



COMIDAS Y CENAS
MENÚ

ENTRADAS

Empanada de queso

Tradicional y crujiente con mezcla de quesos gouda y mozzarella.



\$105.00

Tostada de atún

70grs. de atún fresco montado sobre tostada horneada, con una cremosa salsa de chile morita, aliño cítrico, salsa de la casa y cebolla crocante.



\$145.00

Coliflor confitada

Rebanada de coliflor cocinada al vacío, terminada en parrilla y glaseada con salsa agrídulce ligeramente picante, servida sobre quinoa preparada con pistaches, avellanas y manzana verde.



\$210.00

NUEVO

Dip de espinacas y corazones de alcachofas

410grs. preparado con salsa cremosa de queso, acompañado con pan danés tostado hecho en casa.



\$230.00

Queso al cilantro

180grs. de bastones de queso gouda, empanado en una mezcla de pan fresco y cilantro, con base de cremosa salsa verde.



\$230.00

Carpaccio de res provenzal

100grs. de finas láminas de filete de res aliñado con vinagreta cítrica, perlas de queso de cabra, verduras a la parrilla y parmesano rallado.



\$260.00

NUEVO

Carpaccio de salmón fresco o curado

120grs de finos cortes de salmón curado en casa o fresco, aliñado con vinagreta cítrica, servido con relish de pimientos, manzana verde, alcaparras, pepino pekinés y olivas en tempura.



\$295.00

NUEVO

Antipasto mediterráneo

Roll de masa danés hecho en casa, relleno de tapenade, cubierto con queso parmesano servido con 40grs. de jamón serrano, olivas en tempura, aceitunas griegas marinadas y esferas de queso de cabra curado en aceite de oliva extra virgen preparadas con mezcla de especias.



\$280.00

NUEVO

Provoleta asada

280grs. de queso provoleta asada con tomates cherry rostizados, acompañada con pan danés tostado hecho en casa.



\$325.00

Tartar de atún

200grs. de atún fresco servido con una pequeña ensalada de manzana verde, salsa ponzu hecha en casa con ligero sabor a jengibre y un toque crujiente de poro acompañado con chips de taro.



\$340.00

NUEVO

Sunakku

450grs. de edamames salteados y aliñados, 200grs de costillas de elote amarillo marinadas y 225grs. de perlas de papa con tres salsas de sabores orientales.



\$380.00



Pesca sustentable



Producto de importación

ALÉRGENOS



Lácteos



Frutos secos



Huevo



Chiles



Ajonjolí



Vegetariano



Soya



Pescado



Gluten

ENTRADAS

NUEVO

Mejillones Orangerie

350grs. hechos al momento en salsa de azafrán con 40grs. de chorizo español, acompañados con papas a la francesa.

Por la calidad del producto esta sujeto a disponibilidad



\$420.00

NUEVO

Tiradito de pulpo

200grs. de suaves cortes de pulpo aliñado con aceite de hierbas y vinagreta, acompañado con tostadas horneadas en casa.



\$490.00

NUEVO

Tabla de charcutería

240grs. de charcutería (chorizo español, jamón serrano, lomo embuchado, salchichón ibérico) combinación de carnes frías servidas con aceitunas, olivas en tempura, tomatiga (tomate aliñado con ajo), aceite de oliva extra virgen, arúgula, acompañado de pan.



\$650.00

Tabla de quesos

331grs. de quesos (cabra, parmesano, roquefort, gouda, brie, camembert, provolone) combinación de quesos finos, servidos con frutas frescas, nuez de la india, macarrón relleno de queso roquefort, confitura de frutos rojos y romero ligeramente picante acompañado de pan.



\$650.00

Jamón ibérico cortado en su mesa *(precio por cada 100grs.)*

Acompañado de tomatiga (tomate aliñado con ajo), aceite de olivo extra virgen y ensalada de espinacas y arúgula.



\$750.00

NUEVO

Trilogía de aguachile de hamachi

135grs. de finas láminas de pescado hamachi fresco, marinadas con aguachile rojo, verde y negro servido con tostadas horneadas en casa.

