



Entradas

Tartar de Atún

Torre aderezada con chiles secos tatemados, piña con salsa ponzu, acompañado de cremoso de aguacate
\$165

Carpaccio de Salmon

Finas laminas de Salmón aderezado con vinagreta de limón amarillo toque de alcaparras y queso parmesano
\$ 265

Almejas Los Olivos

Con chimichurri mexicano gratinadas con queso parmesano
\$ 165

Entrada Loreтана

Aceitunas mixtas, queso fresco regional, dátiles, trufas de queso crema con almendra, aderezado con reducción de vino tinto y balsámico
\$ 245

Ensaladas

Espinacas

Nueces dátiles, queso de cabra y vinagreta dulce de pistache
\$215

Suprema

Lechuga, arugula, manzana verde, fresas, nuez, arándanos, supremas de naranja, queso mozzarella fresco, aderezada con reducción de vino tinto y balsámico
\$ 175

Griega

Lechuga, pepino, queso feta, tomate cherry, aceituna negra, aguacate, aderezada con limoneta
\$ 145

Ensalada César

Lechuga, aderezo Cesar hecho en casa y queso Parmesano Reggiano
\$ 145
Con pollo \$ 195
Con arrachera \$ 290
Con camarón \$ 290

Sopas

Sopa Regional

Cubos de queso fresco asado, chile guajillo tatemado, rizos de papa
\$ 125

Crema de Almeja

\$ 145

Sopa de tortilla

la tradicional, con crema, queso mozzarella, aguacate, tiritas crujientes de tortilla
\$ 125

Con pollo \$ 145

Los precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

www.lamisionloreto.com



Steak House

Porter House

Porter house , gravy de pimienta negra, vegetales baby asados puré de papas rustico
\$ 995

Rib Eye Steak

Sellado y terminado al horno, vegetales asados, papa al horno, gravy de champiñón y
pimientas
\$ 795

Filete Migñon

Filete de res marinado en finas hiervas, espárragos envueltos en tocino, puré papas
rustico , reducción de vino tinto
\$ 545

Mar y Tierra

Camarón a la parrilla con mantequilla y ajo, filete de res, espárragos envueltos en
tocino, arroz salvaje
\$ 925

Pechuga Citrus

Pechuga de pollo a la plancha, salsa de jengibre y naranja, arroz basmati, vegetales
baby
\$ 325

Pechuga Parmesana

Pechuga de pollo encostrada con queso parmesano sobre espejo de salsa pomodoro y
vegetales asados
\$ 345



Los Olivos
RESTAURANT

Del Mar

Langosta Menier

A la parilla con salsa Menier acompañada de risotto de champiñones y zanahorias baby
\$ 985

Camarones Jamaica

Salteados al romero y cajun terminados al grill sobre vegetales asados, tomate cherry, con salsa de Jamaica, cous cous
\$ 395

Pescado Encostrado

Filete de cabrilla rebosado en nuez, almendras, ajonjolí, y coco sobre piña asada, espárragos blanqueados y salsa de jalapeño
\$ 395

Pescado al Curry

Filete de cabrilla a la plancha bañando con salsa de curry y un toque de pistache, cous cous, espárragos asados
\$ 385

Pescado Cortez

Filete de cabrilla al horno, salsa menier, acompañado con risotto de champiñones, zanahorias baby
\$ 395

Salmón Teriyaki

Salmón sellado con salsa teriyaki, puré de betabel con anís estrella, vegetales asados y un toque de ajonjolí
\$ 395

Atún Mediterráneo

Laminas de atún sellado con costra de ajonjolí lechuga, espinacas laminas de pepino, tomate cherry, aguacate bañado con salsa de mango
\$ 385

Los Clásicos

Pescado Los Olivos

Filete de cabrilla en mantequilla, alcaparras, aceitunas, limón y vino blanco, acompañado con puré de papa y vegetales salteados
\$ 395

Camarones Coco

Rebosados con coco, salsas de tequila y curry de la casa, acompañado con puré de papas, vegetales de la estación
\$ 445

Risotto de Mariscos

Deliciosa combinación de callos, camarón y almeja, salteados con vino blanco, pesto, crema y queso parmesano reggiano
\$ 315



Pasta

Bongole

Linguini con almejas mixtas, callos un toque de azafrán y limón
\$ 285

Alfredo

Linguini cremoso con toque de pesto de albahaca
\$ 255

Linguini con Pechuga al Chipotle

Pechuga de pollo en salsa cremosa de chipotle, queso parmesano
\$ 285

Capellini Scampi

Camarones Salteados con vino blanco, sobre fino capellini
\$ 395

Postres

Flan de Vainilla

Cremosa receta de la casa
\$ 75

Brownie a la Mode

Brownie de chocolate, helado de vainilla, nueces partidas
\$ 120

Pastel de queso

Con salsa de frutos rojos
\$ 115

Pie de Limón

\$ 110

Helados

Vainilla, fresa o chocolate
Sencillo 1 bola: \$ 65
Trio de helados: \$185

Helado frito

\$ 125

Pay de manzana a la Mode

\$ 135

Platanos flambée

\$ 145

Los precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

www.lamisionloreto.com