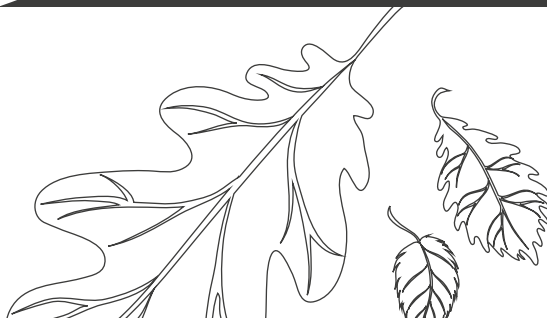
JARRA

(1.7 LT)

\$ 140

\$ 140





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/

