



Entradas

Camarones Scampi: -----	\$140.00
Chistorra Asada: -----	\$ 80.00
Chistorra con Queso: -----	\$ 100.00
Con queso manchego y mozzarella fundidos acompañada de tortillas de harina.	
Empanadas Argentinas: (por pieza)	
*Carne molida de res y aceitunas-----	\$33.00
*Poblano, maiz, cebolla y queso mozzarella-----	\$33.00
*Jamón serrano y queso gouda-----	\$33.00
*De Camarón al ajillo-----	\$40.00

Todas acompañadas con chimichurri

Papa rellena de crema, queso y tocino:-----\$60.00

Ensaladas

Ensalada Mediterránea:----- \$140.00 1/2 \$100.00
Mezcla de lechugas, arándanos, portobello rostizado, almendra, jitomate deshidratado, dátíl, aceitunas, crostini con queso de cabra y reducción de vinagre balsámico.

Ensalada Cesar:----- \$120.00 1/2 \$95.00
Lechuga, queso parmesano, un crouton hecho en casa y aderezo cesar.

Ensalada Griega:----- \$135.00 1/2 \$100.00
Mezcla de lechugas con cebolla morada, pepperonccini, queso feta, pepino, aceitunas kalamatas, jitomate y vinagreta a las finas hierbas.

Ensalada de la Casa:----- \$135.00 1/2 \$100.00
Mezcla de lechugas, pepino, manzana, nuez caramelizada, zanahoria, queso panela y vinagreta de fresa.

Ensalada Cobb:----- \$135.00 1/2 \$100.00
Mezcla de lechugas, tocino, maíz asado, jitomate, huevo cocido, queso manchego y aderezo de chipotle.

Ensalada Primavera:----- \$140.00 1/2 \$100.00
Mezcla de lechugas, fresa, palmito, zanahoria, elote tierno, mandarinas, queso brie, almendras, mora azul y aderezo de queso azul.



Campestre:----- \$140.00 1/2 \$100.00

Espinaca, champiñón, arándanos, fresa, manzana, queso de cabra, tocino, avellana, y reducción de vinagre balsámico ó aderezo de queso azul.

Para acompañar su Ensalada (costo adicional)

Con Pollo: ----- 150grs. \$60.00 100grs. \$40.00
Con Arrachera: ----- 150grs. \$70.00 100grs. \$50.00
Con Camarón: ----- 110grs. \$70.00 60grs. \$50.00
Con Salmón: ----- 150grs. \$80.00 100grs. \$50.00

Sepas

Sopa de Pollo:----- Grande \$50.00 Chica \$40.00
Sopa de Res:----- Grande \$60.00 Chica \$50.00

Pastas

Lasagna en salsa bolognesa:-----\$170.00

Stroganoff:-----\$195.00 1/2 (100 grs.) \$130.00

Trozos de filete de res (160 grs.) cocinados al punto en salsa de vino tinto y hongos, cebolla, crema ácida y un toque de paprika, en la pasta de su elección.

Ravioles:-----\$160.00

Rellenos de queso ricota en salsa Alfredo, Pesto, Diabla, Marinara o Bolognesa.

Tipos de Pasta

Spaguetti - Tornillo (fusilli) - Fettuccini

Salsas

Alfredo:----- \$150.00 1/2 \$100.00
Salsa de quesos.

Marinara:----- \$150.00 1/2 \$100.00
Salsa de jitomate y albahaca.

Diabla:----- \$150.00 1/2 \$100.00
Salsa de queso ligeramente picosa.

Bolognesa:----- \$160.00 1/2 \$110.00
Salsa de tomate y carne de res.



Pesto:----- \$150.00 1/2 \$100.00

Salsa de albahaca, nuez, piñón, crema y queso parmesano.

De la Casa:----- \$150.00 1/2 \$100.00

Salsa de vino blanco con queso feta, albahaca, trozos de jitomate y mantequilla.

