

PARRILLA ARGENTINA

CATENA

GDL *Grill* MEX



A L I M E N T O S

ENTRADAS

| | |
|--|-------|
| CHICHARRÓN DE PULPO Con salsa de la casa. | \$189 |
| CHICHARRÓN FRUTTI DI MARE Calamar, pulpo y camarón con salsa de la casa. | \$240 |
| CHICHARRÓN DE RIB-EYE Con guacamole y tortillas a mano. | \$199 |
| JAMON DE BELLOTA 100g. Jamón Ibérico 100% de bellota con 36 meses de maduración. | \$600 |
| PROSCIUTTO 100 gr de prosciutto 100% Italiano 24 meses de curado. | \$400 |
| CHINCHULINES ARRIEROS Con chips de ajo y aros de chile guajillo. | \$165 |
| LENGUA PARA TAQUEAR Con cremoso de aguacate, hojas de cilantro y chile serrano. | \$265 |
| CHORIZO ARGENTINO Hecho en casa de manera artesanal. | \$118 |
| CHISTORRA Hecho en casa de manera artesanal. | \$169 |
| MOLLEJAS A LA PARRILLA Lista para taquear. | \$169 |
| PANELA ASADA Con chorizo argentino y salsa verde. | \$185 |
| PROVOLETA A LA PARRILLA Con jitomate asado y pesto de cilantro. | \$185 |
| QUESO FUNDIDO CON CHORIZO ARGENTINO Mezcla de queso mozzarella y gouda. | \$185 |
| TACOS DE LECHÓN HORNEADO Lechón horneado con acompañamiento de jardín. | \$195 |
| TUETANOS A LA PARRILLA Con chips de chicharrón, cremoso de aguacate y hojas de cilantro. | \$195 |
| CARPACCIO DE RES Con aceite de hierbas y láminas de parmesano. | \$220 |
| CARPACCIO DE SALMÓN Con salsa ponzu, alcaparras y cebolla morada. | \$220 |
| TÁRTARA DE RES Deliciosa receta original. | \$220 |
| PULPO ZARANDEADO AL INFIERNILLO Listo para comer. | \$320 |
| CAMARÓN ZARANDEADO AL INFIERNILLO Camarón zarandeado con adobo de la casa. | \$360 |
| CROQUETAS DE LANGOSTA Deliciosas croquetas de langosta fusionadas con cangrejo, exquisito en el paladar. | \$230 |

