



Carta de menús Chardonnay At Riu Guadalajara

<https://carta.menu>

Av. Adolfo López Mateos #830Int. Riu Plaza Guadalajara., Mexico

En esta página web encontrarás el [menú completo](#) Chardonnay At Riu Guadalajara de Guadalajara. Actualmente hay **84** platos y bebidas a la venta. Para *ofertas cambiantes* por favor contacta directamente con el dueño del restaurante. También puedes contactarlo a través de su sitio web. Qué le gusta a [User](#) de Chardonnay At Riu Guadalajara:

Tuvimos una cena de Navidad con familia, 5 miembros, un lugar acogedor, excelente atención de todos los empleados del restaurante. el excelente menú, presentación de los platos muy bien, cocinando en su punto. destaca la atención del personal. [leer más](#). Prepárate para extraordinarias combinaciones de varios productos en Chardonnay At Riu Guadalajara en Guadalajara - siguiendo el concepto de una grandiosa cocina fusión, Además, la creativa fusión de diferentes comidas con nuevos y parcialmente experimentales productos es apreciada por los invitados - un bueno caso de fusión asiática. Si aún puedes al final algo una sobremesa, Chardonnay At Riu Guadalajara no decepciona con su gran [selección de postres](#).

Carta de menús Chardonnay At Riu Guadalupe



Bebidas alcohólicas

CABERNET SAUVIGNON

Nigiri

PARGO

Marisco

PARGO

Platos de pescado

SALMÓN

Tortilla-pizza

ATÚN

Fuertes

NEW YORK ANGUS

Yakimeshi

FILETE ANGUS

Platillos fuertes

RIB EYE ANGUS

De la olla

CALDO TLALPEÑO

From the grill josper char grilled & oven

ANGUS TENDERLOIN

Carnes y pescados a la parrilla

T BONE ANGUS

Bagel and roll

TRES LECHES

Los platos se preparan con estos ingredientes

ATÚN

Este tipo de platos se sirven

POSTRES

CORDERO

Hamburguesa angus rellena de queso

LOS PESCADOS SE ACOMPAÑAN DE ARROZ, VERDURAS Y SALSA DE VINO BLANCO

SALSAS: CHIMICHURRI, PIMIENTA, QUESO AZUL O PICANTE

LAS CARNES SE ACOMPAÑAN CON PAPAS FRITAS, VERDURAS Y ENSALADA

Angus beef burger stuffed with cheese

SAUCES: CHIMICHURRI, PEPPER, BLUE CHEESE OR SPICY

FISHES ARE SERVED WITH RICE, VEGETABLES AND WHITE WINE SAUCE

MEATS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES, VEGETABLES AND SALAD

Carta de menús Chardonnay At Riu Guadalquivir



Especiales chardonnay

TATAKI DE ATÚN Y RES, SOBRE CAMA DE PEPINO ENCURTIDO, EMULSIÓN DE AGUACATE Y SALSA PONZU

HAMBURGUESA VEGANA, ACOMPAÑADA DE LECHUGA, TOMATE, PEPINILLO Y CEBOLLA, CON PAPAS FRITAS Y MAYONESA DE TOFU

PAPPARDELLE AL HUEVO CON OSSOBUCO DE CERDO GUISADO AL VINO TINTO

POLLO ORGÁNICO ASADO, GUARNICIÓN DE PAPA PANADERA Y SALTEADO DE ESPÁRRAGOS TIERNOS Y TOMATE CHERRY EN ACEITE DE HIERBAS Y TRUFA

SANDWICH DE BRISKET AHUMADO, CON SALSA BARBACUE, PAN DE BRIOCHE, ARUGULA, BERROS, CEBOLLA CONFITADA, Y COL ENCURTIDA

SALMOREJO ANDALUZ SERVIDO EN HOGAZA DE PAN ARTESANO Y SU GUARNICIÓN DE JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO COCIDO

CARBONADA FLAMENCA, ESTOFADO BELGA DE RES A LA CERVEZA, SERVIDO CON PAPAS FRITAS CASERAS Y MAYONESA HECHA AL MOMENTO

Chardonnay special

VEGAN BURGER, SERVED WITH LETTUCE, PICKLE, AND ONION, WITH FRECH FRIES AND TOFU MAYONNAISE

ANDALUSIAN SALMOREJO SERVED IN LOAF OF ARTISAN BREAD AND ITS GARNISH OF IBERIAN HAM AND BOILED EGG

TUNA AND BEEF TATAKI , PICKLED, CUCUMBER, AVOCADO EMULSION AND PONZU SAUCE

PAPPARDELLE WITH EGG WITH PORK OSSOBUCO STEWED IN RED WINE

ROASTED ORGANIC CHICKEN WITH BAKED POTATO, SAUTÉED WITH TENDER ASPARAGUS AND CHERRY TOMATO IN HERBAL OIL AND TRUFFLE

SMOKED BRISKED SANDWICH, WITH BARBACUE SAUCE, BRIOCHE BREAD, ARUGULA WATERCRESS, ONION CONFIT, AND PICKLED CABBAGE

FLAMENCA CARBONADA , BELGIAN BEER STEW, SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES AND MAYONNAISE MADE AT THE MOMENT