Para acompañar su Pasta (costo adicional)

Con Pollo: ----- 150grs. \$60.00 100grs. \$40.00
Con Arrachera: ----- 150grs. \$70.00 100grs. \$50.00
Con Camarón: ----- 110grs. \$70.00 60grs. \$50.00
Con Salmón: ----- 150grs. \$80.00 100grs. \$50.00

Arroz Frito:-----\$105.00

Con Vegetales:----- \$115.00

Con Pollo:----- \$155.00

Con Arrachera:----- \$165.00

Con Camarones:----- \$170.00

Mixto:----- \$180.00

BBQ

Costilla BBQ - El especial de la casa

Orden (con una guarnición):----- \$190.00

1/2 Orden (con una guarnición):----- \$120.00

Por Kilo:----- \$420.00

Costillas de cerdo ahumadas con leña de mezquite y terminadas al horno, bañadas en nuestra salsa especial BBQ estilo Kansas City.

Pollo BBQ (con una guarnición)

Pollo entero:-----\$240.00

1/2 Pollo:-----\$135.00

Pollo ahumado con leña de mezquite y terminado al horno, bañado en nuestra salsa especial BBQ estilo Kansas City.

Guarniciones adicionales:

Pure de papa:-----\$40.00

Ensalada Rusa:-----\$40.00

Papa en gajos al horno:-----\$40.00

Ensalada de papa:-----\$40.00

Ensalada de pasta fría:-----\$40.00

Ensalada Verde:-----\$40.00

Vegetales salteados al vino blanco:-----\$40.00

Orden de chiles toreados:-----\$25.00



Especialidades

Pechuga a la Parrilla (220 grs):----- 150.00

Jugosa pechuga de pollo marinada en chimichurri con vegetales salteados y papas en gajos al horno.

Costilla de Res Asada (240 grs):----- 180.00

Costilla de entrecot asada a la parrilla, acompañada de sofrito de chile poblano, maiz, cebolla, jitomate y 2 enchiladas.

Salmón Teriyaki (185 grs):----- \$220.00

Salmón a la parrilla en salsa teriyaki acompañado de vegetales salteados y arroz al vapor, con un toque de ajonjolí.

Arrachera a la Parrilla (220 grs):----- \$210.00

Arrachera marinada en chimichurri acompañada de vegetales salteados y papas en gajos al horno.

Pechuga Parmigianna (220 grs):----- \$175.00

Pechuga de pollo empanizada con queso parmesano sobre fetuccini con salsa marinara ó a su elección.

Rib Eye (350 grs):----- \$320.00

Carne seleccionada USDA acompañada de papa al horno rellena, jitomate asado, sopa ó ensalada verde como primer tiempo.

Filete de Res (220 grs):----- \$270.00

Medallón de Filete de Res asado a la parrilla, bañado en salsa de vino tinto y hongos silvestres, acompañado de pure de papa y espinacas a la crema.

Pollo Vietnamita (220 grs):----- \$180.00

Pechuga de pollo con vegetales, nuez de la india, piña, coco rallado en salsa agrídulce y arroz al vapor.

Camarones Vietnamita (220 grs):----- \$195.00

Camarones con vegetales, nuez de la india, piña, coco rallado en salsa agrídulce y arroz al vapor.

Filete de Pescado Empanizado (220 grs):----- \$165.00

Filete de Tilapia empanizado acompañado de champiñones al ajillo y arroz blanco.

Filete de Pescado a la Plancha (220 grs):----- \$155.00

Filete de Tilapia a la plancha acompañado de champiñones al ajillo ó vegetales salteados y arroz blanco.

Atún Oriental:----- \$210.00

Filete de Atún fresco a la pimienta en salsa de naranja y soya acompañado de arroz al vapor y bok choy salteado en aceite de ajonjolí.





