

CAFE ORANGE

Cocina de autor

ENTRADAS

- PAPAS BRAVAS \$80
- PORTOBELLO RELLENO \$75
- SOPA DE TORTILLA \$60
- CREMA DEL DIA \$60

ENSALADAS

- CAPRESSE: Queso mozzarella fresco acompañado de jitomate bola y pesto de albahaca \$90
- CESAR: Lechuga francesa, pollo a la plancha, croutones, queso parmesano y aderezo cesar \$95
- LEONARDO: Lechuga de estación, jitomate, pepino, zanahoria, queso panela, brote de soja, arrachera asada y aderezo de mostaza y miel \$90
- ENSALADA AGUSTIN: Lechuga de estación, zanahoria, pollo a la plancha, tiras de jamón y queso, tortilla frita, brotes de soja y aderezo de mostaza-miel. \$95
- ENSALADA ORANGE: Arúgula, lechuga orejona, queso roquefort, nueces, fresa, champiñón, queso parmesano y aderezo de vino tinto. \$95

RES

- MILANESA: Bife de res apanado en pan casero \$110
- ROLL DE CARNE: Relleno de vegetales asados acompañado de salsa de vino tinto \$110
- ARRACHERA: Bife de 150grs, acompañados de nopales asados y papas gajos \$160

Todos los platos pueden ser acompañados de: papas gajos, arroz o ensalada mixta.

Guarnición extra: \$40

PESCADO

- A LA NARANJA: Filete de pescado cocido con jugo de naranja natural \$95
- ENEGRECIDO: Filete de pescado adobado en salsa negra \$95
- EMPANIZADO: Con estilo, pan rallado y semillas de ajonjolí \$100
- FISH AND CHIPS: Tiras de pescado empanizadas con cerveza negra, acompañado de papas y aderezo de la casa \$105
- EMPAPELADO: Con vegetales al vapor y aderezo de la casa \$100

POLLO

- EMPANIZADO: Pechuga de pollo apanada con pan casero \$110
- ESTOFADO DE POLLO: En salsa de jitomate, acompañado de papa, cebolla y calabaza italiana \$95
- ENCACAHUATADO: Pechuga de pollo en salsa cacahuete y ajo \$100
- CRISPY: Cubos de pollo crocante bañados con de miel de abeja y brotes de soja \$100
- CORDON BLUE: Pechuga rellena de jamón y queso, apanada en pan casero sobre cama de champiñón \$120

SUGERENCIAS DEL CHEF

- RIB EYE: Con salsa criolla de habanero acompañado de salteado de papines andinos a la provenzal \$260
- SALMON ROSADO: En salsa de mango acompañado de vegetales asados y vinagreta de la casa \$150
- POLLO: Pechuga rellena de queso mozzarella, arandanos y nuez con crema acida de cebolla y ajo sobre pure rustico \$160

SERVICIO A DOMICILIO



TEL: +52 984 803 0389

CAFE ORANGE

Cocina de autor

SERVICIO A
DOMICILIO

TEL: +52 984 803 0389

LOMOS

(Torta de res en pan casero con mayonesa de la casa, acompañada de papas gajo.)

SIMPLE: Carne, queso, lechuga, jitomate. **\$90**

COMPLETO: Carne, jamón, queso, huevo, lechuga, jitomate. **\$100**

EL ORANGE: Carne, queso parmesano, arúgula, jitomate, y aderezo de la casa **\$115**

HAMBURGUESA

(Acompañada de papas gajo)

SIMPLE: Hamburguesa de res de 180 gr, queso, lechuga y jitomate. **\$85**

COMPLETA: Jamón, tocino, queso, huevo estrellado, lechuga, jitomate y cebolla morada. **\$95**

HAWAIANA: Jamón, piña asada, queso, lechuga y jitomate. **\$95**

PIZZAS

MOZZARELLA: Masa casera, salsa de tomate, queso mozzarella, orégano y aceitunas. **\$130**

NAPOLITANA: Queso mozzarella, tomate, ajo, aceite de albahaca y aceitunas. **\$150**

FUGAZZETA: Cebolla, orégano y aceitunas. **\$140**

PEPPERONI: Queso mozzarella, pepperoni, orégano y aceitunas verdes. **\$150**

ESPECIAL: Queso mozzarella, jamón, pimiento morrón asado, huevo duro, orégano y aceitunas. **\$160**

ESPINACA: Espinaca salteada con cebolla, jamón, tocino y aceitunas. **\$150**

CHAMPIÑÓN: Jamón y champiñones asados, aceite de oliva, orégano y aceitunas. **\$160**

VEGETARIANA: Espinaca, zanahoria asada, champiñón calabaza, berenjena, orégano y aceitunas. **\$160**

CAMARÓN: Camarón asado al ajo, aguacate, aderezo de mango y Roquefort. **\$190**

CUATRO QUESOS: Queso Mozzarella, Manchego, Parmesano y Roquefort. **\$160**

LA ORANGE: Arúgula, jamón ibérico, queso parmesano, aceite de oliva y aceitunas. **\$180**

MILANESAS

(En torta o al plato, puede ser de res o pollo, acompañada de papas gajos o ensalada mixta)

SIMPLE: La clásica empanizada, pero con estilo. **\$110**

A CABALLO: Servida con dos huevos estrellados. **\$125**

NAPOLITANA: Salsa de tomate, jamón, queso, jitomate, perejil y ajo. **\$140**

HAWAIANA: Salsa de tomate, queso, jamón, piña caramelizada. **\$140**

AL VERDEO: Salsa de verdeo, queso gratinado y chips de tocino. **\$145**

EMPANADAS \$25c/u

LA CRIOLLA: Carne cortada a cuchillo, cebolla, pimiento morrón, y huevo duro, estilo argentino.

LA PICANTE: Carne cortada a cuchillo, cebolla cambray, pimiento morrón y chile quebrado.

LA DE JAMÓN: jamón, queso y aderezo de la casa.

ÁRABE: Carne molida, cebolla, jitomate y jugo de limón.

LA DE ESPINACA: Espinaca salteada con cebolla, queso y salsa bechamel.

LA MEXICANA: Chorizo, papa, cebolla y queso.

LA DE ELOTE: Elote, cebolla de verdeo, pimiento morrón, queso y salsa bechamel.

LA DE POLLO: Pollo salteado, pimiento, cebolla de verdeo, huevo duro y queso.

LA VEGETARIANA: Salteado de cebolla, calabaza italiana, zanahoria, champiñones y queso.

LA DE TOCINO: cebolla caramelizada, tocino ahumando y queso.

LA DE CHAMPIÑÓN: champiñón salteado con cebolla y pimiento morrón, aderezo de la casa y queso.

LA DE CEBOLLA: Cebolla curada y queso mozzarella

POSTRES

Crepa de dulce de leche (Panqueque) **\$60**

Brownie de chocolate con fresas **\$65**