



priceless.
with ESTORIL

ENTRADAS

Perejil Estoril	50 g	\$170
Perejil Estoril con chapulines	80 g	\$240
Escargots de la casa (6 Piezas)	120 g	\$285
Escargots de la casa (9 piezas)	160 g	\$428
Escargots de la casa (12 Piezas)	200 g	\$570
Alcachofa braseada	150 g	\$395
Vuelve a la vida (camarón, pulpo y callos de almeja)	150 g	\$320
Crepas de chicharrón en salsa verde	150 g	\$270
Croquetas de Jamón Serrano (5 Piezas)	150 g	\$310
Escamoles	100 g	\$550

BOTANAS

Cazuela de tuétano	100 g	\$220
Trío de tostadas (jaiba, atún y robalo) (3 Piezas)	150 g	\$370
Pesos de chicharrón prensado (3 Piezas)	100 g	\$220
Pesos de nopal con setas (3 Piezas)	100 g	\$230

CARPACCIOS

Pulpo con vinagreta de chile guajillo	100 g	\$330
Alcachofa y palmitos	100 g	\$395

ENSALADAS

Espinaca, pera y queso de cabra a la vinagreta de miel	150 g	\$290
Ensalada de jitomate con queso de cabra y aceituna	150 g	\$320
Ensalada de jitomates de temporada	150 g	\$290
Niçoise (con atún fresco)	180 g	\$360
César (1 persona)	130 g	\$280
César (2 personas)	200 g	\$550

SOPAS, CREMAS Y PASTAS

Crema de alcachofa	180 ml	\$240
Crema de jitomate con queso de cabra y albahaca	180 ml	\$235
Sopa de tortilla	200 ml	\$220
Sopa seca de fideo	150 g	\$225
Sopa de camarón con nopalitos	200 ml	\$330
Pozole de mariscos	350 ml	\$475
Sopa de chicharrón	200 ml	\$240
Crema fría de aguacate	180 ml	\$235
Fettuccine con salsa de morillas	150 g	\$470
Fusilli al gusto	150 g	\$320

ESPECIALIDAD ESTORIL

Mole negro de Oaxaca con:		
Pollo (pierna y muslo o pechuga)	200 g	\$495
Camarones (U-15, 6 piezas)	150 g	\$530

ESPECIALIDADES DE LA CHEF LAURA

Experiencia de Tacos Priceless (5 Piezas, a escoger)		\$560
Enchiladas rellenas de huauzontle en salsa de chile morita	160 g	\$500
Tortitas de huauzontle en salsa de jitomate	200 g	\$499
Carnitas de atún	200 g	\$510

CARNES

Albóndigas al chipotle	200 g	\$480
Albóndigas con chicharrón en salsa verde	200 g	\$485
Ossobuco en su jugo	200 g	\$520
Steak tártara	200 g	\$530
Lengua a la veracruzana	150 g	\$480
Aguachile de rib-eye	400 g	\$630
Lengua en salsa verde con tuétano	200 g	\$475
Pato Murasaki	350 g	\$540

HAMBURGUESAS DE LA CASA

Atún	250 g	\$505
Res	250 g	\$505
Rib Eye con aceite de trufa	250 g	\$520

CORAZÓN DE FILETE DE RES CON:

Salsa Béarnaise	200 g	\$505
Café de París	200 g	\$500
Morillas	200 g	\$605
Escamoles (50 g) y salsa de aguacate	200 g	\$590
Pimienta negra	200 g	\$500
Amor Tumbado (jamaica y chile de árbol)	200 g	\$505

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón con costra de nuez y chipotle	200 g	\$475
Robalo con corazón de alcachofa y holandesa	200 g	\$515
Robalo relleno de huauzontle	200 g	\$475
Robalo con alcaparras	200 g	\$480
Tártara de atún	200 g	\$505
Camarones con perejil (U-15, 6 Piezas)	180 g	\$540
Pulpo a la parrilla	200 g	\$510
Huachinango a la talla	200 g	\$515
Huachinango a la mantequilla	200 g	\$505

DE LA PARRILLA

Pollo	300 g	\$499
Rib-eye	400 g	\$620
Picanha con mantequilla de ajo	300 g	\$530
Chicharrón de rib-eye	400 g	\$625

GUARNICIONES

Papas a la francesa	250 g	\$120
Papas Souffle	120 g	\$199
Espinacas a la crema	120 g	\$135
Guacamole	180 g	\$105
Arroz a la mexicana	180 g	\$110
Verduras al vapor	200 g	\$110
Orden de tortillas	100 g	\$60

