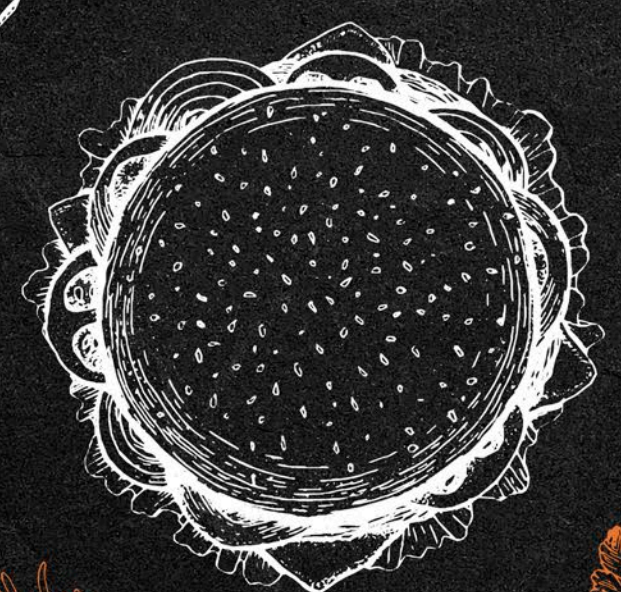


D



stock deck & bistro®



D

stock deck & bistro®

www.dstockgourmet.com

entradas | starters

tabla de quesos y carnes frías \$ 240.00
queso brie, queso camembert, queso de cabra, queso gorgonzola, salami, jamón serrano, jamón selva negra y crutones.

cheese & cured meats platter
brie, camembert, goat cheese, gorgonzola, salami, serrano ham, black forest ham and croutons.

bruschetta de tomate y peperonata \$ 65.00
crouton de ajo y crema balsámica.

tomato and peperonata bruschetta
garlic and balsamic cream crouton.

hongos salteados \$ 65.00
crutones de ajo.

sautéed mushrooms
garlic croutons.

gajos de papa al cajún \$ 65.00
chipotle remoulade.

cajun-style potato wedges
chipotle remoulade.

ensaladas | salads

ensalada de arúgula con endivias y peras \$ 95.00
pera asada, arándanos, almendras tostadas con vinagreta de mostaza y miel.

arugula salad with endives and pears
with roasted pears, cranberries, toasted almonds and honey mustard vinaigrette.

ensalada del chef \$ 95.00
lechuga romana, 50 g de pollo a la parrilla, jitomate cherry, cebolla morada, garbanzo, pepino con vinagreta de limón y orégano.

chef's salad
with romaine lettuce, grilled chicken, cherry tomato, purple onion, chickpea, cucumber and a lemon & oregano vinaigrette.

ensalada de espinacas con aguacate \$ 95.00
nuez de la india, wonton frito, cilantro y vinagreta oriental.

spinach salad with avocado
with indian walnut, fried wonton, cilantro and oriental dressing.

hojas de lechuga romana con vinagreta de limón \$ 95.00
cebolla morada, jitomates, crutones de bagel y aceitunas kalamata.

romaine lettuce tossed with lemon vinaigrette
with red onions, tomatoes, bagel croutons, and kalamata olives.

tostado de jamón serrano \$ 110.00
pesto de tomate deshidratado con hojas de arúgula.

toasted serrano ham
with sundried tomato pesto and arugula.

tostado de pulpo al ajillo \$ 120.00
hummus de garbanzo con queso de cabra y hojas de lechugas orgánicas.

roasted octopus with garlic
with chickpeas and goat cheese hummus and organic lettuce.



sopas | soups

crema de tomate rostizado \$ 65.00
sándwich de queso cheddar.

roasted tomato cream
served with a grilled-cheese.

crema de hongos perfumada con esencia de trufa \$ 65.00
crutones de hierbas y crema fresca.

truffle scented mushroom cream
served with fine herbs croutons and fresh sour cream.

pizzas | pizzas

pizza de jamón serrano y arúgula \$ 110.00
salsa de tomate, queso gouda y queso brie.

serrano ham and arugula pizza
with tomato sauce, gouda cheese and brie cheese.

pizza de atún sellado \$ 120.00
salsa de tomate, queso gouda, hojas de cilantro y láminas de chile serrano.

seared tuna pizza
with tomato sauce, gouda cheese, cilantro and slices of chile serrano.

pizza de pollo al pesto \$ 110.00
pesto de albahaca, queso de cabra, hojas de arúgula y láminas de queso parmesano.

