



LA PROVENZA

ENTRADAS

FRITOS DE BRIE

esferas de queso brie, empanizadas con panco y parmesano acompañadas de salsa pomodoro

\$169

QUESO PANELA ASADO

laminas de panela bañadas con aceite finas hierbas, a la plancha acompañadas de aderezo de mostasa dijon

\$159

TAPAS RELLENAS

cremoso de queso de cabra, proteína de jamón serrano, acompañó de higo con vinagreta de naranja kiwi

\$185

TIRADITO DE ATUN

laminas de atún fresco, curtido con salsas negras y limón, acompañado de cebolla y chile serrano

\$219

BROCHETAS DE POLLO

pollo condimentado de la casa, en espada con pimientos de color con cocción en leña

\$210

ENSALADA CAPRESSE AL CENTRO

laminas de queso mozzarella, rodajas de jitomate bola bañada con el pesto de la casa y almendra

\$165

CAMARONES CUCARACHA

camarones adobados dorados acompañados de laminas de pepino y cebolla morada, bañados con la salsa de la casa

\$239

CALAMARES FRITOS

aros de calamar en tempura, llevados a fritura profunda acompañados de aderezo de cebolla

\$190



DESAYUNOS

ENCHILADAS SUIZAS

\$189

bañadas de salsa cremosa de tomate,
gratinadas con queso mozzarella y perejil

SANDWICH DE LA CASA

DE POLLO

\$175

pollo a la plancha bañado de aderezo
de yogurt, finas hierbas, al gratín
espinaca, lechuga, jitomate y cebolla
con aderezo a elección

ARRACHERA

\$192

carne arrachera marinada al grill, con
tomate cherry caramelizado, lechuga
italiana bañado en aderezo mil islas con
guarnición de papa gajo

CROISSANT

POLLO PROVENZA

\$179

pollo condimentado y gratinado
acompañado de brotes de rábano y
aderezo a las finas hierbas

ARRACHERA PROVENZA

\$192

carne arrachera marinada al grill, tomate
cherry caramelizado, mermelada de
cebolla y brotes bañado en aderezo mil
islas

ITALIANO DE LA CASA

\$185

laminas de jamón serrano, cremoso de
queso de cabra, arugula y espinaca con
vinagreta al vino tinto

LO DULCE...

WAFFLES Y HOT CAKES

COCINA FUSION

PANADERIA

WAFFLES DE CHOCOLATE

\$159

bañados en salsa de yogurt griego, azúcar
glass, en mix con salsa ingleses y frutos
rojos

WAFFLES VAINILLA

\$145

bañados en salsa de cajeta, acompañado
de kiwi y fresa

HOTCAKES DE CHOCOLATE

\$148

bañados en crema de compota de
frutos rojos acompañado de fresa

HOTCAKES VAINILLA

\$134

crema montada con lechera
acompañada con frutos rojos

CROISSANT

\$49

CHOCOLATIN

\$59

MOÑOS DE CROISSANT

\$35

CONCHAS

\$29

CAFETERIA...

FRAPUCHINOS \$82

- frapuchino original
- cajeta
- caramelo
- tiramisú esencia
- crema irlandesa
- moka

SMOTHIES \$78

- frutos rojos
- maracuya
- coco-mango

MALTEADAS

- fresa \$66
- vainilla \$66
- chocolate \$66
- mazapán \$90
- galleta oreo \$90
- Nutella \$90

JUGOS \$55

- jugo de naranja
- jugo de naranja mineral
- limonada natural
- limonada mineral
- zanahoria
- jugo verde

TE CHAI \$68

- caliente
- frapeado

MATCHA \$74

- caliente
- frapeado

TARO \$82

- caliente
- frapeado

TIZANAS \$79

- manzana-arándano
- maracuyá
- serena pasión
- frutos rojos y flores
- dulce tentación

CAFES DE ESPECIALIDAD Y ARTE LATTE

- cafe americano (refill) \$55
- cafe expresso \$58
- cafe latte \$79
- cafe expresso doble \$76
- expreso americano \$68
- capuchino \$79
- carajillo \$145
- shakerato \$79

CHOCOLATES

- chocolate abuelita \$58
- chocolate oaxaqueño (mayordomo) \$69



COCINA FUSIÓN

ESPECIFICACIONES:

