



SERENTO

COCINA INTERNACIONAL

DESAYUNOS

CLÁSICOS DULCES

Plato de fruta \$135

Plato de yogurt natural y granola

Pan Francés \$180

Nuestro delicioso pan de caja rebozado en una tradicional receta francesa, espolvoreados de canela y azúcar, acompañado con frutos rojos de temporada y miel maple.

Hot Cakes Serento \$135

El especial de la casa, servidos con salsa de mantequilla hecha en casa, espolvoreados con azúcar glas y coronados con frutos rojos frescos.

TRADICIONALES INTERNACIONALES

Crepas de espinaca \$185

Crepas semi dulce rellena de espinacas con elote, bañadas en salsa de papa coronada con tocino crujiente y toques de salsa macha.

Crepas poblanas \$185

Tres piezas de crepa semi dulce rellena de poblano tatemado con cebolla. Bañadas en salsa poblana, con elote amarillo, tocino crujiente, toques de salsa macha y queso de cabra.

Avocado toast \$185

Nuestro tradicional pan artesanal tostado, acompañado con aguacate, queso crema, cebolla, jitomate Cherry y un toque de aceite de olivo.

Toast de salmón \$185

Salmon fresco encurtido sobre pan artesanal tostado untado en un mix de requesón de cabra, acompañado con aguacate, cebolla morada y jitomate Cherry.

Toast de setas \$185

Setas salteadas con ajo y chile de árbol espolvoreadas con queso de cabra y germen de trigo, presentadas sobre nuestro pan artesanal tostado untado con humus de garbanzo.

Molletes \$140

Dos piezas de pan tostado con frijoles de la casa, queso gratinado acompañado de pico de gallo.

Extras:

Chorizo \$40

Jamón \$35

Mixto \$55

HUEVOS

Huevos mediterraneos \$155

Tortilla española de espinaca con cebolla, pimiento rojo, con jocoque de limón eureka, sriracha dulce de tomate y germen de trigo.

Huevos benedictinos \$240

Huevos pochados sobre pan brioche con jamón serrano, bañados en salsa holandesa, con tocino crujiente y ensalada.

Huevos rotos \$160

Huevos estrellados sobre una base de papas fritas, acompañados de chistorra o jamón serrano, coronados con arúgula.

Huevos al gusto \$150

Estrellados o revueltos con tocino, a la mexicana o chorizo. Acompañados con frijoles de la casa.

*Opción Huevos Rancheros o Divorciados \$165

Huevos Rock \$165

Tortilla frita rellena de huevo a la mexicana, bañada en salsa de frijol, queso, crema ácida y chorizo crujiente.

Cazuela de July **\$160**

Frijol de la olla salteado con chicharrón, con queso, porofrito, salsa macha en cazuela de maíz con huevo estrellado.

Omelette a elegir **\$170**

Con ingredientes de su preferencia: Espinacas, champiñones, queso, chorizo. Acompañado de frijoles refritos de la casa.

TRADICIONALES MEXICANOS

Enfrijoladas **\$165**

Rellenas a elegir de pollo o queso, bañadas en salsa de frijol, acompañadas de crema, queso y cebolla.

Enchiladas **\$165**

Rellenas a elegir de pollo o queso, bañadas en la salsa de tu preferencia: verde, roja o mole, acompañadas de crema, queso y cebolla.

Enchiladas de jamaica **\$180**

Rellenas de flor de jamaica sazónada, bañadas en salsa verde cremosa tipo suiza, con costra de queso Oaxaca y poro frito.

Chilaquiles tradicionales **\$140**

Totopos bañados en la salsa de tu elección: verde, roja, mole, frijol, habanero o morita, servidos con crema, queso Cotija y cebolla.

Agrega la proteína de tu preferencia:

- Arrachera **\$45**
- Barbacoa de picaña **\$70**
- Milanesa de pollo **\$20**
- Huevo (1 pza) **\$20**
- Costilla **\$45**

Chilaquiles rellenos

Nuestra especialidad y receta de casa: bañados en la salsa de tu elección y servidos con crema, queso Cotija y cebolla.

