

ENTRADAS

COLIFLOR AHUMADA

a las brasas sobre madera de mezquite con aceite de romero

QUESO FUNDIDO DANTE

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

MATAMBRITO

Tiras de suadero 250g hecho en casa con un dip de vinagreta al limón

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 20g. a las brasas horneada 20 hrs., en penca de maguey

TUETANO EN CAZUELITA

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

BETABEL ASADO

cremoso de queso de cabra

ENTRADAS DE MARISCOS

OSTIONES DANTE

6 Ostiones rasurados con pico de gallo al clamato

OSTIONES AHUMADOS

6 piezas al mezquite con mantequilla de eneldo

TIRADITO DEL DIA

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

AGUACHILE DE LA BAJA

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

CEVICHE

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

TOSTADA DE ATUN

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

EMPANADAS, TORTAS, TACOS

EMPANADA DE QUESOS

Nuestra mezcla de quesos con 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. una delicia

TORTA GOLOSA

Brisket 180g. provolone, pepinillos, aguacate, cebolla caramelizada y nuestra salsa secreta de 3 quesos

TACOS DE BRISKET

150g con pure de papa, cebolla encurtida y aceite de chiles

TACOS DE RES A LAS BRASAS

120g con queso fundido y pure de aguacate

TACOS DE CAMARON

120g a las brasas, adobadas y con pure de aguacate

TACOS DE HONGOS

Mezcla de hongos salteados con morrón, poblano, provolone, y espinaca fresca

TACOS DE MOLLEJAS ASADAS

150g en tortilla de harina, cebolla cambray, pure de aguacate y vinagreta de limón

ENSALADAS

LA DE COGOLLOS

y tomates asados, con aderezo de chile ancho y jalapeños

LA ARGENTINA

Tomates heirloom, lechuga, cebolla morada, con aderezo de vinagreta argentina

ENASALADA DEL CHEF

Mix de lechuga y hortalizas grilladas sobre cama de quinoa, escalopas de res a las brasas y aderezo de miel y hierbabuena 150g

LA VERDE

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

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 de camarón 70g y un toque de vinagre de jerez

PLATOS FUERTES

"LA" BURGER

Molida de res premium 250g jitomate cherry, aguacate, cebolla caramelizada, tocino homemade y queso de la casa

GNOCCHIS DE LA CASA

pasta fresca de papa con nuestra bolagnesa casera, especial de Dante

A LA TALLA

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

PULPO A LAS BRASAS

Adobo ligero de chiles sobre nido de corteza de papa y salsa de tinta

½ POLLO

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

SALMON

250g. Tomate cherry y cebolla morada a las brasas

ALBONDIGON

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

PASTA DEL MAR

Fetuccini fresco hecho en salsa de tomate con camarón 50g y mejillón 3pzs

MILANESA NAPOLITANA

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

GUARNICIONES

COLES AL CARBON

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

VERDURAS BABY ASADAS

Con pure de camotes a las brasas

MAC&CHEESE AHUMADO

bañado en nuestra mezcla secreta de quesos
PURE DE PAPAS Gratinado a las brasas, con queso parmesano y cebollín

PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS

corte grueso especial, hechas en casa con amor

PURE VERDE

De papa a las brasas con espinaca y acelgas

CARNES

EN CADA REBANADA QUE TE SABOREAS, HAY 4 AÑOS DE TRABAJO Y ESFUERZO DE MUCHA GENTE, ESTO INCLUYE UN ALTO GRADO DE RESPETO POR EL ANIMAL ESCOJO LA MEJOR CARNE DE LOS MEJORES GANADEROS Y MI RESPONSABILIDAD ES CERRAR ESE CIRCULO DE LA MEJOR MANERA POSIBLE. EVTIO A TODA COSTA TENDERIZAR LA CARNE ARTIFICIALMENTE, SIN INYECTAR NI SAZONARLA CON PRODUCTOS QUIMICOS, COMO LO ES EL MSG, ETC.ESTE CUIDADO PERMITE QUE LA CARNE CORSERVE SU TEXTURA Y ESENCIA NATURAL, ASEGURANDO QUE CADA CORTE LLEGUE A TU MESA EN SU MAXIMA EXPRESIÓN.

NUESTROS TÉRMINOS

BLUE, sellado conservando un color rojo intenso, también conocido como termino inglés.
 $\frac{1}{2}$, cocción que conserva el centro de la carne roja.

A PUNTO, es un punto medio entre $\frac{1}{2}$ y $\frac{3}{4}$

$\frac{3}{4}$, cocción en el que el color rojo prácticamente desaparece conservando un rosado intenso.

BIEN COCIDA, solo la costilla dante y Brisket por su coccion lenta.