- leche deslactosada \$16
- leche deslactosada light \$16
- leche de coco \$25
- leche de almendra \$25

REFRESCOS \$55

(coca, manzanita, fanta, sprite, squirt)

AGUA MINERAL \$55

REPOSTERIA

ALTA ESPECIALIDAD

"GALAXIA PROVENZA"

postre de la casa compuesto de una esfera de mousse de queso de cabra, relleno de higos caramelizados al vino tinto, cubiertas de un glaseado espejo galaxia

\$265

CEREZAS DEL HUERTO

esferas de mousse de chocolate amargo 70%, puestas sobre una salsa de cereza y tierra de chocolate, glaseadas efecto espejo sabor cereza

\$239

LEMONCELLO

compuesto de un mousse de chocolate blanco con extracto de limón, puesto sobre una cama de maltodextrina, financier de limon, crema de limon con la ralladura, cubierto de glaseado de limon

\$256

VOLCAN DE CHOCOLATE

bizcocho de ganache de chocolate caliente, crumbi de chocolate, acompañado de sorbet de frutos rojos y nuez caramelizada

\$194

TIRAMISU

montado en copa, a base de soletas capas de cremoso de mascarpone, servido al momento con un shot de expresso

\$215

PASTEL OPERA

capas de biscuit, cubiertas de cremaquilla de avellana, humectada con jarabe de amaretto cubierta de un ganache de chocolate amargo

\$208

ENSALADAS

ENSALADA CESAR

mix de lechugas, jicama en cubo, nuez de la india, aguacate, croutones con proteína de pollo, bañada con vinagreta de aceite de oliva acompañada de aderezo ranch y queso parmesano

\$179

ENSALADA WALDORF

mix de lechugas, manzana roja y apio en cubos, mezclada con pasas y arándanos, queso de cabra, acompañada de aderezo de yogurt

\$149

ENSALADA GRILL

mix de lechugas, cebolla morada, tomate cherry, pepino, con proteína de arrachera marinada al grill, acompañada de aderezo mil islas y queso parmesano

\$199

ENSALADA ESPECIAL "LA PROVENZA"

mix de lechugas, fresa, nuez de la india caramelizada, queso de cabra, laminas de jamon serrano, bañada en vinagreta de balsamico y vino tinto, lluvia de queso parmesano

\$199

PANINIS

ARRACHERA

carne arrachera al grill, queso manchego, tomate cherry y champiñones con aderezo a elegir.

\$229

DE POLLO AL AJO

pollo a la plancha condimentado al ajo, queso parmesano al gratin, cebolla caramelizada, salsa de aguacate y aderezo ranch

\$189

PASTAS

FETUCCINE ALFREDO

pasta fetuccini fresca, servida con salsa cremosa Alfredo a base de ajo, lluvia de queso parmesano y perejil fresco

\$179

FETUCCINI A LOS 3 QUESOS

pasta a eleccion (spaghetti, fusilli, penne o fetuccine) bañada en salsa de queso mozzarella, queso azul y queso parmesano

\$199

PASTA AL PESTO

fetuccine fresco, bañado en pesto cremoso de albahaca, tomate cherry, con lluvia de queso parmesano

\$179

RAVIOLES RELLENOS

ravioles de pasta fresca, rellenos de boloñesa bañados en salsa a elección, (Alfredo o 3 quesos) lluvia de parmesano y perejil

\$219

PASTA "LA PROVENZA"

fetuccine fresco, bañado en salsa de la casa a base de bechamel, poblano asado, queso parmesano y aceite de trufa

\$189

PROTEINA A ELECCION PARA LAS PASTAS

-POLLO	\$56
-ARRACHERA	\$95
-CAMARON	\$89
-SALMON	\$102

PIZZAS A LA LEÑA

CLASICA PEPERONI

\$189

clasica a base de queso mozzarella, pomodoro y peperoni

CLASICA HAWAIANA

\$189

mix de queso mozzarella, salsa pomodoro piña en medias lunas y jamon de pierna

PIZZA SALINA DE CAMARON

\$229

mix de queso mozzarella, salsa pomodoro, camarones salteados al ajillo, con julianas de pimientos y cebolla morada, lluvia de perejil y parmesano