Rellenos de:

- Chicharrón prensado **\$175**
- Huitlacoche **\$165**
- Copete **\$190**
- Queso **\$175**
- Mixtos **\$200**

Salsa a elegir:

Roja, verde, mole, frijol, habanero cremoso o morita

PAN DE LA CASA

**Sujeto a disponibilidad.*

CROISSANT ALMENDRAS	\$65
CROISSANT RELLENO	\$65
CROISSANT NUTELLA	\$65
ESPIRAL CHOCOLATE	\$65
TARTA DE MATCHA	\$65
CONCHA VAINILLA	\$65
CONCHA CHOCOLATE	\$65
PASTEL MIL HOJAS	\$65
GALLETA TEMPORADA	\$65
MONEDERO MANZANA	\$65
CHOCOLATIN LAMINADO	\$65

COMIDAS

ENTRADAS

Coliflor Rostizada \$250

Bañada en una suave y deliciosa salsa aparell de quesos, acompañada con cubitos de queso brie.

Taco Gober estilo Serento \$120

Camarón en tempura servido en tortilla de harina, con aderezo spicy, acompañado de aguacate, zanahoria y col morada.

Tostada de atún \$120

Cubos de atún fresco en salsa teriyaki, acompañados de pepino, ajonjolí mixto, cilantro y cebolla, servidos sobre tostada de la casa con aderezo spicy y poro frito.

Montaditos \$185

Pan viga tostado cubierto con una capa de tomate, ajo, aceite de oliva y jamón serrano.

Carpaccio de res \$260

Delicadas láminas de filete de res, marinadas con un sutil toque de limón y aceite de oliva, acompañadas de abanico de aguacate, arúgula fresca, cebolla morada, alcaparras fritas y queso parmesano.

Carpaccio de salmón \$260

Salmón fresco en finas láminas, delicadamente curado con notas cítricas y aceite de oliva, montado con abanico de aguacate, arúgula fresca y cebolla morada. Se complementa con alcaparras fritas y sutiles láminas de chile serrano.

Montadito by Kaos \$220

Pan de viga tostado con aceite de ajo, acompañado de espinaca fresca, láminas de salmón ahumado al romero y queso de cabra. Se complementa con corteza de limón eureka en almíbar.

ENSALADAS

Ensalada Cesár \$250

Lechuga orejona fresca, mezclada con aderezo César de la casa, acompañada de tiras de pollo, crotones dorados con parmesano y una costra crujiente de queso parmesano.

Ensalada de pera \$250

Mezcla de espinaca y arúgula, aliñada con vinagreta de miel mostaza, acompañada de pera caramelizada, fresas, pistaches y perlas de queso de cabra frito, terminada con queso de cabra espolvoreado.

Ensalada burrata \$250

Burrata fresca sobre cama de arúgula, acompañada de jitomates cherry, pesto de albahaca y pistache, finalizada con una ligera reducción de balsámico.

Betabel asado \$185

Betabel asado con espinaca baby y queso de cabra, servido con aderezo de miel maple y pistache picado.

SOPAS

Sopa Azteca \$130

Guindillas de tortilla, servido con queso Cotija, aguacate y crema.

Crema de jitomate rostizado \$150

Elaborada con jitomate rostizado, servida con queso de cabra frito, crotones crujientes y un toque de aguacate fresco.

Fideo seco \$130

Receta de la casa: fideo seco en salsa de chile pasilla, servido con crema de frijol, aguacate, queso Cotija, crema y cilantro.

Jugo de carne \$160

Nuestra receta Serento con tuétano, acompañado de cilantro, cebolla, chile picados y limón.

Crema de frijol \$115

Sedosa crema de frijol guisada con chile húngaro, manteca y cebolla, servida con guindillas de tortilla, aguacate, queso cotija y crema.

