



.....

# FAÇENDA

RESTAURANTE DE CORTES

.....





# ENTRADAS

**1 CHISTORRA ASADA**  
 PROTEÍNA 200 GR **\$135**



Acompañada de guacamole y tortillas hechas a mano.

**2 CHISTORRA GRATINADA**  
 PROTEÍNA 200 GR **\$150**



Acompañada de jitomate cherry y tortillas hechas a mano.

**3 QUESO FUNDIDO**  
 PROTEÍNA 300 GR **\$150**



Acompañado con tortillas hechas a mano.

**4 QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA**  
 PROTEÍNA 100 GR **\$175**



Acompañado con tortillas hechas a mano.

**5 PANELA ASADA**  
 PROTEÍNA 250 GR **\$110**



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

**6 PROVOLETA**  
 PROTEÍNA 250 GR **\$195**



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

**7 CHINCHULINES**  
 PROTEÍNA 220 GR **\$260**



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

**8 MOLLEJA DE RES**  
 PROTEÍNA 250 GR **\$240**



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

**9 TUÉTANOS**  
 PROTEÍNA 1 KG **\$250**



Acompañados de salsa verde y tortillas hechas a mano.

# EMPANADAS

DELICIOSAS Y CRUJIENTES EMPANADAS TIPO ARGENTINAS

**10 POR PIEZA**



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

## SOPAS

### 11 JUGO DE CARNE

300 ML

\$105



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

### 12 CREMA DEL DÍA

300 ML

\$80



Especialidad elaborada diariamente con las verduras más frescas.

### 13 PIZZA DE CARNE

PROTEÍNA 340 GR

\$395



Masa para pizza punteada por 48 horas, saborizada con vino tinto, acompañada de mezcla de quesos, vacío, chistorra, chile serrano y un toque de queso de cabra.

## AVES

### 14 PECHUGA HASSELBACK

PROTEÍNA 300 GR

\$225



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

### 15 PECHUGA A LA MOSTAZA

PROTEÍNA 300 GR

\$215



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

## MAR

### 16 SALMÓN AL HINOJO

PROTEÍNA 250 GR

\$370



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

### 17 SALMÓN CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO

PROTEÍNA 250 GR

\$370



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

### 18 PULPO AL ACHIOTE

PROTEÍNA 300 GR

\$490



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

### 19 BROCHETAS DE CAMARÓN

PROTEÍNA 300 GR

\$310



Camarones de cabeza marinados en mantequilla de tomillo y echelalotes, acompañado de pimientos morrones, plátano macho, cebolla morada, piña y naranja parrillados a fuego lento.

### 20 ATÚN A LOS QUESOS

PROTEÍNA 300 GR

\$320



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



# 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.

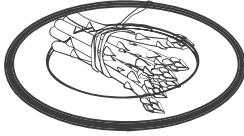
**TRES CUARTOS:** 9 MIN. COCCIÓN POR LADO.  
CAPA SOLIDA COLOR CAFÉ EN EL EXTERIOR, LIGERO COLOR ROSADO AL INTERIOR.

**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.

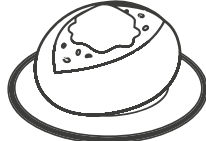
## SIDES

**30 ESPÁRRAGOS \$75**  
200 GR



Espárragos parrillados envueltos en tocino.

**31 PAPA AL HORNO \$60**  
200 GR



Con mantequilla acompañada de tocino y crema especial.

**32 PAPAS A LA FRANCESA \$65**  
300 GR



**33 VERDURAS AL GRILL \$60**  
180 GR



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

**34 PURÉ DE PAPA \$65**  
250 GR



Acompañado con gravy.

**35 FETUCCINI \$65**  
200 GR



Alfredo o al burro.

**36 CHAMPIÑONES AL AJILLO \$75**  
200 GR



Salteados al ajillo con un toque de limón.

