



RESTAURANTE
DONATO

NUESTROS MEJORES PLATILLOS LISTOS PARA TI

Inspirados en lo mejor de nuestras tierras queretanas.

En días festivos o puentes el menú y presentaciones pueden variar, así como puedes no encontrar algunos alimentos a la venta

ENTRADAS

CHICHARRONES DE RIBEYE (200 g)	\$330
Acompañados de tortillas caseras y montadas en una cama de guacamole.	
TUÉTANOS (850 g) ¹	\$340
Preparados a las brasas, coronados con pimiento, tocino y champiñones, acompañados de guacamole y quesadillas (2pz).	
TACOS GOBERNADOR (3pz) ^{1 2 4}	\$310
Tacos pequeños con tortilla de harina rellenos de trozos de camarón y queso mozzarella en una deliciosa salsa de chipotle cremoso.	
EMPANADAS DE COSTILLA (3pz) ^{1 4}	\$310
Nuestra especialidad en un bocado, se trata de 3 empanadas rellenas de queso provolone y costilla sazónada con chiles secos, acompañadas de chimichurri y guacamole.	
PALOMITAS DE CAMARÓN (150 g) ²	\$310
Camarón rebosado, espolvoreados de perejil y chile quebrado con aderezo chipotle.	
QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA (80g) ^{1 4}	\$290
Queso de la región fundido, acompañado de chistorra y tortillas de harina. (contamos con versión vegetariana donde se sustituye la chistorra por champiñones)	
SHORT RIB EN ADOBO AHUMADO (650 g) ⁵	\$340
Corte proveniente de las costillas de la res, adobado y cocinado durante 12 horas, acompañado de hoja santa y tortillas de maíz.	
TACOS DE RIB EYE CON HOJA SANTA (3PZ) ¹	\$360
Tortilla taquera con frijoles maneados, costra de queso mozzarella, láminas de ribeye y hoja santa, acompañados de ensalada de col con vinagreta de chiles secos. Acompañado de canoa de tuétano.	
GUACAMOLE (200g) CON CECINA DESHIDRATADA (50g) Y CHICHARRÓN (50g)	\$310
Guacamole tradicional con carne seca decorada con chile quebrado y chicharrón de cerdo.	

SOPAS

JUGO DE CARNE ⁵	\$129
Sopa de carne estofada sazónada con vino tinto y decorada con chile quebrado.	
SOPA AZTECA ¹	\$119
La clásica sopa de tortilla pero al estilo Donato.	
FIDEO SECO ¹	\$109
Tradicional fideo en salsa de tomate, acompañado con queso, crema y aguacate.	

PASTAS

LASAÑA BOLOÑESA (200 g) ^{1 4 5 6}	\$350
La tradicional italiana con pasta hecha en casa y salsa reducida en vino tinto crianza, rellena de filete finamente picado.	
PENNE ALFREDO CON POLLO (100g) ^{1 4 7}	\$279
Pasta penne en una crema sazónada con pimientos, acompañada de pollo a la plancha.	

EXTRAS

Cebollitas y chiles toreados	\$35
Queso mozzarella	\$50
Queso Parmesano	\$35
Tortillas de harina	\$25

*Los gramajes indicados en los alimentos son de proteína y están pesados en crudo



“POR GENERACIONES NOS HEMOS CONVERTIDO EN UNA FAMILIA DE EXPERTOS PRODUCTORES DE CARNE, DESDE LA SELECCIÓN DE LAS RAZAS EUROPEAS DEL GANADO HASTA SU CORRECTA ALIMENTACIÓN PARA LOGRAR EL MEJOR MARMOLEO, TEXTURA Y SABOR.”

EN RESTAURANTE DONATO SE CONJUGAN ESTAS DOS GRANDES PASIONES, EL MARIDAJE DE NUESTROS EXCELENTES VINOS CON LOS FINOS CORTES PREPARADOS POR LOS MEJORES CHEFS QUERETANOS.

