



Carta de menús Blanco Castelar

<https://carta.menu>

Emilio Castelar 163 Colonia Polanco III Secc Delegacion Miguel Hidalgo 11550 Ciudad de Mexico, Ciudad de México

(+52)15550270321,(+52)5550270321 - <http://blancocastelar.com.mx/>



Un completo **menú de Blanco Castelar** de Ciudad de México con todos los 127 platos y bebidas lo encontrarás aquí en la lista. Para ofertas cambiantes por favor contacta por teléfono o a través de los datos de contacto en el sitio web con el dueño. Qué le gusta a **User** de Blanco Castelar: excelente restaurante, su alta calidad y sabor, excelente atención de todo el personal ya en nuestra mesa. en la recepción fue incómodo por la atención indiferente y descuidada, casi vamos por un largo tiempo de espera a pesar de la reserva hecha y disponibilidad visible en mesas no ocupadas y la falta de acompañamiento adecuado a nuestra mesa porque el recepcionista me dejó esperando en medio del pasillo mientras co... **leer más**. El restaurante también ofrece la posibilidad de sentarse al aire libre y comer si el clima es bonito, y en los locales accesibles también llegan clientes con silla de ruedas o con limitaciones fisiológicas. En el Blanco Castelar en Ciudad de México, se cocina a la parrilla jugosa parrillada fresca preparada y se adorna con sabrosos acompañamientos, se pueden encontrar también algunos platos internacionales platos para elegir en el menú. Si aún puedes al final algo dulce, Blanco Castelar no decepciona con su buena selección de postres, Este **bar deportivo** es un lugar de encuentro popular para invitados, quienes disfrutan observando los más recientes juegos o carreras en la gran televisión, mientras disfrutan de la comida y las bebidas.

Carta de menús Blanco Castelar



Aperitivos

BISTEC TARTAR

Pasta

SOUFFLÉ

Pizza

CORAZONES DE ALCACHOFA A LA PLANCHA \$298.9

Bebidas

COPA DE VINO

Pescado

TOSTADAS DE ATUN

Entradas

COSTRA DE RIB EYE

Filetes

BISTEC FRITO

Guarnición

PAPAS FRITAS

Sweet

CHOCOLATE AVELLANA \$190.2

Tapas frías - kalte tapas

JAMÓN IBÉRICO

Carnes

SOLOMILLO A LA PLANCHA

Vegetables

PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Bebidas calientes

MANZANA CON CANELA \$190.2

Para compartir

TRUCHA SALMONADA

Papas

A LA FRANCESA

Coffee

CAFÉ EXPRÉS

Entrees

RIB EYE CRUST

Modifiers

AGUA,

Premium sides

ESPARRAGOS A LA PARRILLA

Seasonal specials

WAGYU TIRADITO

Menú #2

JAMÓN IBÉRICO

Cold tapas

PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Carta de menús Blanco Castelar