Pierna de cerdo mechada al horno
en salsa gravy:-----\$175.00
(Con guarnición de pure de papa y ensalada rusa)

Emparedados

Incluye una guarnición a su elección

Jamón y queso a la plancha:-----\$100.00
Pan blanco con jamón de pierna, queso y
jitomate fresco.

Steak Sandwich:-----\$150.00 1/2 \$110.00
(Emparedado de Arrachera) Pan Focaccia con
arrachera marinada con chimichurri, aderezo
de chipotle, queso gouda, lechuga, jitomate,
morrón y cebolla salteada.

Emparedado de Pierna:-----\$150.00 1/2 \$110.00
Pan Focaccia con pierna mechada al horno,
lechuga, jitomate, cebolla y aderezo universal.

Hamburguesa Jardín:-----\$150.00
250 grs. de carne de res, tocino, lechuga,
jitomate, cebolla y queso americano,
acompañada de papas en gajos al horno.

Emparedado Vegetariano:-----\$150.00 1/2 \$110.00
Queso crema, hongo portobello, pimiento,
cebolla salteada, queso panela, jitomate,
germen de alfalfa y pepino.

Emparedado de Pollo:-----\$150.00 1/2 \$110.00
Pan Focaccia, con jugosa pechuga marinada a
la parrilla, aderezo de chipotle, lechuga,
jitomate y cebolla.

Emparedado Parmigiana:-----\$150.00 1/2 \$110.00
Pan Focaccia, con pechuga empanizada con
queso parmesano, lechuga, jitomate, cebolla y
aderezo universal.

Emparedado BBQ:-----\$150.00 1/2 \$110.00
Pan Focaccia, con costilla deshuesada y
bañada en nuestra salsa BBQ, lechuga,
jitomate y cebolla.

Emparedado de Rib Eye:-----\$150.00
Pan Hoggie con aderezo de mayonesa y pesto,
Rib Eye, queso suizo, cebolla caramelizada y
espinacas.

Club Sandwich:-----\$110.00
Pan blanco con jamón de pierna, lechuga,
jitomate, tocino, mayonesa, cebolla y
queso americano.

Choripan:-----\$150.00
Chorizo Argentino hecho en casa en pan hoggie
con pimientos, cebolla y chimichurri.



Guarnición (Extra)
Pure de papa:-----\$40.00
Ensalada Rusa:-----\$40.00
Papa en gajos al horno:-----\$40.00
Ensalada de papa:-----\$40.00
Ensalada de pasta fría:-----\$40.00
Ensalada Verde:-----\$40.00
Vegetales salteados al vino blanco:-----\$40.00
Orden de chiles toreados:-----\$25.00

Combo de ensalada y sopa:-----\$135.00
Sopa del día chica y 1/2 ensalada a escoger de
nuestro menú.
Nota: Sólo de Lunes a Viernes, no aplica en
días festivos.

Combo Emparedado:-----\$135.00
Sopa del día acompañada de 1/2 emparedado
a su elección de nuestro menú y una
guarnición a su elección.
Nota: Sólo de Lunes a Viernes, no aplica en
días festivos.

Sin Guarnición:-----\$120.00
Nota: Sólo de Lunes a Viernes, no aplica en
días festivos. No incluye hamburguesa, club
sandwich, emparedado de jamón y queso, ni
emparedado Rib Eye. Los Combos no se aplican.

Postres

Pastel de Chocolate:-----\$75.00
Tiramisu:-----\$ 75.00
Pastel de Queso con Zarcamora:-----\$ 75.00
Strudel de Manzana:-----\$ 80.00
(Con un toque de queso cabra,
acompañado de Helado de Vainilla)
Creme Brulé:-----\$ 75.00
Flan de Queso:-----\$ 60.00
Tarta de Queso (receta europea artesanal)-----\$ 75.00

Menú Infantil

Hamburguesa (125 grs.):-----\$100.00
Con jitomate, lechuga, queso americano y
papas en gajos al horno.
Macarrones con Queso y Jamón:-----\$100.00
Chicken Fingers:-----\$100.00
Con papas en gajos al horno.