TACOS

Camarón con perejil (3 Piezas)	100 g	\$290
Camarón al chipotle (3 Piezas)	100 g	\$290
Filete (3 Piezas)	100 g	\$280
Picaña al pastor negro (3 Piezas)	100 g	\$310
Gobernador (3 Piezas)	200 g	\$360
Fideo con tuétano (3 Piezas)	150 g	\$270
Pork belly (3 Piezas)	150 g	\$290
Rosarito (3 Piezas)	200 g	\$330
Villamelón (3 Piezas)	150 g	\$330
Tatemado de cochinita Pibil (3 Piezas)	150 g	\$340
Gringa de chicharrón prensado (3 Piezas)	200 g	\$230
Costra de arrachera (3 Piezas)	200 g	\$330
Short rib (3 Piezas)	150 g	\$340
Pulpo tatemado (3 Piezas)	150 g	\$340
Pato (3 Piezas)	150 g	\$340

SALSAS

Café de París	120 ml	\$170
Bèarnaise	120 ml	\$170
Pimienta negra	120 ml	\$180
Morillas	120 ml	\$399



priceless
with ESTORIL



ENTRADAS

Shishito Frito Spicy	\$ 180
Guiozas (6 piezas)	\$ 240
Tártara Otoro con Trufa Negra y Erizo (100 g)	\$ 470
Taco de Rib-eye	\$ 135
Tempura de Camarón (U-15, 6 piezas)	\$ 370
Tempura de Verduras	\$ 295
Tempura Mixto de Camarón (3 piezas)	\$ 390
Rollo de Espárrago	\$ 135
Sunomono del día	\$ 150
Trío de Tacos:	
Wonton, Alga Tempura,	
Salmón Spicy, Atún Spicy o Rib-eye	\$ 420
Kushiague de Queso (1pieza)	\$ 70

ENSALADAS

Espinaca	\$ 110
Alga Marina	\$ 190
Edamame Natural	\$ 135
Edamame Spicy	\$ 165
Spring Roll Frío Estilo Vietnam	\$ 210
Tofu Frito con Caldillo Agedashi	\$ 160

NIGIRI (pieza)

	22 g	Makis 55 g
Anguila	\$ 145	\$ 220
Atún	\$ 95	\$ 155
Calamar	\$ 70	\$ 115
Camarón	\$ 85	\$ 120
Erizo	\$ 170	\$ 210
Espárrago	\$ 65	\$ 65
Huachinango	\$ 90	\$ 140
Hamachi	\$ 145	\$ 220
Huevo de Pescado	\$ 95	\$ 130
Huevo de Salmón	\$ 145	\$ 230
Macarela	\$ 75	\$ 110
Pastel de Huevo	\$ 55	\$ 80
Pulpo	\$ 90	\$ 120
Robalo	\$ 90	\$ 145
Sardina	\$ 70	\$ 110
Salmón	\$ 95	\$ 120
Nigiri Combinación	\$ 510	
Nigiri de Kanikama	\$ 70	\$ 110
Atún Toro	\$ 155	
Totoaba de Cultivo	\$ 95	
Kampachi	\$ 95	
Almeja Generosa	\$ 135	
Salmón c/Trufa Negra	\$ 165	
Enoki con Salsa Tzukeyaki y Trufa	\$ 125	
Nigiri Anguila Foie Gras	\$ 160	
King Crab Alaska	\$ 165	
Toro con Trufa Negra	\$ 180	
Ora King	\$ 160	

TOPPINGS

Trufa negra (1 g)	\$ 90
Foie gras (5 g)	\$ 70
Wasabi fresco (1 g)	\$ 100
Caviar (3 g)	\$ 55