PIZZA BUEN DEGUSTO

\$203

mix de queso mozzarella, sala de la casa, pera caramelizada, arugula, queso de cabra y miel

PIZZA "LA PROVENZA"

\$229

mix de quesos (queso mozzarella, queso roquefort y queso de cabra), jamón serrano, arugula, chimichurri y tomate cherry caramelizado

PLATOS FUERTES

PECHUGA CORDON BLUE

\$206

pechuga rellena de jamón serrano y queso gouda, termino en horno de leña, montada sobre pasta Alfredo y coronada de tocino frito

PAPA RELLENA AL HORNO

\$206

papa rellena rellena de arrachera y queso fundido gratinado al horno, con salsa Alfredo y aderezo de limon

HAMBURGUESAS

GRILL BURGUER

\$212

carne arrachera marinada al grill, queso manchego, mermelada de cebolla, piña asada, mostaza dijon y aderezo ranch acompañada de salsa de aguacate

CHESSE BACON

\$199

200 gr de carne de res, doble queso manchego gratinado, aros de cebolla, tocino, crema de finas hierbas, cátsup y mostaza

ESPECIAL LA PROVENZA

\$246

carne arrachera y camarones marinados al grill, gratinado de queso rokerfort, mermelada de cebolla y camote, acompañado con aderezo mil islas

HAMBURGUESA DE POLLO A LA PARMESANA

\$169

pollo a la plancha, jamón serrano, arugula, tomate cherry, bañado de chimichurri y aderezo de la casa con vinagre balsámico, bañando de quesos parmesano

CHICKEN BURGUER

\$206

pechuga de pollo empanizada, con una base de salsa pomodoro, tocino, mix de lechugas, queso manchego acompañado de aderezo de champiñones

DEL MAR

AGUACHILES

AGUACHILE VERDE

\$205

salsa hecha a base de pepino, cebolla morada, jugo de limón, pepino, chile serrano, acompañado de aguacate.

AGUACHILE ROJO

\$205

salsa hecha a base de chile de árbol, chile chiltepín, cebolla morada, jugo de limón, condimentado con diente de ajo, acompañado de aguacate

AGUACHILE NEGRO TROPICAL

\$205

salsa hecha a base de, chile chiltepín con un poco de chile serrano tatemado, salsas negras, tinta de calamar, acompañado de laminas de aguacate

AGUACHILE PITAHAYA (DE TEMPORADA) \$219

salsa a base de pitahaya, chile chiltepín y habanero, servido con pepino, cebolla y laminas de rabano acompañado de flor de aguacate

AGUACHILE PIÑA TAMARINDO

\$210

salsa a base de pulpa de tamarindo natural, piña, servido con laminas de pepino y cebolla con laminas de piña

TOSTADA DE CEVICHE DE ATUN

\$79

cubos de atún fresco, curtido en salsas negras, servido con cubos de atún y laminas de cebolla, acompañado de flor de aguacate

ESPECIALIDADES DE LA CASA

MOLCAJETE MAR Y TIERRA

\$389

hecho a base de pulpo, camarón, arrachera, Y aros de calamar bañado en chimichurri con queso al gratin (para compartir) se sirve con tortillas de harina

MOLCAJETE "VOLCAN "

\$340

hecho a base de Camarones, salsa a la diablo Y aguacate, con gratin de queso monterrey, guarnición de arroz y frijoles (para compartir) se sirve con tortillas de harina

CAMARONES EMPANIZADOS

\$239

Camarones empanizados de la casa con guarnición de arroz y vegetales

CAMARONES ENDIABLADOS

\$225

salsa a base de chiles secos, y variedad de salsas, acompañada con arroz blanco y salteada con vegetales a la mantequilla

CAMARONES AL CILANTRO

\$239

con base de salsa bechamel, cilantro y un poco de parmesano acompañado de pure de papa y vegetales a la mantequilla

CAMARONES AL CHIPOTLE

\$239

bañados a base de salsa bechamel, chipotle queso parmesano, con guarnicion de pure de papa y vegetales salteados en mantequilla

PESCADO ESPECIAL

\$265

pesca del día freído a profundidad, con camarones al ajillo y guarnicion de vegetales a la mantequilla