**37 ESPINACAS A LA CREMA \$60**  
150 GR



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

**38 PAPAS ADOBADAS \$50**  
150 GR



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

## POSTRES

**39 PASTEL DE CHOCOLATE OSCURO \$120**



Pastel cremoso de chocolate, bañado en ganache de chocolate oscuro.

**40 PASTEL TRES LECHES CON CHOCOLATE BLANCO \$135**



Cubierto de ganache de chocolate blanco.

**41 TARTA DE MARACUYÁ \$115**



Fresca tarta rellena de maracuyá acompañada de coulis de frutos rojos.

**42 FLAN NAPOLITANO \$90**



Tradicional flan napolitano cremoso.



# BEBIDAS



## TEQUILA

7 LEGUAS BLANCO 750 ML	BOTELLA	\$ 1,300	COPA (60 ML.)	\$ 125
7 LEGUAS REPOSADO 750 ML		\$ 1,150		\$ 125
CUERVO TRADICIONAL 695 ML		\$ 900		\$ 100
1800 BLANCO 700 ML		\$ 900		\$ 125
1800 AÑEJO 700 ML		\$ 1,350		\$ 145
DON JULIO BLANCO 750 ML		\$ 1,300		\$ 135
DON JULIO REPOSADO 750 ML		\$ 1,450		\$ 135
DON JULIO 70 750 ML		\$ 1,980		\$ 195
CAZADORES REPOSADO 750 ML		\$ 900		\$ 95
HERRADURA ANTIGUO 700 ML		\$ 1,000		\$ 115
HERRADURA REPOSADO 700 ML		\$ 1,300		\$ 135
HERRADURA BLANCO 700 ML		\$ 1,200		\$ 130
MAESTRO TEQUILERO BLANCO 700 ML		\$ 1,350		\$ 160
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO 750 ML		\$ 1,700		\$ 190

## BRANDY

TORRES 10 700 ML	BOTELLA	\$ 980	COPA (60 ML.)	\$ 100
------------------	---------	--------	------------------	--------

## COGNAC

MARTELL V.S. 700 ML	BOTELLA	\$ 1,850	COPA (60 ML.)	\$ 175
MARTELL V.S.O.P. 700 ML		\$ 2,300		\$ 250

## GINEBRA

TANQUERAY 750 ML	BOTELLA	\$ 1,200	COPA (60 ML.)	\$ 130
JUANITA 750 ML		\$ 950		\$ 105

## VODKA

ABSOLUT BLUE 750 ML.	BOTELLA	\$ 900	COPA (60 ML.)	\$ 100
GREY GOOSE 750 ML.		\$ 1,700		\$ 165

## RON

MATUSALEM CLÁSICO 750 ML	BOTELLA	\$ 750	COPA (60 ML.)	\$ 85
MATUSALEM PLATINO 750 ML		\$ 650		\$ 80
BACARDI BLANCO 750 ML		\$ 650		\$ 75
HAVANA CLUB 7 AÑOS 750 ML		\$ 1,250		\$ 120
HAVANA CLUB 3 AÑOS 750 ML		\$ 650		\$ 75
MALIBÚ 750 ML		\$ 700		\$ 80





## WHISKY

CHIVAS REGAL 12 750 ML

RED LABEL 750 ML

BLACK LABEL 750 ML

BUCHANAN'S MASTER 750 ML

JACK DANIEL'S 700 ML

OLD PARR 750 ML

BOTELLA

\$ 1,800

\$ 980

\$ 1,950

\$ 1,950

\$ 1,100

\$ 1,500

COPA  
(60 ML)

\$ 185

\$ 105

\$ 195

\$ 190

\$ 125

\$ 150

## MEZCAL

APALUZ 750 ML

BOTELLA

\$ 1,000

COPA  
(60 ML)

