

# DANTE

BRASA Y FUEGO

## ENTRADAS

### COLIFLOR AHUMADA

A las brasas sobre madera de mezquite con aceite de romero y aderezo cremoso criollo

### QUESO FUNDIDO DANTE

Mezcla de quesos artesanales con nuestro chorizo de res hecho en casa

### MATAMBRITO

Tiras de suadero 250g. hecho en casa con vinagreta al limón. Una combinación de Argentina y México

### ALCACHOFAS ENVUELTAS

230g. horneadas dentro de masa hojaldrada, aromas de tomillo y ajo con dip de queso

### NACHOS SHAKI

Cubos de filete 150g. a las brasas, sobre tostadas, salsa cheddar y pico de gallo

### BARBACOA ESTILO MONTERREY

Cabeza de res de 220g. a las brasas, envuelta en penca de maguey

### TUÉTANO EN CAZUELITA

140g. horneado a las brasas acompañado de una salsa de chile ancho

### BETABEL ASADO

Acompañado con cremoso de queso de cabra

### CARPACCIO DE WAGYU

### TOSTADA DE VEGETALES Y FRUTAS GRILLADAS

NOVEDAD

De betabel y frutas a las brasas, guacamole y ligero alineo de habanero tatemado

### TABLA DE QUESOS ARTESANALES MEXICANOS

Con cebollas al vino tinto y compota de piña y romero

### BURRATA AHUMADA

Con tomate heirloom y aguacate, asados a las brasas con un toque de pistaches tostados

### CHORIZO AL PLATO

Dos salchichas caseras y sin conservadores, elige entre estilo argentino, con piquín y orégano noestense, o combinados 280g.

**Salchichas artesanales fabricadas por el chef Dante Ferrero**

# EMPANADAS, TORTAS, TACOS

## ▮ EMPANADA DE QUESOS

Nuestra mezcla de quesos con un toque sutil de apio, roquefort y nuez. La favorita

## EMPANADA DE ELOTE

Horneada con maíz salteado en sofrito de cebolla con nuestra mezcla de quesos 90g

## EMPANADA DE CARNE

90g. horneada y rellena de nuestro picadillo especial.

## 🍃 EMPANADA DE VERDURAS

Combinación de verduras grilladas en nuestra masa especial combinada de maíz y trigo

## ▮ EMPANADA DE CABRITO

NOVEDAD

Cabruto lechal asado completo a las brasas y luego deshuesado, con salsa de tomate en sus jugos, todo dentro de una empanada única

## ▮ "LA" BURGER

Molida de cortes premium 250g., jitomate cherry, aguacate, cebolla asada, tocino homemade y queso de la casa

## HAMBURGUESA DE WAGYU

Queso Cheddar, trufa, mayonesa casera y cebollín.

## CHORI TORTA

NOVEDAD

¡Tributo a las tortas de la CDMX! En telera, con chorizo al piquín artesanal, frijol, aguacate, tomate, lechuga, provolone ahumado, morron grillado y mayonesa al jalapeño.

## TORTA GOLOSA

Brisket 180g., provolone, pepinillos, aguacate, cebolla caramelizada y nuestra salsa secreta de quesos. Pan suave o de costra, a elegir

## ▮ CHORIPAN

Chorizo argentino, pan suave o de costra a elección, salsa criolla, aguacate, cebolla encurtida, lechuga y un toque de mostaza 140g.

**Salchicha artesanal fabricada por el chef Dante Ferrero**

## ▮ TACOS DE BRISKET

150g. base de puré de papa, cebolla encurtida y aceite de chiles

## ▮ TACOS DE FILETE A LAS BRASAS

120g. de filete de res con queso fundido artesanal y puré de aguacate

## 🍃 TACOS DE HONGOS

Variedad de hongos salteados con morrón, poblano, provolone ahumado y espinaca fresca

## TACOS DE MOLLEJAS ASADAS

150g. en tortilla de harina, cebolla cambray, puré de aguacate y vinagreta de limón ¡Pruébalos!

## ENSALADAS

### LA DE COGOLLOS

Y tomates asados, con aderezo de chile ancho y jalapeños

### LA ARGENTINA

Tomates heirloom, lechuga, cebolla morada, con vinagreta argentina

### LA VERDE

Verdolagas, tomates cherry, arúgula, espinacas baby, queso de cabra, cubo de aguacate y vinagreta de chiles

### ENSALADA CON TOQUES FRUTALES

NOVEDAD

Variedad de lechugas, fresas, toronja, espárragos al grill y queso de cabra con toques de ajonjolí, arándanos y nuez

## SOPAS

### JUGO DE CARNE

La receta especial de la casa

### CREMA DE FRIJOL

Frijol negro con un toque de chile guajillo, aguacate, queso fresco y tortilla

### GAZPACHO

Sopa fría de tomate y pimiento con camarón 70g. y un toque de vinagre de jerez

### CREMA DE COLIFLOR

NOVEDAD

Crema de coliflor asada, tocino casero y brócoli

# PESCADOS Y MARISCOS

## AGUACHILE DE CALLO

NOVEDAD

Callos de hacha sellados a las brasas en aguachile verde con esquites de maiz cacahuazintle (sujeto a disponibilidad)

