

POLANCO

| RESTAURANTE |

• OSTIONES •

OSTION BAHIA FALSA

ENSENADA B.C.

** POR DOCENA **

OSTIONES A LAS BRASAS \$280

SALSAS NEGRAS / LIMÓN / AL JOSPER

OSTIONES FRESCOS \$280

FRESCOS / LIMÓN AMARILLO

OSTIONES AL GUAJILLO \$290

MANTEQUILLA DE GUAJILLO / YUZU

OSTIONES ROCKEFELLER \$290

CREMA DE ESPINACA / QUESO PARMESANO / AL JOSPER

• ENTRANTES FRIOS •

TIRADITO DE JUREL \$230

PESCADO DE AGUAS PROFUNDAS / PONZU CON SALSAS NEGRAS Y ACEITE DE TRUFA / FURIKAKE / AGUACATE / CHILE SERRANO

CEVICHE DE ATUN \$210

ATUN FRESCO / SOYA CON LEMON GRASS / FURIKAKE / CEBOLLA / PEPINO / MANGO

CARPACCIO DE RES \$230

FILETE DE RES / ALIOLI DE AJO NEGRO / CAVIAR DE MOSTAZA / ALCAPARRAS / ALIOLI PIMIENTO

TARTAR DE RES \$290

MOSTAZA ANTIGUA / ALCAPARRAS / PEPINILLOS / ACEITE DE TRUFA / ARUGULA / YEMA CURADA

SELLADITO DE ATÚN \$240

ATUN FRESCO / ALIOLI DE YUZU / CREMOSO DE AGUACATE / RABANO / CILANTRO

AGUACHILE DE CAMARÓN \$190

CAMARON FRESCO / AGUACATE / MANZANA VERDE / CEBOLLA MORADA

TOSTADAS DE ATUN \$190 ** 3 PIEZAS**

ATUN FRESCO / AGUACATE / PONZU / ALIOLI DE YUZU / PORO FRITO

TIRADITO DE ATÚN \$230

ATÚN FRESCO / PONZU CON SALSAS NEGRAS Y ACEITE DE TRUFA / FURIKAKE / AGUACATE / CHILE SERRANO

ROLLITOS DE SALMÓN CON TRUFA \$360

SALMÓN FRESCO / TRUFA NEGRA FRESCA / PONZU DE LA CASA

AGUACHILE TATEMADO DE CAMARÓN \$220

CAMARÓN FRESCO / SALSA VERDE DE TOMATE TATEMADO / AGUACATE / CILANTRO / CHILE SERRANO

AGUACHILE NEGRO DE PULPO \$245

PULPO / GUAYABA / AGUACATE / SALSA DE AGUACHILE NEGRO DE LA CASA

• ENTRANTES CALIENTES •

TUÉTANOS A LA PARRILLA \$310 ** 4 PIEZAS**

ESQUITES / CREMA DE RANCHO / ENSALADA VERDE

TACOS DE FILETE ** 3 PIEZAS**

FILETE DE RES / AGUACATE / RABANO
CON TUÉTANO \$ 290 / CON COSTRA DE QUESO \$ 210

TACOS DE CARNITAS DE PATO \$230 ** 3 PIEZAS**

CEBOLLA / PORO / CREMOSO DE CHILE POBLANO / ARUGULA / CEBOLLA MORADA DESFLEMADA

TACOS DE LENGUA \$210 ** 3 PIEZAS**

SALSA VERDE MARROQUÍ / CEBOLLA ENCURTIDA / CILANTRO

TACOS DE PULPO \$220 ** 3 PIEZAS**

PULPO A LA TALLA / REQUESON / CILANTRO

CHICHARRON DE RIB EYE \$310

TORTILLA HECHA A MANO / GUACAMOLE / CEBOLLAS ENCURTIDAS

CHICHARRON DE SALMON \$310

TORTILLA HECHA A MANO / GUACAMOLE / CEBOLLAS ENCURTIDAS

SOPA DE TORTILLA CON MARISCOS \$230

TORTILLA FRITA / PANELA / MEJILLON / CAMARÓN / PULPO

BAO DE PORK BELLY \$225 ** 3 PIEZAS**

