




ENTRADAS

AGUACATES AL CHIMICHURRI  \$210
Chimichurri, salsa bandera, poro frito,
queso fresco y aceite de oliva.

PAPAS TRUFADAS  \$180
Ajo, perejil, queso parmesano y aceite de trufa
negra.

TOSTADA DE ATÚN \$145
Atún (60 g), aguacate, ponzu de jengibre,
cebollín y poro frito.

JOCOQUE BOARD  \$220
Tomate confitado, chicharrón de serrano,
pistache, olivas y sourdough.

GUACAMOLE CON CARNE SECA \$220
Aguacate con tomate, cebolla, chile
serrano y carne seca (30 g).


PANELA ASADA  \$180
Queso panela **MONA** con salsa molcajeteadada.
Acompañada de tortillas de harina o maíz.

TABLA DE CHARCUTERÍA \$280
Carnes frías, frutos secos, quesos y mermelada.
Acompañada de pan.

TATAKI DE ATÚN \$280
Atún fresco (60 g), ponzu de la casa,
aguacate, limón eureka y won ton.

CUARESMA

TOSTADA DE ATÚN \$145
Atún (60 g), aguacate, ponzu de jengibre, cebollín y poro frito.

TOSTADA DÚO \$220
Atún (20 g) y callo fresco (40 g), mayonesa de macha, salsa ponzu gochugang, aguacate y poro frito sobre gyoza. (2 pz)

COSTRA DE CAMARÓN \$110
Guiso de camarón (50 g) sobre costra de queso, tortilla de harina y salsa morita.

COSTRA DE PULPO \$110
Pulpo (40 g), tortilla de harina, costra de queso, ensalada de pepino cebolla y chile güerito.

CALDO DE QUESO \$160
Queso panela **NONA** con dos burritos de frijol.

TIRADITO DE SALMÓN \$210
Limoneta, chiltepín, cremoso de aguacate, cebollín, cilantro criollo, pimienta rosa, limón en conserva y aceite rojo.

TATAKI DE ATÚN \$280
Atún fresco (60 g), ponzu de la casa, aguacate, limón eureka y won ton.



AGUACHILE DORADO \$230
Camarón (100 g) en aguachile de chile caribe sobre tres tacos dorados de papa con machaca, con ensalada de pepino, cebolla y chile güerito.


TUNA BOWL \$240
Atún (80 g), ajonjolí, edamame, aguacate, chutney de mango y chile güerito, wakame salad, pepino y ponzu.

SALMÓN THAI \$320
Salmón canadiense (80 g) al grill con cacahuete, kimichi, jengibre con yuzukosho y hortaliza del huerto.

HUERTO


TIRADITO DE TOMATE  \$170
Cremoso de pesto, albahaca
y aceite de oliva.

BETABELES ROSTIZADOS   \$180
Whipped feta, limón real en conserva, eneldo,
pimienta rosa, cebolla morada y pistache.

ENSALADA NONA  \$250
Mix de hojas del huerto, supremas cítricas,
nueces, vinagreta de fresa-balsámico.

ENSALADA DE ARÚGULA \$280
Pistache tostado, limón real y
parmesano.

VERDURAS A LA PARRILLA  \$170
Con puré de temporada.


SOPA DE TOMATE  \$230
Crema de tomate con espuma de queso
de cabra, acompañado de un provolone
grilled cheese sandwich.


BRÓCOLI CRUNCH  \$180
Romesco, aderezo César, breadcrumbs
y parmesano.

PASTAS

*Todas nuestras pastas
se terminan con parmesano.*

PASTA TARTUFO   \$330
Pappardelle fresca con salsa de hongos,
aceite de trufa y champiñones confitados.

PASTA BIANCA  \$250
Fettuccine al dente con parmesano
y mantequilla.

PAPPARDELLE AL RAGÚ  \$320
Pasta fresca con ragú de brisket
de Ahumados Toni.

PASTA A LA BOLOGNESA \$250
Fettuccine con salsa de tomate y carne
molida de res.

BRASAS

TACOS DE RIBEYE \$260

Rib eye (80 g) y tortilla de harina con costra de queso. (2 pz)

RIB EYE  \$990

Corte calidad Prime (400 g). Acompañado de papas cambray con chili oil verde y verduras del huerto de **MONA**.

NEW YORK \$890

Corte calidad Prime (400 g). Acompañado de papas cambray con chili oil verde y verduras del huerto de **MONA**.

FILETE BISTRO  \$520

Filete de res (8 oz), salsa de pimienta negra y papatinas.

