

Nº 720

# ONE £ POUND

TERRAZA



*MONTE EVEREST, 720. ROOFTOP.  
LOMAS DE CHAPULTEPEC.  
MIGUEL HIDALGO, 11000.  
CDMX.  
5517108187  
WWW.ONEPOUND.MX*

## ENTRADAS

### FISH & CHIPS (120 g)



Bacalao Noruego, salsa tártara con papas a la Francesa.

### CROQUETAS (6 Pzas.)

Prosciutto, elaboradas con salsa bechamel, acompañadas de aderezo alioli y salsa picante de cacahuete.

### CARPACCIO DE RES (80 g)

Finas láminas de filete de res, aderezo Veneciano, arúgula y queso Grana Padano.

### TERRINA DE FOIE GRAS (70 g)

Acompañada de dátiles e higos turcos y gelée de vino blanco de cosecha tardía.

### PULPO AL BROILER (140 g)

Cama de arroz de jalapeño con tinta de calamar.

### PORTOBELLO\*\* (2 pzas.)

Rostizados con queso mozzarella, aceite de oliva y compota de jitomates cherry.

### BURRATA\* (100 g)

Con jitomates cherry rostizados y pesto.

## SOPAS

### CREMA DE JITOMATE\*

Acompañada con crutones, queso de cabra y pesto.

### CREMA DE PORTOBELLO\*

Con reducción de vino tinto.

### SOPA DE CEBOLLA

La tradicional, gratinada con mezcla de quesos.

## PASTAS

### MAC & CHEESE AL CHEDDAR\*

Pasta con salsa de queso, terminada con migas de pan, ajo y perejil.

### FETUCCINI CON MORILLAS

Pasta larga, emulsionada con mantequilla y salsa de morillas.

### COCTEL ONE POUND (150 g)

Pescado Sierra marinado con aceite de oliva, aguacate, chile serrano, cilantro, cebolla morada y jitomate.

### MEJILLONES (320 g)

A la marinera, reducción de crema de echalote, mantequilla y vino blanco.

### CHEESE & CHARCUTERIE BOARD

Nuestra selección semanal de cuatro quesos franceses y embutidos españoles (4 personas).

### ANGELS ON HORSEBACK (6 Pzas.)

Ostiones ahumados envueltos con tocino, blue cheese y miel de trufa.

### TÁRTARA DE ATÚN (150 g)

Marinado con vinagreta de cítricos, salsa de soya, jitomate y pepino.

### ALCACHOFAS\* (100 g)

Corazones de alcachofa hervidos, con verduras salteadas y salsa de vino blanco.

### ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (12 pzas.)

Mantequilla de perejil, ajo y pan molido.

## ENSALADAS

### COGOLLOS Y ENDIVIAS

Con aderezo de blue cheese y anchoas del Cantábrico.

### COLES DE BRUSELAS\*

Ligeramente tempurizadas y fritas con salsa agrídulce.

### ENSALADA DE PERA CON GORGONZOLA\*

Mix de lechugas Europeas, rollo de queso Gorgonzola con frutos secos y vinagreta de miel.

### ENSALADA DE BETABEL\*

Con quinoa, arúgula, aguacate y vinagreta balsámica.

### ENSALADA CÉSAR\*

Al estilo de César Cardini, preparada en la mesa, con anchoas del Cantábrico.



## CARNES & AVES

### FILETE MIGNON (180 g)

Acompañado con mousseline de papa.

A su elección:

- Salsa de morillas.
- Salsa pimienta.
- Salsa bordelesa.

### PORK RIBS (200 g)

Costillas de cerdo horneadas por 14 horas, salsa agri dulce de la casa y papas a la Francesa.

### RACK DE CORDERO (180 g)

Marinado, en costra de perejil con ratatouille y jalea de menta.

### SUNDAY ROAST (EVERYDAY) (400 g)

Corte New York al broiler con papas salteadas, mix de verduras, Yorkshire pudding y salsa gravy.

### TÁRTARA DE RES (180 g)

Elaborada en la mesa por nuestro servicio con guarnición de papas a la Francesa.

## PESCADOS & MARISCOS

### PESCA DEL DÍA MEUNIÈRE (180 g)

A la mantequilla, con aceitunas, juliana de limón, haba verde, jitomate confitado y crutones.

### FILETE DE SALMÓN (190 g)

A la plancha con costra de aceituna negra, reducción de vino tinto y ratatouille.

### CAMARONES AL WASABI (6 pzas.)

Ligeramente capeados, con aderezo de wasabi y salsa de maracuyá.

### CAMARONES AJO – LIMÓN (6 pzas.)

Mantequilla cremada con ajo y limón.

### HAMBURGUESA ONE POUND (200 g)

Carne de res, pan brioche, queso gruyère, tocino, cebolla caramelizada, arúgula y papas a la Francesa.

- Con salsa de morillas.

### FILETE WELLINGTON (200 g)

Filete de res con duxelle de hongos, mousse de foie gras y verduras salteadas.

### BANGERS AND MASH (220 g)

Plato tradicional: salchicha Lincolnshire, puré de papa con mantequilla, chícharos y gravy.

### POLLO TIKKA MASALA (200 g)

Influenciado por la comida India, un clásico londinense, servido con arroz salvaje.

### CONFIT DE PATO (290 g)

Cocido en su jugo, papas salteadas, romero, ajo, cebolla cambray y salsa bordelesa.

### FILETE DE ATÚN A LA PLANCHA (180 g)

Con salsa de soya cremosa, verduras salteadas, cebolla cambray y pimientos.

### MERO BARIGOULE (180 g)

Con verduras salteadas, fumet de pescado y reducción de vino blanco.

### LANGOSTINOS AL HORNO (3 pzas.)

Salteados en mantequilla de perejil con perlas de calabaza y zanahoria.

### CALLO DE HACHA A LA PLANCHA (160 g)

Con risotto al azafrán, reducción de crustáceos y teja de parmesano.

*\* Vegetariano \*\*Vegano*

*Precios en MXN, incluyen IVA.*

*Todos nuestros alimentos están sujetos a disponibilidad de los mejores ingredientes frescos que recibimos cada día.*

*El consumo de alimentos crudos es bajo su propia responsabilidad.*

*El gramaje se expresa en producto crudo y varía de acuerdo a su cocción.*