CAMARONES AL AJILLO

\$204

camarones salteados en salsa de ajo y guajillo con guarnición de arroz blanco y verduras salteadas en mantequilla

CAMARONES COSTA AZUL

\$289

camarones rellenos de queso crema y surimi cubiertos de tocino, fritos bañado de queso



DEL MAR

TACOS ENCHILADOS (orden 3pz)

\$189

camarones salteados en salsa macha en tortilla sofrida en mantequilla con queso gratinado acompañado de salsa mexicana y aderezo de aguacate

TACOS DE MARLIN (orden 3pz)

\$189

marlín sofrido con morrón, ajo, cebolla y zanahoria con guarnición de ensalada fresca

TACOS GOBERNADOR (orden 3pz)

\$189

camarones sofritos con jitomate, morrón y cebolla con guarnición de ensalada fresca

SALMON EN CREMA DE CHAMPIÑONES

\$325

salmón ahumado a la mantequilla bañado en salsa de champiñones con guarnición de ensalada fresca y puré de papa

SALMON EN SALSA DE NARANJA

salmón ahumado a la mantequilla bañando en salsa de naranja con guarnición de ensalada fresca y puré de papa

COMBINACIONES

LANGOSTA A LA MANTEQUILLA (ORDEN COMPLETA)

\$595

langosta fresca salteada en mantequilla, servida en una cama de ensalada, acompañada de arroz blanco

LANGOSTA-CAMARON

\$495

langosta a la mantequilla acompañada con camarones con guarnición de ensalada fresca

LANGOSTA-CAMARON, PULPO

\$495

langosta a la mantequilla acompañada con camarones y pulpo con guarnición de ensalada fresca

LANGOSTA- COSTA AZUL

\$495

langosta a la mantequilla acompañada con costa azul con guarnición de ensalada fresca

\$319

AL GRILL

RYB-EYE

\$456

NEW YORK

\$419

ARRACHERA

\$268

COCINA FUSIÓN

todos los cortes van acompañados con ensalada, puré de papa y las 3 salsas de la casa

VINOS

VINOS

VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
L.A CETTO ZINFANDEL	\$139	\$600
L.A CETTO NEBIOLO	\$255	\$1,100
LAS MORAS CABERNET	\$140	\$560
L.A CABERNET SAUVIGNON	\$149	\$600
SANTO TOMAS 31.8	\$345	\$1,500
CASILLERO DEL DIABLO	\$145	\$600
CONCHA Y TORO RESERVADO	\$120	\$480
PUNTO FINAL	\$295	\$1,350
OVEJA NEGRA CABERNET	\$285	\$1,280
SANGRE DE TORO CATALUÑA	\$245	\$1,400

VINO BLANCO

L.A CHARDONAY	\$185	\$539
PUNTI FERRER BLANCO	\$290	\$1,100

VINO ROSADO

L.A BLANC ZINFANDEL	\$145	\$625
---------------------	-------	-------



COCTELERIA CLASICA

NEGRONIC

hecha a base de gin, vermut rosso, campari, decoracion rojada de naranja

CHARRO NEGRO

hecha a base de tequila blanco, jugo de limón, pizca de sal, cubos de hielo y coca

PIÑA COLADA

hecha a base de ron blanco, kalahua, jugo de piña y leche evaporada

MIMOSA

hecha a base de vino espumoso, zumo de naranja

MARTINI COSMOPOLITAN

hecha a base de vodka, jugo de limón, jarabe y jugo de arándano

PERLA NEGRA

hecha a base de jägermaister y boos

CAZUELA

hecha a base de tequila, sangría, jugo de limón, naranja y pizca de sal

PALOMA

hecha a base de tequila, jugo de limón, sal y jugo de toronja

CLERICOT

hecha a base de vino tinto, refresco de manzana y fruta de elección

CANIJA

hecha a base de licor 43, baileys,cafe expreso hielos

\$140

\$70

\$85

\$79

\$89

\$110

VAMPIRO

hecha a base de tequila, jugo de limón, jugo de toronja, sangría y refresco squirt