PESCA DE TEMPORADA \$330

Pesca de temporada (170 g), mantequilla de hierbas, jocoque, encurtidos y verduras del huerto confitadas.

SHORT RIB \$480

Short rib de lento cocimiento (400 g), au jus y puré de temporada.

**Hasta agotar existencias.*



| vegetariano



| recomendación del chef

MADERAS

OPEN KITCHEN

CLUB HOUSE

HAMBURGUESA MADERAS \$310

Pan brioche, diezmillo (200 g), queso monterey jack, mermelada de tocino, cebolla, tomate y pepinillos.

Acompañada de papas fritas.

CRISPY CHICKEN SANDWICH \$280

Pan brioche, pollo con empanizado (150 g), coleslaw, tocino y queso.

Acompañado de papas fritas.

HOT DOG \$140

Pan, salchicha ahumada de res, tomate, cebolla blanca caramelizada, mermelada de tocino, alioli de mostaza y relish de jalapeño.

Acompañado de papas fritas.

CHICKEN TENDERS \$250

Tenders de pollo (350 g), salsa BBQ y aderezo ranch.

Acompañados de papas fritas o ensalada fresca.

MILANESA AL LIMONE \$280

Milanesa de puerco empanizada (300 g), ensalada de arúgula, limón al grill, parmesano y alioli de mostaza antigua.



| vegetariano



| recomendación del chef

MADERAS
OPEN KITCHEN

CLUB HOUSE

MELT DE CARNE \$330

Pan sourdough, diezmillo asado (150 g), queso monterey jack, arúgula, limón real y dip de cebolla caramelizada.

Acompañada de papas fritas.

MILANESA DE RES \$320

Milanesa de res empanizada (220 g) con ensalada verde.

Acompañado de papas fritas.

CARNE SARORENSE \$310

Marinada (300 g) en vinagreta especial, acompañada de tomate y fettuccine con mantequilla.

POLLO A LA PARMESANA \$310

Milanesa de pechuga de pollo (200 g) empanizada, salsa de tomate, queso mozzarella fresco y queso parmesano con ensalada fresca.



| vegetariano



| recomendación del chef


MADERAS

OPEN KITCHEN

PIZZAS

Nuestras pizzas de 14" son elaboradas con masa madre y queso monterey jack, horneadas a la leña en horno de piedra.

PEPPERONI \$260

MARGARITA  \$260

Tomate confitado, albahaca, mozzarella, chili oil verde y tomate.

SPICY POMODORO \$260

Pepperoni, chile serrano, queso y miel de chiltepín.

MADERAS  \$280

Manzana verde, queso de cabra, tocino, queso, arúgula y miel de chiltepín.

FUNGHI  \$280

Mezcla de hongos confitados, queso de cabra, cebolla caramelizada, salsa bianca, tomate deshidratado y aceite de trufa.

CARNES FRÍAS \$280

Mezcla de chorizo argentino, tocino y jamón serrano.

TOSCANA \$280

Jamón serrano, arúgula y pesto albahaca.

SALAMI \$260

Con aceituna verde.

ALCACHOFA   \$280

Salsa bianca, romesco, corazón de alcachofa, albahaca fresca y parmesano.

Disponible:

Martes y miércoles de 2:30 pm - 9:30 pm

Jueves a sábado de 1:00 pm - 10:30pm

Domingo de 1:00 pm - 9:30 pm

NIÑOS

CHICKEN TENDERS \$110

Crunchy tenders de pollo, mayonesa de la casa y ketchup.

Acompañados de papas fritas o ensalada fresca.

HAMBURGUESA \$145

Molida de ternera (120gr), queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillos.

Acompañados de papas fritas o ensalada fresca.

PASTA AL BURRO O A LA BOLONESA \$125

Spaghetti (100 g) envuelto en mantequilla, con opción de salsa boloñesa.

QUESADILLA \$65

Dos tortillas rellenas de queso cocido acompañada de frijol.

POLLO CON VERDURAS \$125

Pechuga de pollo (150 gr) asada o empanizada acompañada de verduras al grill **MONA**.

MILANESA DE RES \$135

Milanesa de res empanizada (150 gr).

Acompañada de verduras al grill de **MONA**.

HOT DOG KIDS \$140

Pan hecho en casa, salchicha artesanal a las brasas, tomate, pepinillos, cebolla asada y chile caribe al lado.

Acompañado de papas fritas.

MAC N CHEESE \$130

Pasta (70 gr), queso cheddar y crumbs de parmesano.



| vegetariano



| recomendación del chef

MADERAS

OPEN KITCHEN