



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 (200g)	\$350
Acompañados de tortillas caseras y montados en una cama de guacamole.	
TUÉTANOS (850g) ¹	\$355
Preparados a las brasas, coronados con pimiento, tocino y champiñones, acompañados de guacamole y quesadillas (2pz).	
EMPANADAS DE RABO ^{4 6}	\$335
Empanadas de rabo de toro braseado y adobado servido con salsa artesanal.	
CARPACCIO DE RES CURADO ¹	\$310
Finas láminas de res marinadas en pimienta negra, queso parmesano arúgula fresca, hierbas aromáticas, alcaparras y mayonesa de la casa.	
EMPANADAS DE COSTILLA (3pz) ^{1 4}	\$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 (150g) ^{2 9}	\$330
Camarón rebozado, espolvoreados de perejil y chile quebrado con aderezo chipotle.	
QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA (80g) ^{1 4}	\$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 (650g) ⁵	\$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 FILETE CON HOJA SANTA (3PZ) ¹	\$390
Tortilla taquera con frijoles manejados, costra de queso mozzarella, láminas de filete 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 ⁵	\$135
Sopa de carne estofada sazónada con vino tinto y decorada con chile quebrado.	
SOPA AZTECA ¹	\$135
La clásica sopa de tortilla pero al estilo Donato.	
FIDEO SECO ¹	\$115
Tradicional fideo en salsa de tomate, acompañado con queso, crema y aguacate.	

PASTAS

LASAÑA BOLOÑESA (200g) ^{1 4 5 6}	\$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) ^{1 4 7}	\$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

“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 EXCELENTE VINOS CON LOS FINOS CORTES PREPARADOS POR LOS MEJORES CHEFS QUERETANOS.

ENSALADAS

ENSALADA DEL CHEF ^{1 8}	\$245
Mezcla de lechugas, champiñones laminados, fresa, nuez caramelizada, queso feta y nuestro especial aderezo de café.	
ENSALADA MIXTA ³	\$245
Mezcla de lechugas, jitomate cherry, cebolla, aguacate y vinagreta de la casa.	
ENSALADA ARGENTINA	\$245
Rúcula y hojas frescas, provoleta dorada, cebolla morada encurtida, pimientos al fuego, nuez tostada acompañada de una vinagreta arriera.	
¡AGRÉGALE UN EXTRA A TU ENSALADA!	
-Pollo	100 g por \$120
-Ribeye	
-Camarón	

ESPECIALIDADES

COSTILLA DONATO (1100g) - 2 personas ^{1 5 7}	\$1,265
<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 (1800g)- 4 personas ^{1 5 7}	\$1,900
<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}	\$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 (250g) ⁹	\$420
Acompañado de ensalada mixta y espárragos al grill.	

- El tiempo de preparación de nuestros cortes, dependerá del término solicitado.
Sugerimos termino 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

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 doceava a quinceava costilla de lomo, siendo un ribeye con hueso, lo que le aporta un sabor peculiar y matices ahumados.	
PICAÑA (1200g)	\$1,800
Corte con increíble sabor de nuestra parrilla servido en escalopas.	
PORTER AL VINO TINTO Y MANTEQUILLA ⁷ DE FINAS HIERBAS (800g)	\$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

PAN BRIOCHE	\$105
Pan recién horneado acompañado de mantequilla perfumada al romero.	
CHOCLO A LAS BRASAS	\$105
Elote amarillo rostizado acompañado de mayonesa cremosa, chile quebrado y un toque de parmesano.	
ESPINACAS A LA CREMA ¹	\$105
Acompañado de queso parmesano	
PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS ¹	\$105
Con un toque de queso parmesano, cebollín y aceite trufado	
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 |