## CARNITAS DE ATÚN

Chicharrón de atún aleta azul 150g, acompañados de escarabeche de zanahoria y poro, con salsa botanera de la casa

## OSTIONES DANTE

6 Ostiones rasurados con pico de gallo al clamato

## OSTIONES AHUMADOS

6 piezas al mezquite con mantequilla de eneldo

## TIRADITO DEL DÍA

120g. con vinagreta de jengibre, betabel, cebolla morada, aguacate y chiles

## ▮ AGUACHILE DE LA BAJA

Camarón 120g. con salsa de habanero tatemado, rábano, piña y brotes de cilantro

## CEVICHE

120g. Pesca del día, mango asado, leche de tigre, aguacate y jitomate

## TOSTADA DE ATÚN

Aleta Azul 120g. en aceite de chiles, alioli de jengibre y un toque de hierbabuena

## TACOS DE CAMARÓN

120g. a las brasas, adobados y con puré de aguacate

## PULPO A LAS BRASAS

NOVEDAD

Sobre carpaccio de pepino y tomate en vinagreta de limón

## A LA TALLA

Pesca a las brasas 250g. con axiote, frijoles negros y tortillas de maíz

## SALMÓN

250g., tomate cherry y cebolla morada a las brasas

## PASTA DEL MAR

Fetuccini fresco hecho en salsa de tomate con camarón 50g., mejillón 3pzs, pulpo y callo

## PESCADO al peso por gramo

NOVEDAD

Lobina entera de granja al grill y asada a las brasas con chimichurri al limón

# PLATOS FUERTES

## ▮ GNOCCHIS DE LA CASA

Pasta fresca de papa con nuestra bolognesa casera, la receta de la familia

## 1/2 POLLO ORGÁNICO

de granja a las brasas con hierbas frescas acompañado de mostaza antigua

## MEAT LOAF ESTILO DANTE

De res premium, relleno de queso artesanal sobre fricasse de hongos de temporada 250g.

## MILANESA NAPOLITANA

Tradicional milanesa argentina de Wagyu mexicano, gratinada a las brasas con jamón, pomodoro y queso provolone, betabel asado y verdolagas

## PASTEL DE CARNE DE LA CASA

Nuestra molida premium, guisada con tocino casero y champiñón. En sartén de hierro, puré de papás por encima y un toque de salsa de quesos. Un clásico familiar argentino.

## CABRITO ASADO

NOVEDAD

Pierna de cabrito a las brasas, arroz meloso con morrón rojo y aguacate, las influencias de Monterrey

## FUSILLI EN REDUCCIÓN DE CARNE

Pasta artesanal en demi-glace de res, con portobellos asados al grill. La simpleza concentrando sabores

# GUARNICIONES

## ▮ 🌿 COLES AL CARBÓN

Un favorito, coles de bruselas a las brasas, con un toque de aceite de oliva

## 🌿 VERDURAS BABY ASADAS

Sobre puré suave de camote a las brasas

## MAC&CHEESE AHUMADO

Bañado en nuestra mezcla secreta de quesos

## 🌿 PURÉ DE PAPAS

Gratinado a las brasas con un toque de queso parmesano y cebollín

## 🌿 PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS

Nuestra papa seleccionada, cortada a mano y claro que hechas en casa con amor.

## 🌿 PURÉ VERDE

De papa a las brasas con espinaca y acelgas

## 🌿 ESQUITES GRILLADOS

De maíz cacahuazintle de temporada, sofritos y ahumados a las brasas

# CARNES

---

## NUESTROS TÉRMINOS

- BLUE**, sellado conservando un color rojo intenso, también conocido como término inglés
- 1/2**, cocción que conserva el centro de la carne roja
- A PUNTO**, es un punto medio entre 1/2 y 3/4
- 3/4**, cocción en el que el color rojo prácticamente desaparece conservando un rosado intenso
- BIEN COCIDA**, Solo la costilla Dante y Brisket por su cocción lenta
- 

## NUESTROS CLÁSICOS

- ▮ **BRISKET - Proviene de la sección - 9 -**  
Res horneada a las brasas lentamente (14 horas). Mole de verduras, hierbas, chiles y su propio jugo, espinacas salteadas y calabaza patipan.  
350g.
- ▮ **FLAT IRON - Proviene de la sección -5 -**  
Un secreto de la res, el segundo corte más suave y de sabor pleno. Servido con jitomate cherry a las brasas en una cazuela de hierro.  
DANTE recomienda el término 1/2  
250g.
- COLITA DE CUADRIL AL HORNO**  
- Proviene de la sección - 10 -  
Corte típico de Argentina, se caracteriza por el gran sabor de su carne y grasa más que por su suavidad, para los amantes de un gran sabor de carne.  
DANTE recomienda el término a punto  
Al peso
- COSTILLA DE DANTE**  
- Proviene de la sección - 2 -  
El secreto de la casa mejor guardado.  
900g.
- NEW YORK - Proviene de la sección - 3 -**  
Corte proveniente del lomo de la res y que está conformado por el mismo músculo perteneciente al Rib Eye sin la capa externa.  
DANTE recomienda el término 1/2 o a punto  
450g. / 600g.
- FILETE - Proviene de la sección - 8 -**  
El corte más suave y magro por excelencia, servido con mantequilla a la trufa y en sartén de hierro.  
DANTE recomienda el término blue o término 1/2  
250g.