De Nuestro Bar

Botella de Vino Tinto de la Casa:----- (750ml.) \$250.00
Copa de Vino Tinto de la Casa:----- (150ml.) \$60.00
Botella de Vino Blanco de la Casa:----- (750ml.) \$250.00
Jarra de Clericot Tinto:----- (1.6 lts.) \$250.00
Vaso de Clericot Blanco o Tinto:----- (500 ml.) \$90.00
Cerveza:----- (355 ml.) \$38.00
Corona, Victoria, Negra Modelo y Modelo
Especial
Michelada:----- \$40.00
Cubana:----- \$45.00
Clamato con Cerveza:----- \$70.00
Clamato:----- \$50.00
Refresco:----- (355 ml.) \$28.00
Naranja natural o mineral:----- (500 ml.) \$50.00
Limonada natural o mineral:----- (500 ml.) \$50.00
Jarra de Naranja o Limonada:----- (1.6 lts.) \$130.00
Sangría Preparada:----- \$80.00
Sangría Azulejos:----- \$80.00
Jarra de Agua de Sabor:----- (1.6 lts.) \$80.00
Vaso de Agua de Sabor:----- (500 ml.) \$25.00
Agua Embotellada:----- (600 ml.) \$20.00
Café Americano o Té:----- \$28.00
Expreso:----- \$28.00
Capuccino:----- \$40.00
Carajillo:----- \$90.00
Café Expreso con Licor 43 y hielo.

Ron Bacardi Blanco:----- \$70.00
Tequila Cuervo Tradicional:----- \$75.00
Tequila Centenario:----- \$75.00
Tequila Don Julio 70:----- \$100.00
Whiskey Etiqueta Roja:----- \$90.00
Whiskey Buchanan's 12:----- \$150.00
Brandy Torres 10:----- \$90.00
Vodka Absolut:----- \$70.00
Anís Seco:----- \$60.00
Anís Dulce:----- \$60.00
Sambuca:----- \$70.00
Baileys:----- \$90.00
Licor 43:----- \$75.00

Precios sujetos a cambio
sin previo aviso



Menú 2021



«La Casa de los Olivos Agradece su Preferencia»

Horarios: Servicio a Domicilio
L - V de 12 a 17:30 hrs. y Banquetes
Sáb. y Dom. de 12 a 18 hrs. Tel: 55 6550-0169
55 5360-5166

Av. Valle de México 45-B, Col. El Mirador,
Naucalpan, Edo. de México, C.P. 53050



www.lacasadelosolivos.com.mx

Pizzas

Pepperoni----- \$140.00
Hawaiana----- \$140.00
Jamón, Piña y Queso.
Vegetariana----- \$140.00
Pimiento Verde, Aceituna Negra,
Champiñón, Jitomate y Queso.
De Quesos----- \$140.00
Mozzarella, Queso de Cabra,
Queso Azul y Parmesano.
De Arrachera----- \$160.00
Con Salsa Alfredo, Cebolla
Morada, Pimiento Rojo y Queso.
De Carnes----- \$150.00
Chorizo Argentino, Chistorra y Pepperoni.
De Salmón----- \$190.00
Con Salsa Alfredo, Cebolla Morada,
Aceituna Negra, Alcaparras y Queso Brie.
De Camarones----- \$190.00
Camarón, Salsa Alfredo, Aceitunas,
Tocino y Pimiento.
De Pechuga Parmesana----- \$140.00
Con Salsa Marinara y Queso.
Margarita----- \$140.00
Con Mozzarella, Jitomate Fresco y Albaca.
Florentine----- \$160.00
Salsa Alfredo, tiras de pollo a la parrilla, tomate
deshidratado, espinaca, queso feta y alcachofa.