\$ 95

## CERVEZA

CORONA 355 ML

CORONA LIGHT 355 ML

MODELO ESPECIAL 355 ML

NEGRA MODELO 355 ML

PACIFICO 355 ML

VICTORIA 355 ML

STELLA ARTOIS 330 ML

ARTESANAL MINERVA STOUT 355 ML

ARTESANAL MINERVA VIENA 355 ML

MICHELADA 60 ML

MICHELADA CON CLAMATO 180 ML

CLAMATO PREPARADO 250 ML

RUSA

PRECIO

\$ 40

\$ 40

\$ 45

\$ 45

\$ 40

\$ 40

\$ 55

\$ 80

\$ 80

\$ 25+

\$ 28+

\$ 70

\$ 10+

## DIGESTIVOS

FRANGELICO

BAILEYS

LICOR 43

CHINCHÓN DULCE

SAMBUCA NEGRO

MIDORI

JÄGERMEISTER

KAHLÚA

CAMPARI

COPA  
(60 ML)

\$ 100

\$ 100

\$ 115

\$ 95

\$ 95

\$ 100

\$ 100

\$ 60

\$ 95



## MEDIAS BOTELLAS

LAMBRUSCO 187 ML

SANGRE DE TORO 375 ML

## BOTELLA

\$ 190

\$ 280

## 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

## BOTELLA

COPA  
(180 ML)

\$ 850

\$ 800

\$ 950

### ARGENTINA

FUZION - TEMPRANILLO, MALBEC 750 ML

PUNTO FINAL - MALBEC 750 ML

\$ 520

\$ 135

\$ 750

### CHILE

BRISA VISTAMAR - CAB. SAUVIGNON 750 ML

CARMEN - MERLOT 750 ML

CARMEN - CARMENERE 750 ML

CASA PUNTI - CABERNET SAUVIGNON 750 ML

WINEMARKERS - SECRET BARRELS 1 L

PUNTI FERRER - CARMENERE 750 ML

CONTAGUA - CABERNET 750 ML

\$ 500

\$ 650

\$ 650

\$ 380

\$ 135

\$ 750

\$ 450

\$ 550

### E.U.A.

IRONSTONE - PINOT NOIR 750 ML

DRIFTING - CABERNET SAUVIGNON 750 ML

OBSESSION - RED BLEND MERLOT - PETIT SHIRA 750 ML

\$ 800

\$ 750

\$ 900

### ESPAÑA

SANGRE DE TORO - GARNACHA CARIBEÑA 750 ML

FUENTE VIÑA - CABERNET 750 ML

REJADORADA - TEMPRANILLO 750 ML

\$ 700

\$ 400

\$ 900



**ITALIA**

ACQUERELLO - MONTEPUNCIANO D'ABRUZZO 750 ML

ANTERRA - NERO D'AVOLA 750 ML

BOTELLA

\$ 500

\$ 550

COPA  
(180 ML)

\$ 135

**SUDÁFRICA**

PERDEBERT - PINOTAGE 750 ML

\$ 700

**VINOS BLANCOS****ESPAÑA**

DOLCE BIANCO - VERDEJO 750 ML

\$ 750

**MÉXICO**

CASA MAGONI MANAZ - VIOGNIER, FIANO 750 ML

\$ 700

**CHILE**

CANTAGUA - CHARDONNAY 750 ML

\$ 490

WINEMAKER'S SECRET BARRELS WHITE 1 L

\$ 750

**ITALIA**

ACQUERELLO - PINOT GRIGGIO 750 ML

\$ 550

\$ 135

**VINOS ROSADOS****ESPAÑA**

FUENTEVIÑA - TEMPRANILLO ROSE 750 ML

\$ 400

\$ 120

**E.U.A**

ROUND HILL - WHITE ZINFANDEL 750 ML

\$ 550

**CHILE**

WINEMAKER'S SECRET BARRELS ROSE 1 L

\$ 750

**VINOS ESPUMOSOS****ITALIA**

RIUNITE - LAMBRUSCO 750 ML

\$ 500

LA GIOIOSA ET AMOROSA - FRAGOLINO 750 ML

\$ 700

ALEGRANZZA 750 ML

\$ 400

\$ 120



## CHAMPAGNE

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 750 ML  
MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL 750 ML  
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL 750 ML