ENSALADAS

ENSALADA DEL CHEF ^{1 8}	\$225
Mezcla de lechugas, champiñones laminados, fresa, nuez caramelizada, queso feta y nuestro especial aderezo de café.	
ENSALADA MIXTA ³	\$225
Mezcla de lechugas, jitomate cherry, cebolla, aguacate y vinagreta de la casa.	
ENSALADA DE AGUACATE ^{1 3 5 8}	\$245
Mezcla de lechugas con aguacate asado, nuez, queso feta, espárragos, arugula y rodajas de aceituna verde acompañada de aderezo alioli.	
¡AGRÉGALE UN EXTRA A TU ENSALADA!	
-Pollo -Ribeye -Camarón	100 g por \$120

ESPECIALIDADES

COSTILLA DONATO (1100 g) - 2 personas ^{1 5 7}	\$1,180
<i>*Recuerda que el gramaje de la proteína es pesada en crudo e incluye hueso</i> Costilla de res preparada al vino tinto, horneada 12 horas a fuego lento y acompañado de puré de papa.	
COSTILLA DONATO (1800 g) - 4 personas ^{1 5 7}	\$1,790
<i>*Recuerda que el gramaje de la proteína es pesada en crudo e incluye hueso</i> Costilla de res preparada al vino tinto, horneada 12 horas a fuego lento y acompañado de puré de papa.	
HAMBURGUESA DONATO NATURAL (250g) ^{1 4}	\$395
Pan brioche a la mantequilla, carne selecta 100% natural, sazónada con un toque de tocino, sal y pimienta. Así como queso mozzarella fundido, aros de cebolla, lechuga, jitomate y aguacate. Se acompaña con papas fritas.	
SALMÓN A LA PARRILLA (250 g) ^{1 3 9}	\$395
Acompañado de puré de papa, espárragos y reducción balsámica.	

- El tiempo de preparación de nuestros cortes, dependerá del término solicitado. *Sugerimos termino medio para disfrutar la calidad de nuestros cortes* -

PARRILLA

PECHUGA DE POLLO (350 g)	\$420
Marinado en hierbas finas, acompañado de vegetales a la parrilla	
RIBEYE (400g)	\$840
Una de las estrellas de la casa, con perfecto marmoleo. Nuestro asador lo hace la opción perfecta.	
FILETE (400g)	\$790
Corte magro con gran sabor, preparado en carbón de mezquite, servido sobre skillet . (se recomienda término medio)	
FILETE (800g)	\$1,390
Corte magro con gran sabor, preparado en carbón de mezquite, servido sobre skillet . (se recomienda término medio)	
ARRACHERA (300g)	\$470
Corte tradicional con la calidad que nos distingue, de textura suave y jugosa.	
COWBOY (1000g) (Tomahawk con hueso corto)	\$1,950
Corte proveniente del costillar de la res, muy popular ya que es un rib eye con hueso corto que aporta matices ahumados al corte.	
PICAÑA (1200 g)	\$1,695
Corte con increíble sabor de nuestra parrilla servido en escalopas.	
PORTER AL VINO TINTO Y MANTEQUILLA ⁷ DE FINAS HIERBAS (800g)	\$1,560
Marinado con vino Gran Reserva, esto le aporta a la carne un sabor exquisito, para elevar la experiencia se sirve con una mantequilla de hierbas frescas del huerto.	

GUARNICIONES

ESQUITES ¹	\$95
Granos de elote amarillo con epazote, servidos con mayonesa y queso parmesano.	
PAPAS CON ROMERO ¹	\$95
Papas cambray horneadas con mantequilla, romero y ajo.	
ESPINACAS A LA CREMA ¹	\$95
CHAMPIÑONES AL AJILLO ¹	\$95
Cocinados al ajillo tradicional de la casa.	
PAPAS A LA FRANCESA ¹	\$95
Con un toque de queso parmesano.	
VERDURAS A LA PARRILLA	\$95
Mix de calabaza, berenjena y espárragos.	

NOMENCLATURA DE ALIMENTOS ALÉRGENOS

- | | | |
|---------------|------------------------|-----------------|
| 1. Lácteos | 4. Cereales con gluten | 7. Sulfitos |
| 2. Crustáceos | 5. Apio | 8. Frutos Secos |
| 3. Soya | 6. Huevo | 9. Pescado |