Por el origen del producto (Japón), este platillo puede estar sujeto a disponibilidad.



\$790.00

NUEVO

Trilogía de aguachile de wagyu

70grs. de finas láminas de carne wagyu japonés calidad A5 marinadas con aguachile rojo, verde y negro servido con tostadas horneadas en casa.

Por el origen del producto (Japón), este platillo puede estar sujeto a disponibilidad.



\$990.00

Tataki de wagyu

100grs. de finas láminas de corte New York de carne wagyu japonés calidad A5 servido con una pequeña ensalada de manzana verde, salsa ponzu hecha en casa con ligero sabor a jengibre y un toque crujiente de poro acompañado con chips de taro.

Por el origen del producto (Japón), este platillo puede estar sujeto a disponibilidad.



\$1250.00



Producto de importación



País de Origen



Pesca sustentable

ALÉRGENOS



Lácteos



Frutos secos



Huevo



Chiles



Gluten



Cacahuete



Soya



Moluscos

TACOS

Taco de chile Húngaro

Tortilla recién hecha con una mezcla de quesillo y 40grs. de suadero confitado, acompañado de guacamole y cebolla curtida.

 \$105.00

Taco de chicharrón de arrachera

Tortilla recién hecha con 60grs. de arrachera adobada y crujiente, servido con guacamole, cebolla curtida y un toque fresco de zanahoria.

 \$115.00

Taco de pulpo

Tortilla recién hecha con 50grs. de carnitas de pulpo, jícama encurtida, salsa de habanero, cacahuates tostados y toques crujientes de chicharrón.

 \$120.00

Taco de camarón roca

Tortilla recién hecha con 30grs. de camarón roca, acompañado de relish de piña y jícama, con cebolla curtida.

 \$120.00

Tacos de jícama (3 piezas)


 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

Opción saludable baja en calorías (179 kcal), 1 ración de carbohidratos. 3 piezas de tortilla de jícama rellena de listones de zanahoria aderezados estilo oriental servidos con aguacate, tabule y tzatziki.

 \$120.00

Taco de lechón

Tortilla de hoja santa y maíz hecha en casa con 80grs. de lechón confitado, cebolla caramelizada, cremoso de aguacate y salsa de frijol negro.

 \$180.00

Taco de rib eye (2 piezas)

Tortillas recién hechas con 100grs. de rib eye a la parrilla acompañados de tuétano en hueso ahumado y parrillado, sazonado con sofrito y polvo de chiles tatemados, servidos con salsa verde cruda.

 \$275.00

SOPAS

Crema de chile caloro 340ml

Tersa y cremosa sopa hecha a base de chile güero.

 \$105.00

Crema de elote tatemado 380ml

Cremosa sopa de elotes tatemados a la parrilla.

 \$110.00

Sopa de cebolla 340ml

Tradicional receta francesa hecha a base de cebolla caramelizada y vino blanco, gratinada con queso y acompañada con tosta de pan brioche.

 \$130.00

ALÉRGENOS

 Lácteos  Frutos secos  Huevo  Chiles  Platillo light  Ajonjolí



 Vegetariano  Soya  Cacahuete  Gluten  Moluscos

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

ENSALADAS

Rosetón de betabel rostizado

110grs. de betabel horneado, servido con aderezo de jocoque seco, nuez caramelizada y 50grs. de pancetta frita.

  \$175⁰⁰

Ensalada mediterránea

Mezcla de hojas verdes aliñadas con vinagreta balsámica, con tomates cherry, aceitunas negras, pepino pekinés y queso feta.

  \$175⁰⁰

Ensalada César

4 piezas de hojas de lechuga italiana, con aderezo tradicional hecho en la mesa, queso parmesano recién rallado, acompañada de tostas crujientes.

   \$190⁰⁰

Con pollo \$220⁰⁰ / con salmón fresco \$260⁰⁰

Ensalada Orangerie

Mezcla de Hojas verdes aliñada con vinagreta balsámica, 50grs. de pancetta crujiente, queso Gorgonzola, pera fresca, tomate cherry y avellanas tostadas.