MARGARITA ORIGINAL

hecha a base de tequila, jugo de limón y controy

DRAGON AZUL

hecha a base de mezcla, limón, jarabe natural y pitahaya

MOJITOS

-fresa-frambuesa
-frutos rojos
coco
-manzana verde kiwi

MICHELADA ORIGINAL

a base de cerveza a elección, clámato salsas negras y jugos

\$79

\$98

\$110

\$89

\$129

COCINA FUSION MEZCALITAS

\$110

\$89

\$89

\$98

MEZCALITA DE TAMARINDO

a base de mezcal, jarabe de tamarindo y limon

MEZCALITA DE JAMAICA

a base de mezcal, jarabe de Jamaica y limon

AGUAS FRESCAS

agua de horchata
agua del día

\$110

\$110

\$40

MIXOLOGIA

LEMONCELLO **\$139**

a base de ginebra, zumo de lima, jugo de naranja, agua tónica y jarabe de limon

DURAZNO TIKI **\$163**

a base de tequila de la casa, jugo de naranja, piña y agua mineral

MACERADITO **\$145**

a base moras maceradas, crema de coco, tequila de la casa, jugo de limon

MULA TROPICAL **\$172**

a base de vodka con sandia, jugo de limon, y un toque de dulce y refresco de jengibre

ROMERO INFUSION **\$136**

a base de infusión de romero con menta macerada, jugo de limon, agua mineral

MEZCALITA DE CHILE ANCHO **\$159**

a base de mezcal, jugo de limon, jarabe de chile ancho con mango

COCINA FUSIÓN

TEQUILAS	SHOTS	BOTELLA
CENTENARIO PLATA	\$56	\$ 1,119
CENTENARIO REPOSADO	\$75	\$ 1,549
SIETE LEGUAS BLANCO	\$112	\$2,120
1800 BLANCO	\$85	\$ 1,549
1800 AÑEJO	\$125	\$1,946
HERRADURA ULTRA	\$135	\$2,800
HERRADURA REPOSADO	\$120	\$2,600
EL PATRON BLANCO	\$110	\$2,200
DON JULIO 70	\$160	\$ 2,700
DON JULIO BLANCO	\$130	\$2,200
DON JULIO REPOSADO	\$120	\$1,800
MAESTRO DOBEL CRISTALINO	\$145	\$2,700

DESAYUNOS

CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS \$169
A base de chiles secos con guarnición de frijoles y papa campesina

CHILAQUILES VERDES \$169
salsa verde a base de serrano y tomate con guarnición de frijoles y papa campesina

CHILAQUILES CILANTRO \$185
bañados en salsa cremosa de cilantro con guarnición de frijol y papa campesina

CHILAQUILES CHIPOTLE \$185
a base de salsa cremosa de chipotle y bechamel con guarnición de frijoles y papa campesina

EXTRAS

-Pollo a la plancha \$64
-Pollo deshebrado \$72
-Arrachera \$86
-Camarones \$94
-Machacha \$78
-Queso gratinado \$49
-Tocino \$54
-Chorizo \$79

OMELETTE

OMELETTE DENVER \$155
jamón, morrón de colores, mix de cebolla con queso monterrey bañado en salsa española con guarnición de chilaquiles al gusto y frijoles

OMELETTE SONORA \$169
machaca, morrón, cebolla, queso Monterey, bañado en salsa española con guarnición de chilaquiles al gusto y frijoles

OMELETTE CAMARON \$176
camarón, morrón, cebolla, queso monterrey, bañado en salsa española con guarnición de chilaquiles al gusto y frijoles

OMELETTE VEGETARIANO \$145
claras de huevo, espinaca, morrón, tomate, cebolla con guarnición de chilaquiles al gusto y frijoles

OMELETTE SENCILLO \$145
solo queso con guarnición de chilaquiles al gusto y frijoles

HUEVOS AL GUSTO

HUEVOS REVUELTOS \$149
guarnición de chilaquiles al gusto y frijol o algún extra

HUEVOS A LA MEXICANA \$135
guarnición de chilaquiles al gusto y frijol o algún extra

HUEVOS RANCHEROS \$138
guarnición de chilaquiles al gusto y frijol o algún extra

HUEVOS ESTRELLADOS \$155
guarnición de chilaquiles al gusto y frijol o algún extra