## — ALTA SELECCIÓN —

### ▮ RIB EYE - Proviene de la sección - 1 -

Corte caracterizado por su marmoleo y suavidad, compuesto por dos músculos que conforman el ojo y la tapa, su grasa externa aporta sabor y personalidad.

DANTE recomienda el término 1/2 o a punto  
650g. / 900g.

### TAPA DE RIB EYE - Proviene de la sección - 1 -

Este corte es la tapa que cubre al ojo de Rib Eye.

DANTE recomienda el término a punto o 3/4  
350g.

### CENTRO DE RIB EYE - Proviene de la sección - 1 -

Este corte es el centro Rib Eye retirando la tapa que lo cubre.

DANTE recomienda el término blue o 1/2  
400g.

## ◆ WAGYU ◆

La carne de este ganado, originario de Japón, es reconocida por su calidad. Por genética están predisuestas a un marmoleo intenso y un elevado porcentaje de grasa insaturada oleaginosas.

## USA

### TOMAHAWK - Proviene de la sección - 6 -

La magnífica presentación del Rib Eye con todo su hueso, la mejor expresión.

DANTE recomienda el término 1/2 o a punto  
Precio por Kilo

### PICAÑA - Proviene de la sección - 4 -

Este corte que forma parte del top sirloin y se convierte en picaña al separarlo, la capa de grasa que tiene en su parte superior, protege la carne, otorga jugosidad y sabor.

DANTE recomienda el término 1/2 o a punto  
400g.

### ▮ VACÍO - Proviene de la sección - 7 -

Corte conocido en inglés como flap-meat, dicho corte se caracteriza por su gran sabor más que por su suavidad, para los amantes de un gran sabor de carne.

DANTE recomienda el término 3/4  
350g.

# MÉXICO

## BIFE DE VACÍO

- Proviene de la sección - 11 -

Muy parecido al vacío pero más delgado y compacto (Flank Steak)

DANTE recomienda el término 3/4

(sujeto a disponibilidad) 350g.

## ▮ VACÍO - Proviene de la sección - 7 -

Corte conocido en inglés como flap-meat, dicho corte se caracteriza por su gran sabor más que por su suavidad, para los amantes de un gran sabor de carne.

DANTE recomienda el término 3/4

(sujeto a disponibilidad) 350g.

**CONSULTE POR EL ESPECIAL** Debido a nuestro contacto cercano con nuestros productores, contamos en ocasiones con piezas exclusivas de determinado ganado, cortes seleccionados especial y cuidadosamente para nuestro restaurante. (Sujeto a disponibilidad)

# JAPÓN

Tierra originaria del Wagyu, de allí llega nuestra carne calificación A5 (el más alto nivel). Se encuentra a su disposición certificado de origen, trazabilidad y todos los datos relacionados con su producción.

DANTE recomienda el término blue o 1/2

## NEW YORK

200g. - Proviene de la sección - 3 -

## CENTRO DE RIB EYE

200g. - Proviene de la sección - 1 -

## TAPA DE RIB EYE

200g. - Proviene de la sección - 1 -



# AÑEJOS

La carne añejada se obtiene sometiendo cortes a un proceso de temperatura y humedad perfectamente controlado, durante un tiempo determinado por nuestro chef; logrando a través de esto sabores, aromas y texturas que deleitan a los fanáticos de la carne.

▮ NEW YORK  
RIB EYE  
FILETE

45 DÍAS  
350g.

60 DÍAS  
350g.



# POSTRES

## **BROWNIE A LAS BRASAS**

Crema de cacahuete, chocolate dulce y nuez.  
Se acompaña con helado de vainilla

## **BUÑUELOS CON HELADO**

Hechos en casa con queso mascarpone y compota de frutos rojos

## **CHOCOLATOSO**

Mousse de chocolate glaseado, base de galleta, toque de sal y dulce de leche casero

## **FRUTAL DE MANGO**

Fruta fresca, esferas de mezcal, sorbete de tamarindo y salsa de chamoy casera (sujeto a disponibilidad por temporada)

## **PANNA COTTA DE MARACUYA**

Con frutos frescos de temporada, strussel y crema fría de coco

## **PALETA SUGAR FREE**

Mousse de yogurt griego servido sobre una cama de pistache con matcha y cubos de jamaica. Postre libre de azúcar

## **PIE DE PLÁTANO**

Salsa de maracuya, palomitas acarameladas de la casa y láminas de plátano en fritura rápida (sujeto a disponibilidad por temporada)

## **TRES LIMONES**

Tarta de natilla de limón, cremoso de vainilla, sorbete de limón y merengues ahumados