SALSA HOISIN / PEPINILLO / BAO HECHO EN CASA / CILANTRO

TACOS DE CAMARÓN \$195 ** 3 PIEZAS**

CAMARON CAPEADO / CREMOSO DE AGUACATE / ENSALADA THAI

TACOS DE RIB EYE \$230 ** 3 PIEZAS**

COSTRA DE QUESO / SALSA DE LA CASA / PORTOBELLO AL AJILLO / TORTILLA HECHA A MANO

BURRITO DE LANGOSTA \$340 ** 3 PIEZAS**

ESTILO ROSARITO / FRIJOLES NEGROS / ARROZ / TORTILLA DE HARINA ADOBADA

POLANCO

| RESTAURANTE |

• ENSALADAS •

BURRATA DE TOMATES \$230 **VEGGIE**

QUESO BURRATA / TOMATES CHERRY / PESTO / TRUFA FRESCA / CEREZAS / ALBAHACA

ENSALADA DE BETABELES \$210

BETABELES CANDY / YOGHURT GRIEGO / MENTA / MIEL DE ABEJA

ENSALADA DE JAMÓN SERRANO \$245

MIX DE LECHUGAS / BERRIES / QUESO DE CABRA / JAMON SERRANO

• PLATOS PRINCIPALES •

PESCADO AL AJILLO ROJO \$590

PESCA DEL DÍA (1KG) / MOJO ROJO / CILANTRO / AGUACATE

STEAK DE COLIFLOR \$210 **VEGGIE**

COLIFLOR AL JOSPER / SALSA HARISSA DE TOMATE AHUMADO / QUESO CURADO

STEAK & FRITZ TRUFADO \$790

RIB EYE AÑEJADO / PURÉ DE PAPA TRUFADO / PAPA PAJA / JUS DE RES CON TUÉTANO Y PIMIENTA

RISSOTO DE PULPO A LA POBLANA \$310

PULPO PARRILLA / SALSA DE POBLANO Y PARMESANO

PASTA A LA TRUFA \$330

TAGLIATELLE A LA MANTEQUILLA DE TRUFA / TRUFA FRESCA

SPAGHETTI CARBONARA \$215

PANCETTA / PARMESANO / HUEVO

MAC & CHEESE DE CAMARÓN \$240

PASTA DE MACARRON CON QUESO Y CAMARÓN

SALMÓN A LA MOSTAZA \$290

SALMON AL JOSPER / SALSA DE MOSTAZA DIJON Y ANTIGUA / ESPARRAGOS / MIX DE ENSALADA

PULPO A LA TALLA \$360

PURE DE ELOTE TATEMADO / VEGETALES SILVESTRES DE TEMPORADA / TALLA DE LA CASA

SHORT RIB \$480

COSTILLA CON HUESO / PURÉ DE CALABAZA / SEMILLAS DE CALABAZA / JUGO DE COSTILLA

POLLO AL LIMON \$230

MAGRET DE POLLO / SALSA DE LIMON / ZANAHORIAS BABY / MOJO ROJO

CAMARONES AMARANTO \$240

EMPANIZADO EN AMARANTO / SALSA DE MANGO CON HABANERO / ENSALADA MIXTA

CAMARONES TALLA \$365

TALLA DE LA CASA / PURE DE CAMOTE / LIMON AMARILLO AL JOSPER

• JOSPER •

PARA COMPARTIR

\$790 RIB EYE

500GS

\$650 FILETE

500GS

\$650 PICANHA

500GS

\$650 VACIO

500GS

LANGOSTA

POR KILO

| SIDES |

\$130

MAC & CHEESE DE CAMARÓN

PAPA FRANCESA TRUFADA

ENSALADA DE VERDURAS AL JOSPER

PURÉ DE CAMOTE CON MARSHMALLOW

| NIÑOS |

\$120

HAMBURGUESA CLASICA

QUESADILLA DE CARNE ASADA

MAC N CHEESE

• POSTRES •

TARTA DE LIMÓN \$140

MERENGUE DE LIMON / SALSA DE LIMÓN AMARILLO