## BOTELLA

\$ 2,700  
\$ 2,500  
\$ 3,500

## COCTELERÍA

SANGRÍA 420 ML  
CLERICOT 420 ML  
PIÑA COLADA 420 ML  
MEDIAS DE SEDA 300 ML  
LONG ISLAND ICE TEA 300 ML  
RUSO BLANCO 180 ML  
TEQUILA SUNRISE 180 ML  
SEX ON THE BEACH 180 ML  
CARAJILLO 120 ML  
MOJITO 180 ML  
CAIPIRIÑA 240 ML  
GIN TONIC 355 ML  
SANGRE DE JAMAICA 355 ML  
BELLINI 360 ML  
MIMOSA  
BAR TOLITO  
LA MARIELA  
BUGAMBILIA

## COCTEL

\$ 75  
\$ 85  
\$ 85  
\$ 80  
\$ 90  
\$ 75  
\$ 90  
\$ 75  
\$ 135  
\$ 100  
\$ 120  
\$ 110  
\$ 110  
\$ 100  
\$ 90  
\$ 110  
\$ 110  
\$ 110

## JARRA (1.7 ML)

\$ 210  
\$ 280

## MARGARITAS

CEREZA 360 ML  
FRESA 360 ML  
ORIGINAL 360 ML

## COCTEL

\$ 90  
\$ 90  
\$ 90

## MARTINIS

COSMOPOLITAN 240 ML  
SECO 240 ML  
MANHATTAN 240 ML  
CHOCOLATE 240 ML  
MAZAPÁN 240 ML

## COCTEL

\$ 90  
\$ 90  
\$ 90  
\$ 110  
\$ 110



## SIN ALCOHOL

	BEBIDA	JARRA (1.7LT)
LIMONADA 420 ML	\$ 40	\$ 130
NARANJADA 420 ML	\$ 40	\$ 130
PIÑADA 420 ML	\$ 80	
FRESADA 420 ML	\$ 80	
CONGA 420 ML	\$ 50	
HIERBABUENA SIN ALCOHOL 355 ML	\$ 55	
MARACUYADA 355 ML	\$ 70	
TÉ CALIENTE 250 ML	\$ 30	
CAFÉ AMERICANO 250 ML	\$ 40	
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO 250 ML	\$ 40	
CAFÉ CAPUCCINO 150 ML	\$ 55	
CAFÉ ESPRESSO 45 ML	\$ 30	
AGUA EMBOTELLADA 600 ML	\$ 35	
SPRITE 355 ML	\$ 38	
AGUA MINERAL 355 ML	\$ 38	
SIDRAL MUNDET 355 ML	\$ 38	
COCA-COLA 355 ML	\$ 38	
COCA-COLA LIGHT 355 ML	\$ 38	
SQUIRT 355 ML	\$ 38	
JUGO DE NARANJA 355 ML	\$ 35	
JUGO DE ARÁNDANO 355 ML	\$ 35	
JUGO DE PIÑA 355 ML	\$ 35	
PERRIER 355 ML	\$ 65	
AGUA QUINA 355 ML	\$ 40	
GINGER ALE 350 ML	\$ 35	
AGUA PELLEGRINO 250 ML	\$ 55	







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.**  
Reservaciones: **33 3271 0362**

✉ [facenda@plazapanoramica.com.mx](mailto:facenda@plazapanoramica.com.mx)  
f Facenda - Restaurante de cortes    @ [facenda.panoramica](https://www.instagram.com/facenda.panoramica)

**Pedidos a Domicilio**  
Call center: **33 3271 9999** ☎ **33 3724 3953**