CONO O ROLLO

Anguila y Pepino (40 g)	\$ 230
anguila, pepino, ajonjolí y salsa de anguila	
Atún Marinado (Spicy Tuna) (45 g)	\$ 265
atún, pepino, aguacate, cebollín, masago y mayonesa picante	
California (34 g)	\$ 240
camarón, kanikama, aguacate, pepino, masago y ajonjolí	
Camarón Tempura (40 g)	\$ 245
camarón tempura y cebollín	
Futomaki Grande (34 g)	\$ 280
camarón, kanikama, kampyo, shiitake, pastel de huevo, espinaca y zanahoria.	
Hamachi Marinado (34 g)	\$ 275
hamachi, aguacate, pepino, cebollín y masago con mayonesa picante	
Jaiba Suave (sólo cono) (30 g)	\$ 235
jaiba baby crujiente y pepino	
Kanikama Marinado (34 g)	\$ 210
kanikama, pepino, aguacate, cebollín, masago y mayonesa picante	
Pepino (20 g)	\$ 65
pepino y wasabi	
Piel de Salmón (15 g)	\$ 135
piel de salmón asada y crujiente con wasabi	
Salmón Marinado (45 g)	\$ 260
salmón, pepino, aguacate, cebollín, masago y mayonesa picante	
Salmón con Queso (30 g)	\$ 235
salmón, queso crema, aguacate, pepino y ajonjolí	
Surimi Picante (60 g)	\$ 150
surimi preparado con cebolla, chile serrano y mayonesa	
Tataki de Filete de Res (sólo cono) (30 g)	\$ 155
filete de res preparado como roast beef, servido con salsa teriyaki picante	
Vegetariano	\$ 170
shiitake, kampyo, espinaca, pepino, zanahoria y espárrago	
Hamachi y Cebollín (25 g)	\$ 225
hamachi y cebollín	
Salmón Flameado (45 g)	\$ 285
rollo base de pepino, aguacate y kanikama, por fuera, láminas de salmón flameado, crujiente tempura servido con salsa de anguila masago y mayonesa picante	
Aguacate y Mango (40 g)	\$ 255
rollo base pepino, queso crema, dos piezas camarón tempura, por fuera láminas de aguacate y mango servido sal de anguila y mayonesa picante	
Rollo Diana (45 g)	\$ 265
rollo base de aguacate, pepino y tampico, por fuera láminas de atún, crujiente tempura, ajonjolí mixto y sriracha	
Rollo Camarón Roca (6)	\$ 295
rollo base de aguacate, pepino, queso crema y surimi picante envuelto en hoja de soya en 6 partes, encima 6 piezas de camarón roca, servido con salsa de anguila	
Salmón Crunchy Roll (45 g)	\$ 280
rollo base de aguacate, pepino y surimi picante envuelto en hoja de soya, encima una mezcla de salmón, mayonesa spicy, masago, crujiente tempura servido con salsa anguila	
Atún Crunchy Roll (45 g)	\$ 295
rollo base de aguacate, pepino, surimi picante envuelto en hoja de soya, encima una mezcla de atún, mayonesa spicy, masago, crujiente tempura servido con salsa anguila	
Sakura Hotate Spicy (6) (60 g)	\$ 320
rollo base de arroz, foie gras, mayonesa spicy, masago y crujiente tempura, los bocadillos van flameados	
Sushi Kake (Atún o Salmón) (45 g)	\$ 285
6 bocadillos de arroz comprimido frito, servido con mayonesa picante, aguacate, masago y rodajas de chile serrano	
Avocado Roll (40 g)	\$ 285
base de pepino, surimi picante, 2 piezas de camarón tempura roca, por fuera láminas de aguacate, atún spicy servido con salsa de anguila	
Rollo de Chamoy y Pepino	\$ 110
envuelto en hoja de nori, chamoy, arroz y pepino	
OTROS (100 g)	
Chirashi Edomae	\$ 480
Tazón de Atún	\$ 360
Tazón de Salmón	\$ 360
Tazón de Anguila	\$ 490
Tazón de Hamachi	\$ 410

FIN DE SEMANA

Ostiones (6 piezas)	\$ 320
Almejas Chocolatas (6 piezas)	\$ 370

SASHIMI

Omakase del Día:	
-Chico (135 g)	\$ 410
-Mediano (225 g)	\$ 510
-Grande (315 g)	\$ 760
Hamachi:	
-Chico (3) (50 g)	\$ 365
-Grande (6) (100 g)	\$ 610
Sashimi de Atún:	
-Chico (135 g)	\$ 410
-Mediano (225 g)	\$ 510
-Grande (315 g)	\$ 760
Atún Toro	
-Grande (6) (100 g)	\$ 625
Totoaba de Cultivo (9) (135 g)	\$ 390
Sashimi Nabo amarillo (80 g)	\$ 160
Ora King (9) (150 g)	\$ 660

DRAGÓN ROLLO

Black de Anguila (115 g)	\$ 435
Red de Atún (40 g)	\$ 280
Pink de Camarón (40 g)	\$ 270
Orange de Salmón (40 g)	\$ 290
Dragón de Hamachi (40 g)	\$ 385
Kanikama (34 g)	\$ 270
Camarón Tempura (40 g)	\$ 280

TRÍO DE CONOS

Anguila y pepino, Ikura y Shizo y Salmón	\$ 455
--	--------

SOPA Y PASTA

Misoshiru	\$ 75
Tempura Udon	\$ 250
Tempura Soba	\$ 245

PARRILLADA

Pechuga de Hamachi (130 g)	\$ 330
Pechuga de Pollo Teriyaki (130 g)	\$ 280
Rib-eye al Ajo (130 g)	\$ 335
Rib-eye al Jengibre (130 g)	\$ 335
Salmón a la Sal (130 g)	\$ 320
Salmón Teriyaki (130 g)	\$ 320
Yakitori (pieza)	\$ 45
Black Cod al Miso (160 g)	\$ 395
Tepanyaki Rib-eye (150 g)	\$ 360
Tepanyaki Camarón (6 piezas)	\$ 345

PARA COMPLEMENTAR

Gohan Arroz Blanco	\$ 80
Yakimeshi (La versión japonesa del arroz frito, la receta original) en 4 variedades:	
De Carne	\$ 140
De Camarón	\$ 160
De Verduras	\$ 95
Mixto	\$ 180
Chiles Treadados	\$ 48
(Chile serrano y cebolla frita, sazonados con salsa soya)	
Surimi Picante	\$ 45
(Surimi picado preparado con cebolla, chile serrano y mayonesa)	
Salsa de Anguila	\$ 55
(Reducción de caldillo y soya endulzada)	

POSTRES

Helado de Té Verde	\$ 110
--------------------	--------