EMPANADAS

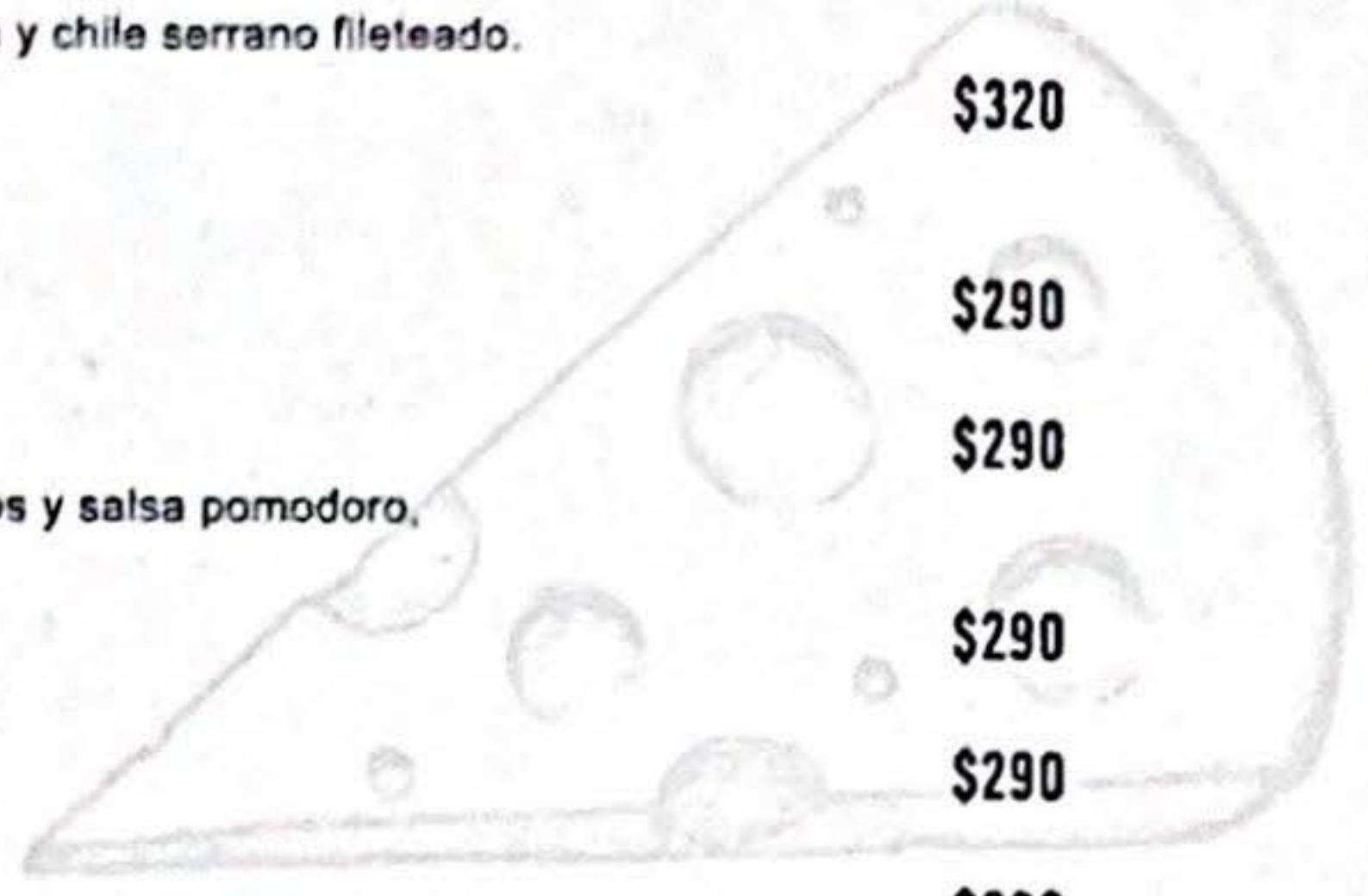
| | |
|--|------|
| CARNE Receta original. | \$75 |
| HUMITA Típica del norte argentino con elote y queso. | \$75 |
| 4 QUESOS Mozzarella, gouda, cheddar y roquefort. | \$75 |
| ESPINACAS La más deliciosas empanadas de espinaca. | \$65 |

PASTAS

| | |
|--|-------|
| RISOTTO DE LANGOSTA Arroz arborio con hongos trufados, parmesano y cola de langosta fresca recién horneada. | \$660 |
| RISOTTO FRUTTI DI MARE Arroz arborio entintando con salsa pomodoro, acompañado de calamar, pulpo, camarón y parmesano. | \$340 |
| FETUCCINI ALFREDO HABANERO CON CHICHARRON FRUTTI DI MARE Pasta fetuccini con calamar, pulpo y camarón. | \$290 |
| RAVIOLI RICOTTA Ravioles rellenos de queso ricotta y espinacas al pomodoro. | \$290 |
| LAS ROMANITAS DE VACIO A LA PARRILLA Pasta fetuccini en salsa alfredo hecho con chile poblano y vacío a la parrilla. | \$295 |
| LAS ROMANITAS DE ARRACHERA A LA PARRILLA Fetuccini en salsa pomodoro con arrachera a la parrilla. | \$295 |
| PALOMITAS DE CAMARÓN AL TONO Fetuccini con salsa 4 quesos con palomitas de camarón. | \$295 |
| ALFREDO CON POLLO Pasta Fetuccini Infusionada con vino blanco, crema y queso parmesano. | \$275 |
| ALFREDO CHIPOTLE CON CHICHARRÓN DE RIBE EYE Deliciosa pasta Fetuccini al alfredo con chipotle. | \$275 |
| ALFREDO HABANERO CON CAMARONES Deliciosa pasta Fetuccini al alfredo con habanero. | \$275 |
| ALTAMAR Fetuccini, pulpo y camarón salteados al vino blanco en salsa de tomate. | \$275 |
| BOLOGNESE Hecha con la clásica receta casera. | \$275 |

