ENTRADAS

CEVICHE VALLARTA $ 265.00
PESCADO FRESCO RECIEN MOLIDO, CON VEGETALES, MARINADO EN JUGO DE LIMONES, CON AGUACATE Y ADEREZO DE SOYA, ACOMPAÑADO DE SALSA MULATA DE CACAHUATES Y DE TOTOPOS DE TORTILLA RASPADA.

QUESO BURRATA (EL FAVORITO DEL CHEF) $ 275.00
EN SALMOREJO, TOMATES CHERRY CONFITADOS, PESTO, PAN DE AJO Y FINAS LONCHAS DE JAMON SERRADO

NUESTRA LEGENDARIA SOPA DE TORTILLA $ 225.00
TORTILLA FRITA CON QUESO PANELA Y CREMA DE RANCHO CON AGUACATE EN UN DELICIOSO CALDILLO DE JITOMATE Y EPAZOTE

NUESTRA ENSALADA CÉSAR ESTILO TIJUANA $ 225.00
LECHUGA ROMANA, ADEREZO DE ANCHOAS Y QUESO PARMESANO

ENSALADA SUFÍ $ 255.00
MEZCLA DE LECHUGAS Y ARUGULA, QUESO CABRA, PERA VERDE, ALMENDRAS GARAPIÑADAS, BULBO DE HINOJO, COULIS DE FRUTOS ROJOS Y VINAGRETA DE LA CASA

CHAMPIÑONES AL AJILLO $ 190.00
CON CHORIZO IBÉRICO EN UNA SALSA SUAVE DE ERIZOS Y CHILE GUAJILLO

LAS ESPECIALIDADES DE SUFÍ

HAMBURGUESA DE RES SUFI $ 360.00
TOCINO AHUMADO, QUESO MENONITA (CHIHUAHUA), CEBOLLAS CARAMELIZADAS CON VINO DULCE, ARÚGULAS Y PAPAS FRITAS CASERAS

HUACHINANGO AL PASTOR $ 495.00
CON NUESTRA RECETA DE ADOBO CON ACHIOTE Y TAMARINDO ACOMPAÑADO DE ARROZ AL VAPOR, SALSA FRESCA DE TOMATILLO Y AGUACATE, ENSALADILLA DE PIÑA ASADA

PRECIO EN PESOS
www.sufipuntamita.com

SUFI CARNE ASADA $ 560.00

ARRACHERA ANGUS A LA PARRILLA CON CHORIZO ARGENTINO, FRIJOLES NEGROS DE LA OLLA, GUACAMOLE, QUESADILLA Y SALSA DE MOLCAJETE

PAELLA TIPO VALENCIANA $ 590.00

PREPARADA AL MOMENTO. MARISCOS FRESCOS, POLLO, CHORIZO IBÉRICO Y ARROZ ARBORIO, COCINADOS EN UN DELICIOSO FONDO DE PESCADO Y AZAFRÁN

CARNITAS DE PATO $ 590.00

PIERNA Y MUSLO DE PATO COCINADO LENTAMENTE EN ACEITE DE OLIVO E HIERBAS, SERVIDO CON PURE DE CAMOTE AMARILLO Y MOLE NEGRO CON FRUTOS DEL BOSQUE.

MARIPOSAS DE CAMARÓN $ 655.00

A LA PARRILLA, ACOMPAÑADOS DE PASTA PAPPARDELLE EN SALSA SUAVE DE ERIZOS, CHILE GUAJILLO, SRIRACHA, RICOTA Y CEBOLLINES

CHEFS DE CUISINE

CÉSAR PELAYO – JOSÉ GUADALUPE VIDRIO – MOISÉS PELAYO

TODOS LOS ALIMENTOS SON MANEJADOS CON LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE Y CALIDAD

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR

DECLINAMOS CON TODO RESPETO CUALQUIER CAMBIO AL MENU… YA QUE LOS PLATILLOS FUERON ELABORADOS A CONCIENCIA, RESPETANDO LA CALIDAD DEL PRODUCTO, EL SABOR Y COMBINACIÓN DE LOS INGREDIENTES DE LOS CHEFS.

CUALQUIER CAMBIO EN EL MENÚ TENDRÁ UN COSTO DE $15 USD

SUFÍ

COCINA MEXITERRÁNEA DE VANGUARDIA

"RESCATANDO EL ORIGEN DE LA COCINA DE LAS CALLES