PASTAS

Lasagna jamaica \$285

Pasta casera con preparación tradicional, reinterpretada al estilo Serento con jamaica.

Ravioles de espinaca \$280

Ravioles rellenos de espinaca y queso ricotta, bañados en mantequilla de salvia.

Pasta pesto \$275

Espagueti salteado en pesto tradicional, servido con pollo, pan de viga, nuez, queso parmesano y aceite de oliva.

Pasta Chop Suey \$275

Espagueti salteado con espárragos, zanahoria y cebolla morada, acompañado de pechuga de pollo agridulce con un toque de chile de árbol, servido sobre puré de papa con betabel y poro frito.

Pasta de camarón \$275

Espagueti salteado con aceite de oliva y ajo, con un toque de chile serrano, notas cítricas y vino blanco, acompañado de camarones y cilantro.

Fetuccini cítrico \$275

Fettuccine cremoso con salmón, perfumado con limón eureka y eneldo.

ESPECIALIDADES

Risotto de filete \$355

Risotto cremoso con trufa blanca y queso parmesano, servido con filete de res al término deseado

Pollo con mole \$260

Pierna y muslo rostizados, servidos sobre mole oaxaqueño, acompañados de arroz blanco y ajonjolí.

Chamorro \$310

Chamorro adobado con piña, servido con tortillas.

Rib eye risolado \$370

Rib eye (350 g) risolado con mantequilla, ajo, tomillo y romero, servido con puré de papa, al término deseado.

Rib eye flameado al mezcal \$370

Rib eye (350 g) flameado con mezcal, servido con puré de papa, al término deseado.

Rib eye pomada de ajo \$360

Rib eye (350 g) al término deseado, terminado con pomada de ajo a base de limón y chile de árbol.

Filete chemita \$380

Filete de res (210 g) servido sobre puré de papa, con gravy de romero y espárragos.

Filete con pasta \$340

Filete de res servido sobre pasta al aceite de oliva, bañado en salsa cremosa de hongos con trufa blanca.

Camarones al ajillo \$310

Camarones salteados con ajo, champiñones y papa cambray, con chile guajillo, mantequilla y un toque de limón.

Medallón de atún \$290

Medallón de atún en costra de ajonjolí, sellado y acompañado de salsa agridulce de chile de árbol con un toque de teriyaki, servido sobre puré de manzana semidulce.

Salmón teriyaki \$345

Salmón rostizado servido sobre puré de papa con salsa Teriyaki y espárragos.

Os octopus \$395

Pulpo asado con aceite de oliva y chiles, servido sobre papas trufadas, con cebolla caramelizada.

Pulpo zarandeado \$410

Pulpo asado en adobo de la casa, servido con puré de papa, ensalada o papa gajo.

TACOS

Taco de back rib (2 piezas) \$230

Tortilla hecha a mano con nuestro icónico back rib de cocción lenta por 9 horas, terminado con poro frito.

Gaoneras New York (2 piezas) \$185

Lámina de New York asada, servida en tortilla hecha a mano.

Opcional:

• Con rodaja de tuétano

Tacos rosella (3 piezas) \$160

Jamaica preparada estilo res, servida en tortilla con aguacate y poro frito.

Costritas de cecina (2 piezas) \$155

Cecina de Toluca con quesillo, servida en tortilla de maíz o harina.

BEBIDAS

Mocktail	\$120
----------	-------

Agua Mineral	\$55
--------------	------

Coca Cola	\$55
-----------	------

Coca Cola Zero	\$55
----------------	------

Sprite	\$55
--------	------

Manzana	\$55
---------	------

Limonada	\$55
----------	------

Naranjada	\$55
-----------	------

Jugo de Naranja	\$55
-----------------	------

BEBIDAS CALIENTES

Americano	\$55
-----------	------

Expresso	\$55
----------	------

Expresso Doble	\$65
----------------	------

Capuccino	\$60
-----------	------