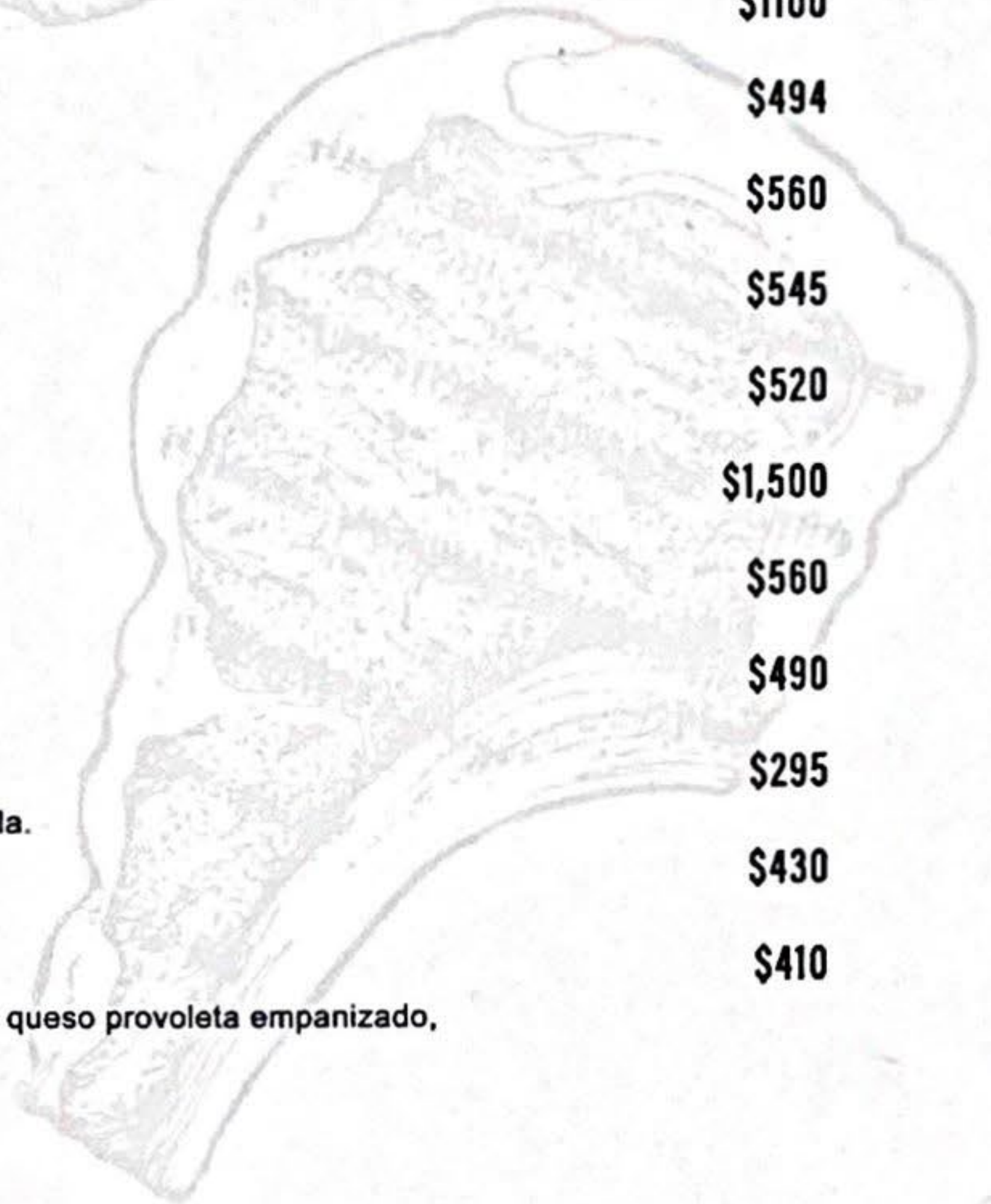
PIZZAS ARTESANALES

| | |
|--|-------|
| LAS COTIS DE VACIO | \$320 |
| Vacío importado, chorizo argentino, mozzarella, cebolla morada y chile serrano. | |
| LAS COTIS DE ARRACHERA | \$320 |
| Arrachera importada, chistorra artesanal, mozzarella, cebolla morada y chile serrano fileteado. | |
| CATENA PICAÑA | \$320 |
| Picaña, chorizo argentino, mozzarella, parmesano, provoleta y chile serrano fileteado. | |
| ANTONIO | \$290 |
| Pepperoni, tocino, mozzarella, tomate y albahaca. | |
| CALZONE NAPOLITANO | \$290 |
| Calzone tradicional con Jamón de pechuga de pavo, mezcla de quesos y salsa pomodoro, acompañado con chile serrano fileteado. | |
| MARGARITA | \$290 |
| Receta tradicional. | |
| HAWAIANA | \$290 |
| Jamón de pavo, piña miel al natural y chile serrano fileteado. | |
| CALZONE HAWAIANO | \$290 |
| Jamón de pavo y piña miel al natural. | |
| PICOSITA | \$320 |
| Tocino, chorizo argentino a la parrilla, cebolla morada, mezcla chiles habaneros, serrano y salsa macha de la casa. | |



A LA PARRILLA

| | |
|---|---------|
| ARRACHERA | \$494 |
| 400 gr. | |
| BIFE ANCHO | \$560 |