BORRACHITO DE ELOTE \$140

HELADO DE PALOMITAS / SALSA DE CAJETA / MEZCAL / JARABE DE RON

TARTA TATIN \$140

CANELA / PURÉ DE MANZANA / HELADO DE BOMBON QUEMADO

PASTEL DE PLATANO \$150

PAN DE PLÁTANO / NUEZ / DULCE DE LECHE / QUESO CREMA / HELADO DE VAINILLA

PASTEL DE BRUCE \$180

CREMOSO DE CHOCOLATE / HELADO DE CARAJILLO / BIZCOCHO DE CHOCOLATE

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$140

RECETA DE LA CASA

AV. MÉXICO NO. 3005. COL. VALLARTA LUCAS GUADALAJARA, JAL. MX C.P. 44690

TEL. (33) 1894 9334 | POLANCORESTAURANTE.COM.MX

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL. TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS.

POLANCO

I RESTAURANTE I

VINO TINTO

ARGENTINA

	COPA	BOTELLA
VERY ROUGE MALBEC-PINOT NOIR	\$180	\$850
NAVARRO CORREAS COL. PRIVADA MALBEC, CAB SAUV, MERLOT.	\$180	\$890
PERRO CALLEJERO BLEND DE MALBEC.	\$195	\$980
LUIGI BOSCA MALBEC.		\$1190
LUIGI BOSCA DE SANGRE CAB-SYRAH.		\$1580
RUTINI CAB-MALBEC		\$1440
CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC		\$1065
PADRILLOS MALBEC	\$190	\$920

MÉXICO

ADOBE GUADALUPE, JARDÍN SECRETO TEMPRANILLO Y OTRAS.		\$1250
ADOBE GUADALUPE MIGUEL CAB-SYRAH-MERLOT-MALBEC		\$1740
CRUZ SELECCIÓN NEBBIOLO		\$1850
ADOBE GUADALUPE RAFAEL CAB-NEBBIOLO		\$2990
FAUNO LA TRINIDAD NEBBIOLO, CABERNET, ZINFANDEL.		\$2380
CASA MADERO, 3V CAB SAUV-MERLOT-TEMPRANILLO.	\$195	\$930
MARIATINTO TEMPRANILLO-SYRAH-OTRAS.		\$1750
GRAN RESERVA 3V CAB-CAB FRANC-SYRAH		\$2090
SANTO TOMAS UNICO CABERNET SAUVIGNON, MERLOT.		\$2780
TACUCHE CUNA DE TIERRA CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOT, MALBEC.	\$185	\$880
DUETTO SANTO TOMAS TEMPRANILLO		\$2790
MAIJA MERLOT		\$1500

ESPAÑA

MALA VIDA MONASTRELL-CAB SAUV-SYRAH-TEMPRANILLO.		\$870
MATARROMERA, CRIANZA TEMPRANILLO.		\$1720
EL COPER MONASTRELL	\$165	\$760
PAGO DE CARRAOVEJAS TINTA DEL PAIS		\$2830

CHILE

CARMEN GRAN RESERVA MERLOT	\$190	\$930
CARMEN GRAN RESERVA CARMENERÉ	\$190	\$930
MONTES TWINS RED BLEND CABERNET-SYRAH-CARMENERE-TEMPRANILLO		\$810

ESTADOS UNIDOS

FETZER FLAT DEB RED ZINFANDEL PETIT SIRAH PETIT VERDOT	\$165	\$780
UNSHAKLED NAPPA VALLEY CABERNET		\$2500

POLANCO

I RESTAURANTE I

VINO BLANCO

MARTÍN CODAX ALBARÍNO.	ESPAÑA	\$195	\$980
ANDROMEDA CHENIN	MÉXICO		\$1350
AZULEJO ARINTO-AVESSO-LOUREIRO-TRAJADURA	PORTUGAL	\$165	\$780