  \$260⁰⁰

Ensalada roche

Mezcla de espinacas frescas aliñadas con vinagreta de la casa, 50grs. jamón serrano, quesos de cabra y parmesano, fresas y nuez de la india.

   \$260⁰⁰

NUEVO

PASTA FRESCA HECHA EN CASA

Por su preparación artesanal, todas nuestras pastas contienen   


✓ ELIJE TU PASTA


Fetuccini o Pappardele (200grs.)
\$240⁰⁰


Ravioles de espinaca con ricotta (250grs.)
\$260⁰⁰


✓ ELIJE TU SALSA

Salsa arrabiata 
Salsa de tomates confitados, toque de aceitunas negras, anchoa y tocino, sazonada con hierbas aromáticas frescas.

Salsa Alfredo 
Cremosa salsa tradicional con queso parmesano.

Salsa carbonara 
Con 60grs. de pancetta en cubos, quesos parmesano reggiano, asiago y pecorino recién rallados.

Especial Orangerie 
Preparada con aceite de hierbas y vino blanco, tomates cherry, espárragos, aceitunas negras, corazón de alcachofas, alcaparras, espinaca y queso parmesano.

Salsa cremosa de tomate   
De tomates confitados, peperoncino, espinaca, almendra tostada, espárragos y cubos de tocino.

ALÉRGENOS

 Lácteos  Frutos secos  Huevo  Chiles
 Vegetariano  Gluten  Pescado  Ajonjolí

PIZZAS DE MASA MADRE HECHAS EN HORNO DE PIEDRA

Delgada y crujiente en salsa de tomates confitados y mezcla de quesos.
diámetro de disco 32cm.

Por su preparación tradicional, todas nuestras pizzas contienen



TRADICIONALES

Pizza hawaiana

120grs. con jamón York y piña.

\$260.00

Pizza de pepperoni

Tradicional con 50grs. de pepperoni

\$260.00

DE ESPECIALIDAD

NUEVO

Vegetariana

Combinación de vegetales (champiñón, pimientos, espárragos, calabaza, tomate cherry, cebolla morada, espinaca), un toque fresco de pesto de albahaca y pistaches.



\$280.00

NUEVO

4 quesos

Combinación 410grs. de quesos (mozzarella, provolone, gorgonzola y queso de cabra) y un toque fresco de arúgula.



\$290.00

Flammkuchen de corazón de alcachofa

Corazones de alcachofa, espárragos, aceitunas negras, alcaparras y parmesano recién rallado, sobre salsa de queso ahumado.



\$320.00

Pizza al pastor

140grs. de carne al pastor con piña asada en parrilla, guacamole y crujiente de tortilla.

\$380.00

NUEVO

De arrachera

200grs. de arrachera asada al momento servida con cebolla caramelizada y papitas rostizadas.

\$395.00

Montparnasse

80grs. de jamón serrano, arúgula y queso parmesano rallado.

\$395.00

NUEVO

Orangerie

45grs. de jamón serrano, 100grs de carne molida de rib eye preparada con nuestra receta y terminada con champiñones, cebolla caramelizada, queso mozzarella y parmesano.

\$395.00

ALÉRGENOS



Lácteos



Frutos secos



Huevo



Gluten



Vegetariano

PLATOS FUERTES

NUEVO

Roulade de nopal con requesón

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

Rollo de nopal asado relleno de 38grs. de requesón sazonado con epazote servido con salsa de jitomate, salsa mexicana y aguacate. Contiene 0.93 raciones de carbohidratos y menos de 80 kcal por cada 100 grs. de platillo.



\$160.00

NUEVO

Pechuga del huerto

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

300grs. de pechuga de pollo a la parrilla, servida con nopales a la mexicana, salsa entomatada y arúgula. 0 raciones de carbohidratos.

