



**D'BRUNO**

**VINOS Y CORTES**

**"Porque un buen vino se disfruta más con el mejor corte"**

## ENTRADAS

**Taco de Papada** **\$29**

Crujiente papada de cerdo sobre tortilla de maíz negro.  
Se acompaña con cebolla, cilantro y limón

**Taco de Lechón** **\$32**

Suave lechón especiado sobre tortilla de maíz negro.  
Frijoles refritos, Pico de Gallo y Crujiente Chicharrón  
ranchero

**Empanada de Elote con Pimiento** **\$29**

Relleno cremoso de elote y pimiento verde con salsa  
béchamel.

**Empanada de Carne** **\$29**

Relleno de carne picada a cuchillo en salsa de tomate.

**Quesadilla** **\$20**

Hecha con queso adobera en tortilla recién hecha de  
maíz negro.

## DE LA PARRILLA

### **Verduras Asadas**

**\$69**

Calabaza Verde, Zanahoria, Pimiento, Coliflor, Jitomate y Cebollas Marinadas en Aceite de Eneldo asadas y a la parrilla.

### **Chistorra**

**\$65**

Asada al carbón, acompañada de queso gratinado y chimichurri de la casa.

### **Chorizo de la Casa**

**\$70**

Hecho 100% en casa, espaciado con jalapeño y chipotle

### **Ensalada de La Casa**

**\$72**

Mix de lechugas, zanahoria y piña asadas al carbón, croquetas de queso de cabra, cebolla, jitomate y amaranto.

Se adereza con reducción de balsámico dulce.

## PARA COMPARTIR

### **Papas con Chimichurri**

**\$38**

Papas tipo a la francesa con cobertura crujiente.  
Se aderezan con chimichurri de la casa.

### **Guacamole**

**\$68**

Preparado al momento, aguacate, cebolla, perejil, chile serrano y limón.  
Se acompaña con totopos.

### **Panela Deshidratada**

**\$127**

Panela deshidratada entre capas de jitomate a la plancha.  
Se corona con chimichurri de la casa y albahaca.

### **Provoleta con Chimichurri**

**\$134**

Queso a la plancha montado sobre jitomate.  
Se corona con chimichurri de la casa y albahaca.

### **Chinchulines**

**\$157**

Crujientes tripas de leche para taquear.  
Se acompañan de cebolla cilantro y limón.

### **Tacos de Tuétano**

**\$147**

Acompañados de maíz amarillo tatemado, hojas de cilantro, cebolla y un toque de limón. (2 piezas)

### **Halloumi**

**\$119**

Delicioso queso de cabra estilo turco con el toque excepcional d'bruno

## CORTES

**Rib Eye 250 gr** **\$163**

Se recomienda maridar con 3 Medallas

**Rib Eye 400 gr** **\$238**

Se recomienda maridar con 3 Medallas

**Arrachera 350 gr** **\$218**

Se recomienda maridar con Winmakers

**New York 400 gr** **\$238**

Se recomienda maridar con Calvet

**Picaña 350 gr** **\$248**

Se recomienda maridar con Winemaker

**Vacio 350 gr** **\$263**

Se recomienda maridar con Santo Thomas 31.8  
263

**PorterHouse** **\$363**

Se recomienda maridar con Anterra

## ENTRADAS

- Empanada de Marlín Ahumado** **\$37**  
Relleno de marlín ahumado.
- Diablitos de Marlín Ahumado** **\$75**  
3 Tacos dorados al momento rellenos de Marlín.  
Se acompañan con cebolla morada y aguacate.
- Tostada Volteada de Atún Habanero** **\$78**  
Atún en salsa cremosa en habanero negro coronado  
con chicharrón ranchero y aguacate.

## AGUACHILES

- |   |  |
|---|--|
|  | <b>Verde</b> <b>\$170</b><br>En salsa de cilantro, pepino y serrano  |
|  | <b>Negro</b> <b>\$170</b><br>En tinta de sepia y habanero negro  |
|  | <b>Rojo</b> <b>\$170</b><br>En salsa de chile de árbol   |
|  | <b>Remojate el Camarón</b> <b>\$185</b><br>Se acompaña con cebolla, aguacate, poro frito<br>y ajonjolí negro |

## PLATILLOS CALIENTES

### **Camarones Zarandeados**

**\$209**

Camarones adobados en salsa de chipotle asados al carbón.

### **Camarones dbruno**

**\$209**

Camarones salteados en salsa de cacahuete, ajonjolí y chiles secos.

### **Camarones Cucaracha**

**\$209**

Camarones salteados en salsas negras con un toque de ajo.

### **Salmón / Atún Chimichurri**

**\$247**

Asado a la Parrilla y marinado de manera opcional con chimichurri.





**D'BRUNO**

VINOS Y CORTES



PROGRESO #658  
MODERNA  
GUADALAJARA, JALISCO