VINO ROSADO

AZULEJO ROSADO ESPADEIRO-VINHÃO	PORTUGAL	\$165	\$780
CASA MADERO V CABERNET SAUVIGNON.	MÉXICO	\$165	\$760

VINO ESPUMOSO

ITALIA

FRAGOLINO GIOIOSA FRAGOLA			\$790
PROSECCO, MARTINI GLERA			\$850

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON, ROSE CHARDONNAY-PINOT NOIR-PINOT MEUNIER, REGIÓN CHAMPAGNE			\$3400
MOET & CHANDON, BRUT CHARDONNAY-PINOT NOIR-PINOT MEUNIER, REGIÓN CHAMPAGNE			\$2900
MOET & CHANDON, NECTAR IMPERIAL CHARDONNAY-PINOT NOIR-PINOT MEUNIER, REGIÓN CHAMPAGNE			\$3200
MOET & CHANDON, ICE IMPERIAL PINOT NOIR-CHARDONAY, REGIÓN CHAMPAGNE			\$3450
DOM PERIGNON PINOT MEUNIER-CHARDONNAY, REGIÓN CHAMPAGNE			\$9800
CRISTAL DE ROEDERER PINOT NOIR-PINOT MEUNIER-CHARDONNAY, REGIÓN CHAMPAGNE			\$13,200

| BEBIDAS |

AGUA LO 600ML \$35
TOPO CHICO 750ML \$90
PERRIER CH \$60 GDE \$95
PELLEGRINO CH \$55 GDE \$90
REFRESCOS 355ML \$40
GINGER ALE / QUINA 355ML \$45
BOOST 235ML \$60
RED BULL 355ML \$75

| CERVEZAS |

CERVECERIA DE COLIMA 355ML \$75 COLIMITA / PARAMO / TICUS / PIEDRA LISA
MINERVA 355ML \$75 COLONIAL / PALE ALE / VIENA / STOUT
ERDINGER 500ML \$150 CLARA / OSCURA / SIN ALCOHOL
GRUPO MODELO 355ML CORONA / CORONA LIGHT / VICTORIA PACIFICO / PACIFICO SUAVE \$45 NEGRA MODELO / MODELO ESPECIAL \$50 MICHELOB / STELLA \$55

CAFES

CAFE AMERICANO \$55	CAFE IRLANDES \$155
CAFE EXPRESSO \$50	CAFE CAPUCCINO \$70
CAFE LATTE \$65	CANIJA \$165
CARAJILLO \$165	TE CALIENTE \$55

POLANCO

I RESTAURANTE I

TEQUILA

	BOTELLA ^{750ML}	COPA
DON JULIO 1942	\$6450	\$590
DON JULIO 70	\$2550	\$225
DON JULIO REPOSADO	\$1600	\$170
DON JULIO BLANCO	\$1450	\$155
HERRADURA REPOSADO	\$1380	\$135
HERRADURA BLANCO	\$1250	\$125
HERRADURA PLATA	\$1350	\$145
HERRADURA ANTIGUO REPOSADO	\$1180	\$110
HERRADURA ULTRA	\$1850	\$195
HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA	\$8400	\$680
CUERVO GRAN CENTENARIO PLATA	\$1100	\$125
CASA DRAGONES JOVEN	\$9800	\$810
CASA DRAGONES BLANCO	\$3400	\$310
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$1100	\$125
CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$1100	\$125
1800 BLANCO	\$1250	\$125
1800 REPOSADO	\$1350	\$135
1800 AÑEJO CRISTALINO	\$2100	\$220
RESERVA DE LOS GONZALEZ BLANCO	\$1485	\$145
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$1950	\$175
MAESTRO DOBEL BLANCO	\$1450	\$135
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$5600	\$520
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	\$1950	\$175
PATRON REPOSADO	\$1800	\$165
PATRON SILVER	\$1650	\$155
PATRON ROCA SILVER	\$1900	\$170
PATRON AÑEJO	\$2100	\$185
7 LEGUAS BLANCO	\$1550	\$145
7 LEGUAS REPOSADO	\$1650	\$155
CLASE AZUL BLANCO	\$4800	\$450
CLASE AZUL REPOSADO	\$6500	\$600
MAESTRO DOBEL 50 EXTRA AÑEJO	\$23500	\$1900
MAESTRO DOBEL 50 CRISTALINO	\$7700	\$640
CUERVO TRAD. CRISTALINO	\$1520	\$150
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$1100	\$125
GRAN CENTENARIO AÑEJO	\$1425	\$155
GRAN CENTENARIO LEYENDA EXTRA AÑEJO	\$5850	\$485
GRAN CENTENARIO GALLARDO	\$19000	\$1585
MAESTRO DOBEL REPOSADO	\$1590	\$145
MAESTRO DOBEL AÑEJO	\$2100	\$220

