

Antojitos y Tapas Frías

<i>Tabla de Quesos Mediterraneos</i>	\$260
<i>Jamón Serrano Español</i>	\$235
<i>Antipasto ibérico</i> Jamón Serrano y Chorizos Españoles	\$265
<i>Carpaccio de Salmón</i> Vinagreta de limon y esencia de wasabi	\$255
<i>Tostadas Manitas de Puerco <u>2pz</u></i>	\$195
<i>Manitas de Puerco Escabeche</i> con vinagre y aceite de oliva	\$235
<i>Cazuelita de Ajos Blancos</i> curtidos especialidad de la casa	\$105
<i>Tostada de Atún <u>1pz</u></i> alioli de alga,tostada maiz azul y salsa ponzu	\$145
<i>Carpaccio de Filete de Res</i> lamina de queso parmesano, champiñon blanco alcaparras y cebollin	\$265
<i>Pan Ajillo</i>	\$95

Tapas Calientes

<i>Tortilla Española de papa</i>	\$145
<i>Chistorra (Chorizo Frito)</i>	\$155
<i>Pulpo Asado a la Parrilla</i>	\$325
<i>Molleja de Res Fritas</i>	\$275
<i>Champiñones Ajillo ó al Jérez</i>	\$265
<i>Chinchulines de Res</i> tripitas fritas	\$275
<i>Calamares Fritos</i> acompañados con 2 salsas	\$245
<i>Chicharrón de Borrego</i> Una exquisita creación mas de la casa	\$255
<i>Cazuelita de Gambas</i> con queso feta,horneadas a la leña y tomatillo y limon	\$265
<i>Gambas al Ajillo</i>	\$255

Los Taquitos (2pz)

<i>Tacos Griegos Gyros Res al Pastor</i>	\$180
<i>Tacos al vapor de Costilla de Res</i>	\$175
<i>Tacos de Chilorio de Puerco</i>	\$165
<i>Tacos de Cachete de Res</i>	\$180
<i>Tacos de Lechón</i>	\$180
<i>Tacos Villamelón</i> <u>Estilo Plaza México D.F.</u> con chicharrón, lechón y Chorizo	\$175

La Fondutta

Queso Mozzarella Fundida al Natural
\$155

Extras a elegir para la Fondutta

<i>Rajas Poblanas</i>	\$35
<i>Chistorra</i>	\$55
<i>Hongos</i>	\$40

Sugerencias de Temporada

Apartir del 1 de Agosto

“Chiles en Nogada”

Con su tradicional salsa en nogada, nuez y almendras,
queso de cabra y vino jérez

\$390



La Fabada de la Casa

Con las auténticas Alubias "Fabes" Españolas
chorizo, morcilla, costilla de puerco y tocineta

\$375



Las Cazuelas

Lenguita de Res Pepitoria

Pipián de almendras, Cacahuete y pepita de calabaza

\$335

Lenguita de Res en Salsa Verde

\$330

Cachete de Res

Horneada con sus propios jugos

\$345

Manitas de Puerco

en salsa de pimientos

\$265

Costilla de Res al Vapor

\$295

Cazuela Plasentina

Con pulpo y tripita de res

\$455

Las Sopas

Sopa de Ajo y Cebolla

\$105

Sopa del Dia

\$135

Los Guisados

La Cazuela Sureña

Guisado de manitas de Puerco, chicharrón y nopalitos
tiernos en salsa de chiles colorados

\$335

Delicias al Jerez

Guisado de hígado y mollejas de res encebollado
y salsa de vino de jerez

\$330

Novedades para Taqu coastar

Mochomos de Borrego

carne de Borrego machacada,
deshebrada frita

\$215

Pescuezo de Borrego

al horno en su jugo y al Estilo
barbacoa

\$325

Los Arrozcos

Paella "Casa Plasencia"

preparada con el auténtico azafrán y con pierna y muslo de
pollo, almejas, gambas, costilla de puerco, mejillones y calamar