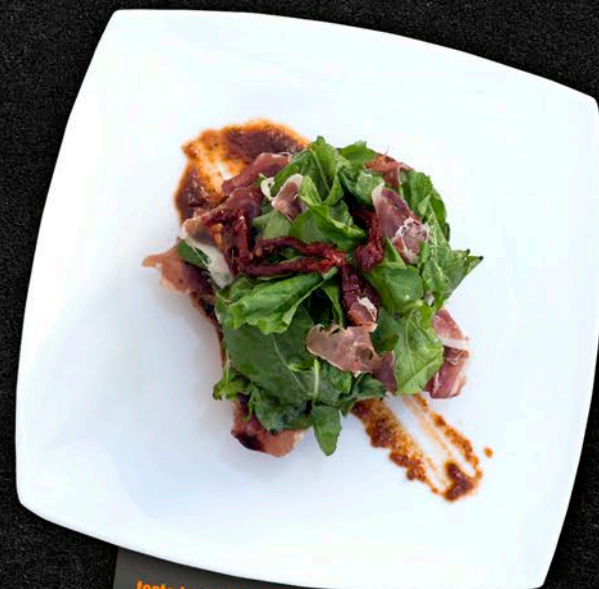
chicken pesto pizza
basil pesto, goat cheese, arugula and parmesan shavings.

pizza tres tomates \$ 100.00
salsa de tomate, tomates secos y tomates frescos, queso mozzarella fresco y albahaca.

three tomatoes pizza
with tomato sauce, sundried tomatoes and fresh tomatoes, fresh mozzarella and basil.

pizza de salmón ahumado \$ 135.00
mezcla de queso crema y queso de cabra, cebolla morada, alcaparras y hojas de arúgula.

smoked salmon pizza
with cream cheese and goat cheese, red onions, capers and arugula.



platos fuertes | main courses

lasaña de carne con pesto de albahaca \$ 145.00
salsa de tres quesos y salsa de tomate.

traditional lasagna
with three-cheese sauce and tomato sauce.

risotto de hongos con esencia de trufa \$ 125.00
hojas de arúgula y espárragos.

truffle scented mushroom risotto
served with asparagus and arugula.

pasta penne a los tres tomates \$ 110.00
pesto de albahaca, salsa de tomate, tomates cherry y tomates deshidratados.

penne with triple-tomato sauce
served with tomato sauce, cherry tomatoes, sundried tomatoes and basil pesto.

pasta orecchiette con pollo a la parrilla (80 g) \$ 110.00
salsa de queso gorgonzola, nuez, hojas de arúgula y crema balsámica.

grilled chicken orecchiette pasta (80 g)
served with gorgonzola sauce, pecan, arugula and aged balsamic.

costilla de res braseada al vino tinto (220 g) \$ 250.00
puré de papa, hongos salteados y salsa de vino tinto.

braised short ribs (220 g)
served with mashed potatoes, sautéed mushrooms and a red wine sauce.

filete de pescado del día (180 g) \$ 155.00
filete de pescado del día, tapenade de aceitunas verdes y alcachofas, arúgula, tomates cherry y crema balsámica.

catch of the day (180 g)
green olives and artichokes tapenade, arugula, cherry tomatoes and aged balsamic.

pechuga de pollo a la parmigiana (120 g) \$ 130.00
pechuga de pollo sobre fettuccine alfredo con champiñones y jamón.

chicken parmigiana (120 g)
fettuccine alfredo with mushrooms and ham.

linguine con almejas y mejillones \$ 160.00
hojas de espinacas y vino blanco.

linguini with clams and mussels
sautéed spinach and white wine.


spaghetti a la boloñesa \$ 140.00
salsa de tomate y base de pesto de albahaca.

spaghetti bolognese
with meat, tomato and basil sauce.



 libre de gluten
gluten free

 vegetariano
vegetarian

 alimento no cocinado
raw food

todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica, precios en pesos, iva incluido, aplica descuento access (excepto en paquetes y promociones). all our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. prices are in mexican pesos. tax included. access discount applies (except on special promotions or packages).