| 400 gr. (New York) | |
| BIFE DE CHORIZO ROLL | \$560 |
| 400 gr. (Rib-eye roll) | |
| BIFE DE CHORIZO | \$1100 |
| 750 gr. (Rib-eye) | |
| BIFE DE LOMO | \$494 |
| 300 gr. (Filete de Res) | |
| PICAÑA | \$560 |
| 500 gr. | |
| ASADO DE TIRA | \$545 |
| 600 gr. (2 pz de 300 gr.) | |
| VACÍO | \$520 |
| 400 gr. | |
| TOMAHAWK | \$1,500 |
| 1300 gr. | |
| RAC DE CORDERO AUSTRALIA CORTE AMERICANO | \$560 |
| 500 gr. | |
| ASADO DE TIRA HORNEADO | \$490 |
| 8 horas de horneado listo para taquear. | |
| POLLO ATROPELLADO | \$295 |
| Pechuga corte mariposa con orégano y limón, asado a la parrilla. | |
| MILANESA NAPOLITANA | \$430 |
| 400 gr. receta original napolitana filete de res. | |
| HAMBURGUESA DE ARRACHERA XXXL | \$410 |
| Arrachera al termino de su elección, chistorra, jitomate al grill, queso provoleta empanizado, lechuga escarola con allioli de la casa. | |



ASADOR CRIOLLO

PREGUNTAR POR DISPONIBILIDAD.

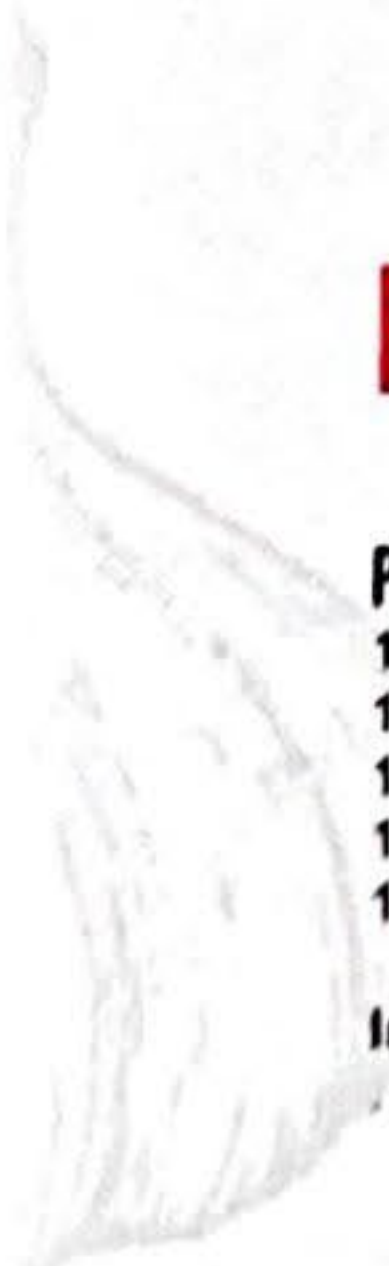
| | |
|----------------------------|-------|
| LECHÓN A LA ESTACA | \$540 |
| Orden de 400 gr. | |
| CABRITO A LA ESTACA | \$540 |
| Orden de 400 gr. | |