\$260.00

Pechuga con salsa de queso provolone

300grs. de pechuga de pollo hecha en parrilla, bañada con salsa cremosa de queso provolone ahumado y toque de ajillo, acompañado de blueberry y garbanzos.



\$280.00

NUEVO

Pechuga rostizada a la naranja

300grs. de pechuga de pollo rostizada y marinada con mezcla de semillas acompañada de listones de zanahoria e hinojo, servida con salsa de reducción de sus jugos.

\$310.00

Salmón a la naranja

200grs. de salmón fresco a la plancha, preparado con glaseado de naranja, servido con ensalada de espinacas.

\$320.00

Salmón al pastor

200grs. de salmón fresco a la parrilla marinado en mezcla de chiles y achiote, servido con guacamole y piña deshidratada.

\$320.00

NUEVO

Camarones roca

6 Piezas de camarones grandes U15 en tempura, bañados con salsa de la casa, acompañados con nuestra tradicional salsa roca servidos con ensalada.



\$390.00

NUEVO

Camarones glaseados

6 Piezas de camarones grandes U15 glaseados, acompañados de puré de manzana verde y poro rostizado.



\$390.00

NUEVO

Atún con cítricos

200grs. de lomo de atún fresco de Ensenada hecho a la parrilla, servido con hummus de betabel con salsa cítrica y caramelo salado de ajonjolí.



\$345.00

NUEVO

Atún oriental

200grs. de lomo de atún fresco de Ensenada a la plancha, servido con tabule y listones de zanahoria con aderezo oriental y salsa tzatziki.



\$390.00

 Pesca sustentable  Producto de importación

ALÉRGENOS

 Lácteos  Huevo  Chiles  Ajonjolí

 Vegetariano  Gluten  Soya  Platillo light

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

PLATOS FUERTES

NUEVO

Mixiote de lubina con salsa de hoja de aguacate

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

150grs. de lubina de mar fresca, cocinada cuidadosamente al vapor con salsa de hoja de aguacate, servida con rajas de chile caloro y espárragos. Contiene 0 raciones de carbohidratos.

  \$420⁰⁰

NUEVO

Pescado zarandeado

150grs. de lubina de mar fresca, marinada con el tradicional zarandeado y cocinada cuidadosamente a la plancha, servida con tiras de elote amarillo, champiñones al ajillo de limón y papas a la francesa.

  \$420⁰⁰

NUEVO

Pescado con salsa bordelesa y tapenade de olivas

150grs. de lubina de mar fresca, acompañado de puré de papa y tapenade de olivas con tomates deshidratados y salsa de vino de Bordeaux.

   \$420⁰⁰

NUEVO

Pulpo a las brasas



200grs. de pulpo confitado terminado en las brasas, servido con salsa de la casa y vegetales torneados.

   \$490⁰⁰

NUEVO

Pescado con salsa de azafrán



150grs. de lubina de mar fresca, cocinada cuidadosamente a la plancha, servida en una salsa de azafrán y vino blanco con chorizo español, acompañada con vegetales torneados.

  \$560⁰⁰

NUEVO

Chamorro Orangerie

180grs. de suave chamorro en bloque, glaseado y servido con puré de papa y escabeche de zanahoria.

  \$320⁰⁰

Hamburguesa Orangerie

200grs. de rib eye picado a mano con queso trufado y cebolla caramelizada, un toque fresco de arúgula, alioli de chiles toreados, montada en pan brioche horneado en casa, acompañada de papas a la francesa.

   \$320⁰⁰

Hamburguesa especial de wagyu

200grs. de carne de wagyu picada a mano, con duxelle de hongos, aderezo oriental, montado en pan brioche horneado en casa, acompañada de papas a la francesa trufadas.

Por el origen del producto (Japón), este platillo puede estar sujeto a disponibilidad.

    \$420⁰⁰

 Pesca sustentable  Producto de importación  País de Origen

ALÉRGENOS

 Lácteos  Frutos secos  Huevo  Gluten  Soya  Cacahuete  Chiles

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

Filete Orangerie

300grs. de filete de res en medallón, con salsa de jerez especial de la casa, acompañado con papas cambray, espárragos y champiñones al ajillo de limón.

