



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 )  | \$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 pimienta, 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.   |       |
| EMPANADAS DE COSTILLA (3pz) <sup>1 4</sup>   | \$335 |
| Nuestra especialidad en un bocado, se trata de 3 empanadas rellenas de queso provolone y costilla sazónada con chiles secos, acompañadas de ensalada de col con vinagreta de chiles secos          |       |
| PALOMITAS DE CAMARÓN (150 g ) <sup>2</sup>   | \$330 |
| Camarón rebozado, 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 sazónada con vino tinto y decorada con chile quebrado. |       |
| SOPA AZTECA <sup>1</sup>  | \$135 |
| La clásica sopa de tortilla pero al estilo Donato.                            |       |
| FIDEO SECO <sup>1</sup>   | \$115 |
| Tradicional fideo en salsa de tomate, acompañado con queso, crema y aguacate. |       |

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 sazónada 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



“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 <sup>1 8</sup>   | \$245           |
| Mezcla de lechugas, champiñones laminados, fresa, nuez caramelizada, queso feta y nuestro especial aderezo de café.                    |                 |
| ENSALADA MIXTA <sup>3</sup>  | \$245           |
| Mezcla de lechugas, jitomate cherry, cebolla, aguacate y vinagreta de la casa.   |                 |
| 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<br>-Ribeye<br>-Camarón  | 100 g por \$120 |

ESPECIALIDADES

|  |         |
|--|---------|
| COSTILLA DONATO (1100 g ) - 2 personas <sup>1 5 7</sup>  | \$1,265 |
| <i>*Recuerda que el gramaje de la proteína es pesada en crudo e incluye hueso</i><br>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 <sup>1 5 7</sup>   | \$1,900 |
| <i>*Recuerda que el gramaje de la proteína es pesada en crudo e incluye hueso</i><br>Costilla de res preparada al vino tinto, horneada 12 horas a fuego lento y acompañado de puré de papa.                                      |         |
| 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. |         |
| SALMÓN A LA PARRILLA (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.  |         |
| RIBEYE (400g)   | \$890   |
| Una de las estrellas de la casa, con perfecto marmoleo. Nuestro asador lo hace la opción perfecta.  |         |
| FILETE (400g)   | \$840   |
| Corte magro con gran sabor, preparado en carbón de mezquite, servido en escalopas sobre skillet (se recomienda término medio)   |         |
| FILETE (800g)   | \$1,460 |
| Corte magro con gran sabor, preparado en carbón de mezquite, servido en escalopas sobre skillet (se recomienda término medio)   |         |
| ARRACHERA (300g)  | \$490   |
| Corte tradicional con la calidad que nos distingue, de textura suave y jugosa.  |         |
| 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.   |         |
| PICAÑA (1200 g )  | \$1,800 |
| Corte con increíble sabor de nuestra parrilla servido en escalopas.   |         |
| PORTER AL VINO TINTO Y MANTEQUILLA <sup>7</sup>   | \$1,650 |
| DE FINAS HIERBAS (800g)<br>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. |       |
| PAPAS CON ROMERO <sup>1</sup>  | \$105 |
| Papas cambray horneadas con mantequilla, romero y ajo.                         |       |
| ESPINACAS A LA CREMA <sup>1</sup>  | \$105 |
| CHAMPIÑONES AL AJILLO <sup>1</sup>   | \$105 |
| Cocinados al ajillo tradicional de la casa.                                    |       |
| PAPAS A LA FRANCESA <sup>1</sup>   | \$105 |
| Con un toque de queso parmesano.   |       |
| VERDURAS A LA PARRILLA   | \$105 |
| Mix de verduras de temporada al grill  |       |

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      |