\$430

Arroz Negro

con tinta de calamar,
pulpos y calamares

\$395

Arroz Risotto Verde

Con hongos y queso parmesano
tiempo de preparación 20 minutos

\$315

Extras a elegir para Risotto

Camarones 5pzs \$150

Salmón 100gm \$145

Costilla de Res 100gm \$155

Ensaladas

La Clasica Ensalada Caesar
\$205

Ensalada Verduras Asadas
Esparragos,morrones,betabel,berenjena y
zanahorias
\$190

Ensalada Griega
Pepino,tomate,morron verde,aceitunas y
queso feta
\$185

Ensalada de Espinacas
Con pera,almendras caramelizadas,queso gorgonzola y
vinagreta de higo mision
\$195

Ensalada Salomón
lechuga,tomate,aguacate,balsamico,
aceite de oliva y sal de grano
\$205

Pastas

Linguini con Mariscos
Camaron,almejas,pulpo y calamar cocinado en salsa
cremosa de tomate y ligeramente picosa
\$475

Lasagña Bolognesa
Rellena de carne de res,espinacas,queso ricotta
y queso mozzarella
\$375

Pasta a elegir

Linguini
Fetuccine
Raviolis Rústicos

\$345

Salsa a elegir

Alfredo Arrabiatta Tomate

Extras a elegir

Camarones 5pzs

\$150

Costilla de Res 100gm

\$155

Salmón 100gm

\$145

Pechuga de Pollo 150gm

\$95

Filete de Res 100gm

\$155

Verduras Mixta 150gm

\$75

CASA
PLASENCIA
Asador Mexiterráneo

Incluye Sopa del Día ó Ensalada de la Casa
en Platos Fuertes y en Pastas Únicamente con Proteína Incluida.

Carnes

Solomillo Encebollado

Filete de res a la parrilla con salsa de vino

\$555

Filete de Res a la Tampiqueña

con guarniciones de frijolitos fritos,enchiladas,rajas de chile
poblano y guacamole

\$560

Churrasco de Arrachera

con salsa chimichurri y papas a la francesa

\$535

Higado de Res a la Veneciana

con Cebolla caramelizada y vino al jerez

\$315

Barbacoa de Borrego

\$355

Parrillada Gaucha de Res

Costilla,filete,mollejas,tripitas y chorizo

\$585

Chamorro de Puerco Gabardina

Chamorro con piel al horno, con guarnición de guacamole
y frijoles fritos

\$425

Costilla de Res al Horno

Horneada en 6 hrs a fuego lento

\$595

Miñonetas de Filete de Res

con tocino,salsa roquefort y esencia de chile chipotle

\$545

Rib Eye a la Parrilla 300gm

\$595

Chuletitas de Cordero (French Cut)

con salsa chimichurri de menta 4pz

\$495

Pescados y mariscos

Parrillada Frutti di Mare

con camarón,pescado,mejillones y pulpo asado a
las brasas y salmon

\$595

Salmon de la Casa

en costra de amaranto con salsa de guayaba
y un toque de chipotle

\$465

Salmon del Chef

Con salsa cremosa de pimientos y verduras

\$460

Pescado Zarandeado

Filete a las brasas acompañado de salsa vizcaína

\$455

Escalopas de Camaron Amanda

Escalopitas (milanesa de Camaron) empanizada con salsa
meuniere

\$475

Los Camarones Martha

cocinados a la parrilla con adobo de achiote,cebolla
caramelizada y licor de anís

\$470

Camarones a la Mantequilla

con arroz de la paella

\$465

Pescado al Burre Blanc

Filete guisado con hongos,camarones y mantequilla

\$450

Aves

Pechuga de Pollo Mediterránea

\$435

Rellena de jamón serrano,queso mozzarella, espinacas
y salsa de limón

Pechuga de Pollo Ricotta

\$430

Rellena de queso ricotta y tomate seco y en salsa de
pimiento y mantequilla

Gallinita Asada al Mattone

\$440

1/2 Gallinita Asada al Mattone

\$315

Asada a la parrilla,marinada con limon y ajo y oregano
tiempo de preparación 20 minutos