DANTE

BRASA Y FUEGO

NUESTROS CLÁSICOS

BRISKET -proviene de la sección 9-

Pecho de res. Por ser horneado a la brasa durante 12 horas se torna suave y delicado, se sirve sobre un mole de verduras, chile, vino tinto y su propio jugo con espinacas salteadas.
360g

FLAT IRON -proviene de la sección 5 -

Un secreto de la res, el segundo corte mas suave y de sabor pleno. Servido con jitomate cherry a las brasas en una cazuela de hierro.

DANTE recomienda termino ½
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 mas que por su suavidad, para los amantes de un gran sabor de carne.

DANTE recomienda el termino a punto
Al peso el Kg

COSTILLA 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 esta conformado por el mismo musculo perteneciente al Rib Eye sin la capa externa.

DANTE recomienda al termino ½ 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 termino blue o termino ½
250g

ALTA SELECCIÓN

CERTIFIED ANGUS BEEF PRIME ES LA MAYOR CALIDAD DE MARMOLEO, QUE COLOCA CADA CORTE NUESTRO EN EL TOP 1.5 % DE LA SELECCION DE USDA.

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 termino a punto o ¾
3650g

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 termino blue o ½
400g

DANTE

BRASA Y FUEGO

WAGYU

LA CARNE DE ESTE GANADO, ORIGINARIO DE JAPON ES RECONOCIDA POR SU CALIDAD. POR GENETICA ESTAN PREDISPUESAS A UN MARMOLEO INTENSO Y UN ELEVADO PORCENTAJE DE GRASA INSATURADA OLEAGINOSA.

USA

GANADO DE WAGYU CRUZA DE ANGUS, LO MEJOR DE LOS DOS MUNDOS.

TOMAHAWK -proviene de la sección 6-

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

DANTE recomienda termino ½ 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 termino ½ o a punto.

400g

VACIO -Proviene de la sección 7-

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

DANTE recomienda el termino ¾

350 g

HAMBURGUESA DE WAGYU

Queso Cheddar, trufa, mayonesa casera y cebollín.

Esta carne, además de contar con las cualidades de la raza, cuenta con una producción muy natural, cuidando en extremo la calidad de vida del animal y todo lo que conlleva.

BIFE DE VACIO - proviene de la sección 11-

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

(sujeto a disponibilidad) 350 g

VACIO -Proviene de la sección 7-

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

DANTE recomienda el termino ¾ (sujeto a disponibilidad)

350g

CONSULTE POR EL ESPECIAL

DEBIDO A NUESTRO CONTACTO CERCANO CON NUESTROS PRODUCTORES, CONTAMOS EN OCACIONES CON PIEZAS EXCLUSIVAS DE DETERMINADO GANADO, CORTES SELECCIONADOS ESPECIAL Y CUIDADOSAMENTE PARA NUESTRO RESTAURANTE, (sujeto a disponibilidad)

DANTE

BRASA Y FUEGO

JAPÓN

TIERRA ORIGINARIA DEL WAGYU, DE ALLÍ LLEGA NUESTRA CARNE CALIFICACIÓN A 5 (EL MÁS ALTO NIVEL). SE ENCUENTRA A SU DISPOSICIÓN CERTIFICADO DE ORIGEN, TRAZABILIDAD Y TODOS LOS DATOS RELACIONADOS CON SU PRODUCCIÓN.

DANTE recomienda el termino blue o ½

NEW YORK 200g - proviene de la sección 3-
CENTRO DE RIB AYE 200g -proviene de la sección 1-
TAPA DE RIB 200g -proviene de la sección 1-
BROCHETAS DE RIB 100g -proviene de la sección 1-
(se cocina en la mesa)
CARPACCIO 80g

AÑEJOS

LA CARNE AÑEJADA SE OBTIENE SOMETIENDO CORTES A UN PROCESO DE TEMPERATURA Y HUMEDAD PERFECTAMENTE CONTROLADO, DURANTE UN TIEMPO DE TERMINADO POR NUESTRO CHEF; LOGRANDO A TRAVÉS DE ESTOS SABORES AROMAS Y TEXTURAS QUE DELEITAN A LOS FANÁTICOS DE LA CARNE.

45 DIAS
350g

60 DIAS
350g

80 DIAS
350 g

NEW YORK • RIB EYE • FILETE

NUESTRAS CARNES

RANCHERS REGISTRY

Es una certificación procedente de Canadá basada en 12 puntos de clasificación que garantizan su naturalidad y calidad

SNAKE RIVER FARMS

Ganado Wagyu Cross DE EUA (Cruza de wagyu con angus)

CAB EUA

Certificado de ganado Angus seleccionado (solo 4 de cada 10 logra dicha certificación), importado de los Estados Unidos Americanos

CAB CANADÁ

Certificado de ganado Angus seleccionado (solo 4 de cada 10 logra dicha certificación), importado de Canadá

DE CAMPO LIBRE

Ganado Wagyu de Durango, México