Incluye: Tortillas, Salsa Martajada, Limones, Cebolla y Cilantro.



PARRILLADAS

| | | | | |
|--------------------------------|---------|---|-------------------------------|---------|
| PARRILLADA 4 PX | \$1,930 | • | PARRILLADA 6 PX | \$3,300 |
| 1 Bife de chorizo 400 gr. | | • | 1 Bife de chorizo 400 gr. | |
| 1 Vacío 400 gr. | | • | 1 Vacío 400 gr. | |
| 1 Arrachera 400 gr. | | • | 1 Arrachera 400 gr. | |
| 1 Chorizo argentino | | • | 1 Asado de tira de 600 gr. | |
| 1 Mollejas | | • | 1 Picaña 500 gr. | |
| | | • | 1 Chorizo argentino | |
| | | • | 1 Chistorra | |
| | | • | 1 Mollejas | |
| | | • | | |
| Incluye 4 guarniciones. | | • | Incluye 4 guarniciones | |



FLAMEADOS ESPECIALES

CAMARONES FLAMEADOS AL MEZCAL

350 gr. de camarones fritos en mantequilla, mostaza dijon, ajo, limón amarillo, flameados al mezcal con ensalada de la casa.

\$450

VACIO FLAMEADO EN BOURBON AL GRILL

Corte de 400 gr. al grill al termino de su elección, flameados en bourbon con ensalada de la casa.

\$570

PESCADOS Y MARISCOS

FILETE DE PESCADO ZARANDEADO AL ACUYO

250 gr. de filete de pescado envuelto en hoja de acuyo al carbón.

\$360

FILETE DE PESCADO CON COSTRA PIÑÓN Y PISTACHE EN SALSA DE ALCAPARRAS

250 gr. de filete de pescado con salsa de alcaparras, costra de piñón y pistache.

\$430

FILETE DE PESCADO AL AJILLO

250 gr. de pescado preparado con hilos de guajillo, chips de ajo acompañado con arroz pasa, almendras y mix de lechugas con reducción de vinagre balsámico.

\$360

CAMARÓN CATENA AL MOSTAJO

350 gr. de camarones bañados en salsa mostajo mantequilla clarificada acompañado con arroz con pasas, almendras y mix de lechugas con reducción de vinagre balsámico.

\$360

SALMÓN NORUEGO A LA PARRILLA

250 gr. de salmón noruego acompañado de mix de lechugas con reducción de vinagre balsámico.

\$360

CAMARONES AL AJILLO CON HILOS DE GUAJILLO

350 gr. de camarones con hilos de guajillo, chips de ajo marinados en mantequilla clarificada acompañado con arroz con pasas, almendras y mix de lechugas con reducción de vinagre balsámico.

\$360

CAMARONES AL ACUYO

350 gr. de camarones marinado en adobo de casa y hoja de acuyo terminados al carbón.

\$360

CAMARONES MOMIA

6 camarones grandes rellenos de queso filadelfia, manchego y jamón envueltos en tocino fritos crocantes, acompañados con arroz con pasas, almendras y mix de lechugas con reducción de vinagre balsámico.

\$420

CAMARONES AL COCO

350 gr. de camarones con receta de la casa con deliciosas salsitas.