RON

	BOTELLA ^{750ML}	COPA
ZACAPA AMBAR	\$1600	\$160
ZACAPA 23	\$2400	\$240
HAVANA 7 AÑOS	\$1200	\$120
BACARDI BLANCO	\$1100	\$110
SANTA TERESA 1796	\$2600	\$260
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$1700	\$170
MATUSALEM CLASICO	\$1100	\$110
MATUSALEM PLATINO	\$1100	\$110
MATUSALEM G. RESERVA 15	\$1790	\$155

BRANDY

	BOTELLA ^{750ML}	COPA
TORRES 20	\$2300	\$230
TORRES 10	\$1100	\$110

POLANCO

I RESTAURANTE I

VODKA

	BOTELLA ^{750ML}	COPA
SMIRNOFF	\$1100	\$110
GREY GOOSE	\$1700	\$160
ABSOLUT	\$1100	\$110
STOLICHNAYA	\$1100	\$110

COGNAC

	BOTELLA ^{750ML}	COPA
HENNESSY X.O.	\$9800	\$980
HENNESSY V.S.O.P.	\$2900	\$310
MARTELL X.O.	\$9150	\$890
MARTELL V.S.O.P.	\$2150	\$230

WHISKY

	BOTELLA ^{750ML}	COPA
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$13500	\$1200
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	\$3800	\$380
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK LABEL	\$2900	\$290
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$2200	\$220
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$1100	\$110
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$1950	\$195
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$4400	\$440
BUCHANAN'S RED SEAL	\$9300	\$930
THE MACALLAN 12 AÑOS DOUBLE CASK	\$2900	\$290
THE MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK	\$5950	\$595
THE MACALLAN 18 AÑOS DOUBLE CASK	\$13000	\$1300
THE MACALLAN AMBER	\$3250	\$325
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$2200	\$220
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$1750	\$175
JACK DANIEL'S	\$1100	\$110

GINEBRA

	BOTELLA ^{750ML}	COPA
TANQUERAY LONDON	\$1350	\$135
TANQUERAY TEN	\$1850	\$185
HENDRICK'S	\$1950	\$195
BEEFEATER	\$1300	\$130
BOMBAY SAPPHIRE	\$1500	\$140
MONKEY 47	\$3200	\$320
BULLDOG	\$1500	\$150

MEZCAL

	BOTELLA ^{750ML}	COPA
400 CONEJOS ESPADIN JOVEN	\$1300	\$130
400 CONEJOS REPOSADO	\$1480	\$145
BRUXO 1 ESPADIN	\$1400	\$140
BRUXO 2 PECHUGA DE MAGUEY	\$1650	\$165
VERDE ESPADIN	\$1100	\$110
OJO DE TIGRE JOVEN	\$1480	\$145
400 CONEJOS JOVEN CUISHE	\$1750	\$175
CREYENTE TOBALÁ	\$2520	\$225
CREYENTE REPOSADO CRISTALINO	\$1990	\$170