Sushi or sashimi

PULPO

Bottles of wine & water

BOTELLA DE VINO

Crudo bar

TIRADITO DE KAMPACHI

Mar

RÓBALO EN LA MILPA

Full throttle

SOLOMILLO A LA PLANCHA

Drinks

BEBIDAS

Segundo plato

PESCADO A LA SAL

Acompanhamentos

PURÉ TRUFADO

Dulce final

SORPRESA DE LIMÓN \$190.2

Seafood treasure

BLUE SHRIMP

Asador's steaks

CHULETÓN

Deja sitio para el postre

CHOCOLATE Y AVELLANAS \$190.2

Atuneando

SURTIDO DE CRUDOS

Restaurant category

CÓCTEL

Los platos se preparan con estos ingredientes

ATÚN

Este tipo de platos se sirven

POSTRES

Sin clasificar

TIRADITO KAMPACHI

Ensaladas

ENSALADA DE LA CASA \$163.0

ENSALADA DE LA CASA \$163.0

Dulces

PURO DE PRALINÉ Y CHOCOLATE \$190.2

FRUTAS DE TEMPORADA CON CÍTRICOS AVAINILLADOS \$190.2

Patatas

CONFITADAS CON HIERBAS

GRATINADAS CON JUGO DE CARNE

Carta de menús Blanco Castelar



Para después

RAVIOLES DE HONGOS CON PATO

TXULETÓN AL CARBÓN

Potatoes

TRUFFLED PUREE

CONFINED WITH HERBS

GRATINATED WITH MEAT BROTH

For later

ROBALO IN THE MILPA

RAVIOLI WITH CONFIT DUCK

WHITE AND GREEN ASPARAGUS
RISOTTO \$391.2

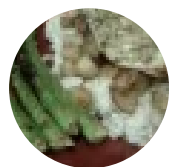
A un lado

BROCOLINI AL CARBÓN

KALE TATEMADO

ESQUITES CREMOSOS

Guarniciones



CHARCOAL BROCOLINI

CREAMY ESQUITES

COL RIZADA ASADA

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

Pesca sustentable

KAMPACHI SELLADO EN CENIZA

TOTOABA CONFITADA

PESCADO AL CARBÓN

CAMARONES AZULES

Postres

SORPRESA DE LIMON \$190.2

PRALINE AND CHOCOLATE
CIGAR \$190.2

RED FRUIT PAVLOVA \$190.2

SEASONAL FRUITS WITH
VANILLA INFUSED CITRUS \$190.2

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS \$190.2

Fondants

QUESO MANCHEGO Y SORBETE
DE MEMBRILLO \$190.2

CAJETA QUEMADA Y PLÁTANOS
CAMELIZADO \$190.2

MANCHEGO CHEESE
MEMBRILLO SORBET \$190.2

BURNED CAJETA CAMELIZED
BANNANAS \$190.2

APPLE WITH CINNAMON \$190.2

Sustainable catch

KAMPACHI SEALED IN ASH

CONFIT TOTOABA

CHARCOAL FISH

SALMONATED TROUT

SALTED RED SNAPPER

First things first

HAMACHI RAW

RAW FISH MIX SELECCTION

PUNTA MITA SHAVED OCTOPUS

PATA NEGRA CROQUETTES

SIRLOIN CHALUPA WITH PIQUILLOS

CHARCOAL PADRON PEPPERS

FISH FRIED CALAMARI

Carta de menús Blanco Castelar



HUITLACOCHÉ FOUNDUE
CONFIT SUCKLING PIG TACOS
MELTED CHEESE WITH BIRRIA
SEA BASS CURED IN PAPRIKA

Primero lo primero

TOSTADA DE ATÚN MARINADO
CRUDO DE HAMACHI
PULPO PUNTA MITA RASURADO
CROQUETAS PATA NEGRA
CHALUPA DE SOLOMILLO CON PIQUILLOS
PIMIENTOS DEL PADRÓN AL CARBÓN
PESCADO Y CHIPIRONES FRITOS
FONDUE DE HUITLACOCHÉ
TACOS DE LECHÓN CONFITADO
QUESO FUNDIDO CON BIRRIA
LUBINA CURADA EN PIMENTÓN

Flora

LECHUGA FRANCESA ALIÑADA \$244.5
TIRADITO DE PALMITO \$163.0
BURRATA Y BETABELES
ORGÁNICOS \$282.6
RISOTTO DE ESPÁRRAGOS
BLANCOS Y VERDES \$391.2

ESPAGUETI CON HUITLACOCHÉ \$288.0
CORAZONES DE ALCACHOFA A
LA PARRILLA \$298.9
FALSO RAVIOL DE CALABAZA
SEASONED FRENCH LETTUCE \$244.5
TIRADITO OF PALM HEART \$163.0
BURRATA ORGANIC BEETS \$282.6
SPAGHETTI WITH HUITLACOCHÉ \$288.0
FAKE ZUCCHINI RAVIOLI \$288.0

Fauna

TARTAR DE FILETE
TIRADITO DE WAGYÚ
ALEGRÍA DE FOIE
RACK DE CORDERO DE NZ
MILANESA DE CERDO IBÉRICO
COSTILLA EN JUGO DE BIRRIA
SHORT RIB DE 3 HUESOS
FOIE ALEGRÍA
RACK OF LAMB FROM NZ
IBERIAN PORK MILANESE
RIB IN BIRRIA BROTH
3 BONE SHORT RIB
CHARCOAL TXULETON

Carta de menús Blanco Castelar



Blanco Castelar

Emilio Castelar 163 Colonia
Polanco III Secc Delegacion
Miguel Hidalgo 11550 Ciudad
de Mexico, Ciudad de México

Horario de apertura:
Lunes 13:30-23:00
Martes 13:30-23:00
Miércoles 13:30-02:00
Jueves 13:30-02:00
Viernes 13:30-02:00
Sábado 13:30-02:00
Domingo 13:30-22:00

Hecho con carta.menu