\$460⁰⁰

NUEVO

Short rib laqueado

400grs. de short rib con hueso braseado durante 8 horas, laqueado y acompañado de papas a la francesa con ensalada de la casa.



\$560⁰⁰

NUEVO

Entrecot clásico

Corte de 300grs. a la parrilla acompañado de papas a la francesa trufadas y ensalada de la casa.



\$770⁰⁰

A LA PARRILLA

Todos nuestros cortes se acompañan de ensalada de la casa.

Arrachera

Corte 300grs.

\$350⁰⁰

Cabrería

Corte 400grs.

\$495⁰⁰

Vacío

Corte 300grs.

\$450⁰⁰

Rib eye

Corte 350grs.

\$660⁰⁰

Picaña

Corte 300grs.

\$490⁰⁰

Rib eye

Corte 600grs.

\$1,150⁰⁰

Preparaciones:

Mezcal: \$85⁰⁰ Tequila: \$85⁰⁰ Cerveza: \$85⁰⁰ o Tartufo: \$120⁰⁰

CORTES POR GRAMOS

Todos nuestros cortes se acompañan de ensalada de la casa.

Cowboy (corte por pieza completa, no porcionable)

Corte de rib eye con hueso corto de buen marmoleo, suave y jugoso.

\$270⁰⁰

New York (corte por gramos a partir de 300gr)

Corte de marmoleo medio, textura firme ligeramente magro que proviene de la parte media del lomo.

\$430⁰⁰

Wagyu A5 (precio por cada 100gr)

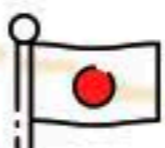
Corte New York de carne wagyu japonés calidad.

Por el origen del producto (Japón), este platillo puede estar sujeto a disponibilidad.

\$1250⁰⁰



Producto de importación



País de Origen

GUARNICIONES EXTRAS

Ensalada de la casa 120grs.	\$75 ⁰⁰
Puré de papa 200grs.	\$75 ⁰⁰
Papas a la francesa 200grs.	\$85 ⁰⁰
NUEVO Champiñones al ajillo de limón y albahaca 160grs.	\$90 ⁰⁰
Guacamole 200grs.	\$120 ⁰⁰
Espárragos a la parrilla 90grs.	\$130 ⁰⁰
NUEVO Papas a la francesa trufadas 400grs.	\$220 ⁰⁰

EXTRAS

Extra de arrachera 80grs.	\$80 ⁰⁰
Extra de jamón serrano 60grs.	\$90 ⁰⁰
Extra de jamón York 60grs.	\$30 ⁰⁰
Extra de salmón fresco 80grs.	\$85 ⁰⁰
Extra de pollo 80grs.	\$70 ⁰⁰
Extra de aguacate 60grs.	\$30 ⁰⁰
Extra de queso de cabra 40grs.	\$35 ⁰⁰
Extra de chips de taro 80grs.	\$45 ⁰⁰
Orden de aceitunas verdes preparadas 100grs.	\$120 ⁰⁰
Orden de nuez de la india 125grs.	\$160 ⁰⁰

- Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y es responsabilidad de quien lo consume.
- En caso de tener un tema de alergia con algún ingrediente, favor de comentarlo al personal para descartar que alguno de su elección lo contenga.
- Debido a que manejamos productos frescos o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles.
- Los precios de los platillos incluyen IVA y son precios en moneda nacional.
- Los precios de esta carta no incluyen el servicio.
- Los platillos son elaborados artesanalmente con ingredientes naturales, locales y mínimamente procesados, los cuales cumplen con la clasificación NOVA de alimentos, por lo que en cada bocado, podrás saborear la frescura de los ingredientes naturales y la dedicación con la que se prepara cada platillo.
- Información sobre alimentos y salud revisado y validado por Nutrición Clínica CÉD PROF: 12289432 y 9591808. (Febrero 2024)




[@orangerieoficial](#)