Main course

RED SNAPPER WITH CHORIZO FLAKES, CAULIFLOWER CREAM, AND CARAMELIZED ONION SAUCE

GRILLED LAMB RACK, CASSAVA, WATERCRESS AND BABY SPINACH

DUCK STEW IN RED WINE, MASHED POTATOES AND CRISPY SPICES

SLOW ROASTED SUCKLING PIG, PICKLED VEGETABLE SALAD

SAUTÉED SHRIMPS OVER BLACK FIDEUÁ AND MARTINI SAUCE

CRUSTED TUNA STEAK WITH SESAME SEEDS AND SWEET CHILI PEPPER, SWEET POTATO PURÉE

BASQUE STYLE COD FISH WITH CONFITED POTATO AND PEPPERS

ANGUS TENDERLOIN STRIPS SAUTÉED WITH GARLIC, CHARDONNAY, GRAVY SAUCE

ANGUS BEEF FILET WITH GRILLED LOBSTER, POTATO CAKE AND VEGETABLES

Platos principales

ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ Y CHILES DULCES, PURÉ DE CAMOTE AMARILLO

Carta de menús Chardonnay At Riu Guadalquivir



PARGO CON ESCAMAS DE CHORIZO,
CREMOSO DE COLIFLOR Y SALSA DE
CEBOLLA DORADA

FILETE DE RES ANGUS CON LANGOSTA
GRATINADA, PASTEL DE PATATA Y
VERDURITAS

PUNTAS DE FILETE ANGUS SALTEADAS
CON AJO, CHARDONNAY, JUGO DE
CARNE

RACK DE CORDERO A LA PARRILLA,
CARBÓN DE YUCA, BERROS Y
ESPINACAS BABY

PATO ESTOFADO AL VINO TINTO, PURÉ
DE PAPA Y CRUJIENTE ESPECIADO

LECHÓN CONFITADO A BAJA
TEMPERATURA, ENSALADA DE
VERDURITAS ENCURTIDAS

CAMARONES SALTEADOS SOBRE
FIDEUÁ NEGRO Y SALSA DE MARTINI

BACALAO A LA VIZCAÍNA, CON PAPA Y
PIMIENTOS CONFITADOS

Aperitivos

CREAMY RICE WITH SEAFOOD;
SCALLOP, SHRIMP, OCTOPUS, AND
CALAMARI

BEEF STUFFED PIQUILLO PEPPERS IN
TEMPURA WITH STRAW POTATOES

BEEF CARPACCIO, ARUGULA SALAD,
SHAVED MANCHEGO CHEESE AND
TRUFFLE OIL

FRESH PASTA RAVIOLI WITH
MUSHROOMS AND VEGETABLES,
SERVED WITH A CREAM OF ZUCCHINI
BLOSSOM

GREEN AVOCADO GAZPACHO, GRILLED
SCALLOPS, MANGO AND WATERMELON
SPHERIFICATION

SMOKED SALMON SALAD AND ITS
TARTAR, DILL DRESSING

RUSTIC SALAD WITH LOBSTER AND
SHRIMP

SCALLOP AGUACHILE WITH SHRIMP,
FISH ROE AND TEQUILA

GRILLED VEGETABLES SERVED WITH
CARAMELIZED GOAT CHEESE, BEET
AND HONEY VINAIGRETTE

TOMATO SALAD SEASONED WITH
OREGANO, IBERIAN HAM AND SHERRY
VINAIGRETTE

Entradas

GAZPACHO VERDE DE AGUACATE,
CALLO DE HACHA A LA PARRILLA Y
ESFERIFICACIÓN DE MANGO Y SANDÍA

ENSALADA DE JITOMATE AL ORÉGANO
CON JAMÓN IBÉRICO Y VINAGRETA DE
JEREZ

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y SU
TARTAR, AL ENELDO

VERDURITAS TIERNAS A LA PARRILLA,
CON QUESO DE CABRA
CARAMELIZADO, VINAGRETA DE
BETABEL Y MIEL

AGUACHILE DE CALLO DE HACHA,
CAMARÓN, HUEVAS Y TEQUILA

ENSALADA CAMPERA CON LANGOSTA Y
CAMARONES

RAVIOLES DE PASTA FRESCA CON
SETAS Y VERDURAS DE TEMPORADA,
CON CREMA DE FLOR DE CALABAZA

ARROZ CREMOSO CON MARISCO;
CALLO DE HACHA, CAMARÓN, PULPO Y
CALAMAR

CARPACCIO DE RES, ENSALADA DE
ARUGULA, LASCAS DE MANCHEGO Y
ACEITE DE TRUFA

PIMIENTOS DEL PIQUILLO EN TEMPURA,
RELLENOS DE RES, PAPAS PAJA

Postres

FRUITS GARDEN: FRUIT COMPOTE,
AMARANTH AND JAMAICA ICE CREAM

Carta de menús Chardonnay At Riu Guadalupe



**PUMPKIN CREAM, MANDARIN COOKIE
AND BEER SORBET**

**CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VANILLA
AND CAJETA SPHERES**

PASTEL TRES LECHE

**HAZELNUT FINANCIER, APPLE
COMPOTE AND BANANA ICE CREAM**

**COFFEE AND CHOCOLATE PARFAIT
OVER COCOA CRYSTALS**

**PERFECTO DE CAFÉ Y CHOCOLATE
SOBRE CRISTAL DE CACAO**

**SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CON
ESFERAS DE VAINILLA Y CAJETA**

**HUERTO DE FRUTAS: COMPOTA, TIERRA
DE AMARANTO Y HELADO DE JAMAICA**

**CREMA DE CALABAZA, GALLETA DE
MANDARINA Y SORBETE DE CERVEZA**

**FINANCIER DE AVELLANA, COMPOTA DE
MANZANA Y HELADO DE PLÁTANO**

Carta de menús Chardonnay At Riu Guadalajara



Chardonnay At Riu Guadalajara

Av. Adolfo López Mateos #830Int.
Riu Plaza Guadalajara., Mexico

Hecho con carta.menu

Horario de apertura:

Lunes 18:30-23:30
Martes 18:30-23:30
Miércoles 18:30-23:30
Jueves 18:30-23:30
Viernes 18:30-23:30
Sábado 18:30-23:30
Domingo 18:30-23:30