



RESTAURANTE DONATO

NUESTROS MEJORES PLATILLOS LISTOS PARA TI

ENTRADAS

Chicharrones de Rib Eye

Acompañados de tortillas caseras y montados en una cama de guacamole

Cazuela de Camarón

Camarón acompañado con deliciosos champiñones al ajillo

Tacos Gobernador

Tacos pequeños rellenos de trozos de camarón en una deliciosa salsa de chipotle cremoso

Tuétanos con 3 quesadillas y aguacate

Preparados a las brasas y servidos con tocino, complementados con 3 quesadillas

Espárragos con Rib Eye

áminas de Rib Eye que envuelven a espárragos a la plancha servidos con una peculiar salsa Teriyaki

Tartar de salmón

Delicados trozos de salmón alineados con especias y chile negro acompañados de aguacate y una delicada vinagreta de hierbas finas



SOPAS

Sopa Azteca

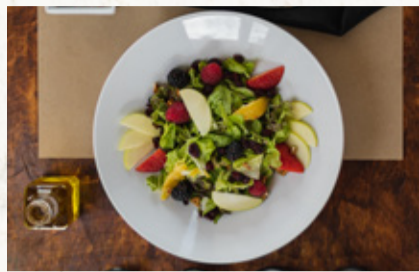
La clásica sopa de tortilla pero al estilo Donato

Jugo de carne

Especialidad de la casa, perfecta para iniciar con la experiencia

Fideo Seco

Tradicional fideo en salsa de tomate, acompañado con queso, crema y aguacate



ENSALADAS

Ensalada Primavera

Mezcla de lechugas con espinaca, manzana, nuez pecana, naranja, arándanos, apio, aderezo de jengibre y miel

Ensalada César

Lechuga orejona alineada con tradicional aderezo césar, acompañada con crotones deshidratados y queso parmesano



PASTAS

Tortellinis rellenos de filete con frutos secos

Pasta hecha en casa, rellena de filete de res y queso de la región servida con salsa de tomate

Penne Alfredo con pollo

Pasta pene en una crema sazónada con pimientos acompañada de pollo a la plancha

GUARNICIONES

Esquites

Granos de elote cocinados con epazote, acompañados de mayonesa y queso parmesano

Papas con romero

Papas cambray horneadas con mantequilla, romero y ajo, excelentes para un corte

Espinacas con crema

Deliciosas hojas de espinaca a la crema

Champiñones al ajillo

Champiñones con un ajillo tradicional de la casa

Guacamole

Papas a la francesa

Papas a la francesa con queso parmesano y un toque de perejil

ESPECIALIDAD DE LA CASA



COSTILLA DONATO

800gr. Dos personas

1,300gr. Más de dos personas

Reconocida en la región por su gran sabor y recomendada por nuestra casa Costilla al horno preparada al vino Cocinada por 12 horas



CORTES Y PLATOS FUERTES

Porter House 800gr

Uno de los principales cortes de nuestra casa, en el podemos encontrar New York y cabrería en un mismo corte

Salmón

Delicioso a la parrilla en crema de albahaca

Hamburguesa Donato

Servida con champiñones caramelizados, un toque de queso de cabra y arúgula

Rib Eye 400gr

De las estrellas de la casa, perfecto marmoleo, en el asador lo hacemos la opción perfecta

Filete 800gr / 400gr

Corte magro servido en escalopas, sobre una placa de sal del Himalaya

Arrachera 300gr

Corte clásico de textura suave y jugosa

Tomahawk

Corte clásico americano, su nombre lo toma por la semejanza a la arma americana

Picaña

Suave por naturaleza y con un increíble sabor, servido en escalopas y cocinado a la parrilla



POSTRES

Glamour con lámina de oro

Mousse de chocolate, gluten free con terminado de glaseado espejo. Elaborado con sustituto de azúcar

Colosal de Chocolate

El consentido de casa, cuatro capas de bizcocho de chocolate con toque de whisky

Tiramisú

Galleta soleta bañada de café espresso y licor de café con crema de queso mascarpone y toque de amareto

Pastel de zanahoria

Bizcocho de zanahoria remojado con leche de canela y cubierta de crema de mantequilla

Cheesecake con maracuya

El tradicional cheesecake con base de sucre de vainilla, bañado con culise de maracuya

Red velvet wine

Bizcocho de frutos rojos con toque de vainilla y chocolate, cubierto con cremoso de queso. Bañado con una reducción de nuestro mejor vino tinto "Gran Ensemble"



MIXOLOGÍA

ESPECIALIDADES

Rey Donato

Hermoso Cariño

Gin de Frutos Rojos

Reina Donato

Tangerini Cuya

Salmonicito

Ice Cream

Carajillo

Mezcalina

de Frutos Rojos

CLÁSICOS

Boulevardier

Cosmopolitan

Daiquirí

French 75

Manhattan

Margarita

Martini Dry

Mint Julep

Negroni

Piña Colada

Tom Collins

Twelve Miles Out