



RESTAURANTE  
**DONATO**

**NUESTROS MEJORES PLATILLOS LISTOS PARA TI**

*Inspirados en lo mejor de nuestras tierras queretanas.*

ENTRADAS

CHICHARRONES DE RIBEYE (200 g )	\$350
Acompañados de tortillas caseras y montados en una cama de guacamole.	
TUÉTANOS (850 g ) <sup>1</sup>	\$355
Preparados a las brasas, coronados con pimiento, tocino y champiñones, acompañados de guacamole y quesadillas (2pz).	
TACOS GOBERNADOR (3pz) <sup>1 2 4</sup>	\$335
Tacos pequeños con tortilla de harina rellenos de trozos de camarón y queso mozzarella en una deliciosa salsa de chipotle cremoso.	
EMPAÑADAS DE COSTILLA (3pz) <sup>1 4</sup>	\$335
Nuestra especialidad en un bocado, se trata de 3 empanadas rellenas de queso provolone y costilla sazonada con chiles secos, acompañadas de ensalada de col con vinagreta de chiles secos	
PALOMITAS DE CAMARÓN (150 g ) <sup>2</sup>	\$330
Camarón rebosado, espolvoreados de perejil y chile quebrado con aderezo chipotle.	
QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA ( 80g ) <sup>1 4</sup>	\$310
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 ) <sup>5</sup>	\$360
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) <sup>1</sup>	\$390
Tortilla taquera con frijoles manejados, 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 )	\$330
Guacamole tradicional con carne seca decorada con chile quebrado y chicharrón de cerdo.	

SOPAS

JUGO DE CARNE <sup>5</sup>	\$135
Sopa de carne estofada sazonada con vino tinto y decorada con chile quebrado.	
SOPA AZTECA <sup>1</sup>	\$135
La clásica sopa de tortilla pero al estilo Donato.	

PASTAS

LASAÑA BOLOÑESA (200 g ) <sup>1 4 5 6</sup>	\$365
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) <sup>1 4 7</sup>	\$305
Pasta penne en una crema sazonada con pimientos, acompañada de pollo a la plancha.	

EXTRAS	
Cebollitas y chiles toreados (50g)	\$40
Queso mozzarella (60g)	\$60
Queso parmesano (30g)	\$45
Abanico de aguacate (100g)	\$80

\*Los gramajes indicados en los alimentos son de proteína y están pesados en crudo y puede mermar de un 25% a 30% en cocción



**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*

ENSALADAS	ENSALADA DEL CHEF <sup>1 8</sup>	\$245
	Mezcla de lechugas, champiñones laminados, fresa, nuez caramelizada, queso feta y nuestro especial aderezo de café.	
ENSALADAS	ENSALADA MIXTA <sup>3</sup>	\$245
	Mezcla de lechugas, jitomate cherry, cebolla, aguacate y vinagreta de la casa.	

ENSALADAS	ENSALADA DE AGUACATE <sup>1 3 5 8</sup>	\$265
	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 <sup>1 5 7</sup>	\$1,265
	*Recuerda que el gramaje de la proteína es pesada en crudo e incluye hueso Costilla de res preparada al vino tinto, horneada 12 horas a fuego lento y acompañado de puré de papa.	

ESPECIALIDADES	COSTILLA DONATO (1800 g ) - 4 personas <sup>1 5 7</sup>	\$1,900
	*Recuerda que el gramaje de la proteína es pesada en crudo e incluye hueso Costilla de res preparada al vino tinto, horneada 12 horas a fuego lento y acompañado de puré de papa.	

ESPECIALIDADES	HAMBURGUESA DONATO NATURAL (250 g ) <sup>1 4</sup>	\$425
	Pan brioche a la mantequilla, carne molida selecta de rib eye 100% natural con mezcla de tocino, sal y pimienta. Así como queso mozzarella fundido, aros de cebolla, lechuga, jitomate y aguacate. Se acompaña con papas fritas.	

ESPECIALIDADES	SALMÓN A LA PARILLA (250 g ) <sup>1 3 9</sup>	\$420
	Acompañado de puré de papa, espárragos y reducción balsámica.	

- El tiempo de preparación de nuestros cortes, dependerá del término solicitado. Sugerimos término medio para disfrutar la calidad de nuestros cortes. Los cortes individuales se acompañan de una guarnición y los cortes, para compartir se acompañan de dos guarniciones.

PARRILLA	PECHUGA DE POLLO (350 g )	\$440
	Abierta en mariposa marinada en finas hierbas y acompañada de vegetales a la parrilla.	

PARRILLA	RIBEYE (400 g )	\$890
	Una de las estrellas de la casa, con perfecto marmoleo. Nuestro asador lo hace la opción perfecta.	

PARRILLA	FILETE (400 g )	\$840
	Corte magro con gran sabor, preparado en carbón de mezquite, servido en escalopas sobre skillet (se recomienda término medio)	

PARRILLA	FILETE (800 g )	\$1,460
	Corte magro con gran sabor, preparado en carbón de mezquite, servido en escalopas sobre skillet (se recomienda término medio)	

PARRILLA	ARRACHERA (300 g )	\$490
	Corte tradicional con la calidad que nos distingue, de textura suave y jugosa.	

PARRILLA	COWBOY (1000g) (Tomahawk con hueso corto)	\$2,050
	Corte proveniente de la quinta a doceava costilla de lomo, siendo un ribeye con hueso, lo que le aporta un sabor peculiar y matices ahumados.	

PARRILLA	PICAÑA (1200 g )	\$1,800
	Corte con increíble sabor de nuestra parrilla servido en escalopas.	

PARRILLA	PORTER AL VINO TINTO Y MANTEQUILLA <sup>7</sup> DE FINAS HIERBAS (800 g )	\$1,650
	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 <sup>1</sup>	\$105
	Granos de elote amarillo con epazote, servidos con mayonesa y queso parmesano.	

GUARNICIONES	PAPAS CON ROMERO <sup>1</sup>	\$105
	Papas cambray horneadas con mantequilla, romero y ajo.	

GUARNICIONES	ESPINACAS A LA CREMA <sup>1</sup>	\$105
	Cocinadas al ajillo tradicional de la casa.	

GUARNICIONES	CHAMPIÑONES AL AJILLO <sup>1</sup>	\$105
	Cocinados al ajillo tradicional de la casa.	

<tr