\$420

GUARNICIONES

ESPARRAGOS A LA PARRILLA

GUACAMOLE

PURÉ DE PAPA

PAPAS A LA FRANCESA

VEGETALES A LA PARRILLA

ESPINACAS A LA CREMA

\$120

\$95

\$85

\$79

\$92

\$80

POSTRES

THREE GELATO

Acompañado de galleta de nuez o frutos de temporada y culish de vino tinto afrutado.

\$145

VOLCÁN DULCE DE LECHE

Acompañado de crema de coco y brownie *tiempo de preparación 20 minutos.

\$145

TIRAMISU

Delicioso postre Italiano.

\$145

BROWNIE DE CHOCOLATE

Acompañado con helado.

\$145

CREPAS CARAJILLO

Crepas flameadas con licor de café, leche y licor 43.

\$225

CREPAS SOUSET

Crepas flameadas con brandi, controy, jugo de naranja.

\$225

CREPAS CAJETA

Crepas flameadas con brandi, leche, canela y vainilla.

\$225

FRUTA DE TEMPORADA FLAMEADA

Flameadas a base de licores, jugos y vino.

\$225



OYSTER BAR

OSTIONES PROVENZAL

6 PIEZAS

12 PIEZAS

\$179

\$329

OSTIONES ZARANDEADOS AL INFIERNILLO

\$179

\$329

OSTIONES ROCKEFELLER

\$179

\$329

OSTIONES AL NATURAL

\$165

\$300

TOSTADAS DE ATÚN

Atún marinado con receta de la casa, montado en tostaditas.

\$210

CEVICHE PERUANO EN LECHE DE TIGRE

Leche de tigre, cilantro, ají, cancha, camote y cebolla morada.

\$210

CEVICHE DE PULPO EN SALSA NEGRA

Delicioso ceviche de pulpo con la famosa receta de la casa.

\$210

AGUACHILE MANGO-HABANERO DE PULPO Y CAMARÓN

Deliciosa salsa de mango con chile habanero, aguacate y pepino.

\$210

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

Mezcla de chile serrano, hojuelas de chiltepín, cebolla morada fileteada, cilantro y salsa negra de la casa.

\$210

CÓCTEL DE CAMARON PUNTO SUR

Delicioso coctel frío preparado con la receta de la casa.

\$210

PULPO ENAMORADO CATENA

Delicioso pulpo curado en aceite de uva y sazonado con recetas de la casa, montado en lechuga escarola, aguacate y galleta salada.

\$210

TÁRTARA DE ATÚN ROJO

Deliciosa tártara de atún con cama de aguacate, tomatillo y chile togarashi espolvoreado.

\$210

CUBOS DE SALMÓN EN AGUACATE CON MANGO

Mezcla de sésamo negro y blanco con cebollín picado.

\$210

SASHIMI DE ATÚN CON AGUACATE Y CEBOLLA

Preparado con salsa Ponzu.

\$210

SOPAS.

SOPA AZTECA

Servida con tiras fritas de tortilla de maíz, chile pasilla, aguacate, chicharon, queso fresco y crema.

\$165

JUGO DE CARNE

Acompañado de cilantro, cebolla y chile serrano con toques de jerez y prosecco.

\$160

BISQUE DE LANGOSTA

Crema de langosta con medallones de langosta y hojaldre.

\$195

ENSALADAS

ENSALADA CATENA

Mix de lechuga, vinagreta de mostaza antigua, arándanos, queso de cabra y nuez caramelizada.

\$175

ENSALADA GRIEGA

Receta original cama de lechuga, pimiento morrón, jitomate, pepino, aderezo, queso feta y aceitunas.

\$175

ENSALADA CESAR

Receta original.

\$175

AGUACATE AL SALMÓN

Dos mitades de aguacate rellenas de salmón en cubos, alcaparras, cebolla morada, blanquillo hervido, queso de cabra y hojas verdes, bañado con aceite de sésamo.

\$220





WWW.CATENAGRILL.MX

PUNTO SUR
Av. Paseo Punto Sur 235, local L05
Los Gavilanes, Jal.
Centro comercial Punto Sur

Teléfono: 33 1514 7447

f @catenagrill

o @catenagrillmx