



f d i @pingogrill
www.pingogrill.mx

MENÚ TERRAMAR



ENTRADAS Y BOTANAS


Tostada de atún (1 pz) Con mango, chile serrano y reduccioón de balsámico	\$139	Tuétanos con chicharrón de pulpo tatemado (150 g) Con chimichurri, mayonesa chipotle y rábano golden	\$569
Tostada de pulpo en mayonesa negra (1 pz) Montado sobre tostada con base de aguacate	\$179	Chicharrón de pulpo (150 g) Montado sobre guacamole con jitomates cherry	\$345
Empanada (1 pz) Carne - Espinaca con queso - Chorizo argentino	\$99	Choripán al chimichurri (1 pz)	\$199
Provoleta (180 g) Con jitomate, aceite de oliva y orégano	\$215	Mollejas de res al limón (150 g)	\$239
		Chistorra fundida (150 g)	\$215

SOPAS

Caldo de camarón (200 ml)	\$159
Jugo de carne (200 ml)	\$129
Birria de res (250 ml)	\$179

PASTAS Y ENSALADAS

Lasagna de mariscos en crema Habanera (90 g) Gratinada, rellena de pulpo, camarón y verduras	\$449	 Ensalada de fresas (240 g) Con nuez caramelizada, queso de cabra y aderezo de fresa chipotle	\$249
Fetuccini a los tres quesos (240 g) +Con pollo (120 g) +Con camarones (100 g)	\$230 +\$89 +\$125	Ensalada de pollo tatemado (120 g) Espinaca, arúgula y jicama con ajonjolí garapiñado y vinagreta de tamarindo y balsámico	\$295

 Los platillos contienen frutos secos.



ESPECIALIDADES DEL CHEF

Milanesa napolitana (220 g) De pollo empanizada con jamón y queso gratinado	\$349	Tacos de rib eye con tuétano (3 pz) Montados sobre guacamole	\$369
Camarones momia (400 g) Rellenos de mezcla de quesos, envueltos en tocino, con mayonesa macha	\$419	Hamburguesa de res con chorizo argentino (200 g) Con cheddar, chimichurri y portobello en pan brioche con mayonesa chipotle y costra de gouda	\$389
Picaña rellena (400 g) A las brasas rellena de tocino, champiñones y queso gouda	\$689	Hamburguesa mar y tierra (280 g) Arrachera y costra de queso con camarón en pan brioche con mayonesa macha, cheddar y aguacate	\$389


CORTES AL CARBÓN


<div><div><div>Arrachera (250 g)</div><div>\$429</div></div><div><div>Picaña (400 g)</div><div>\$689</div></div><div><div>Vacío (400 g)</div><div>\$689</div></div><div>Incluyen papas gajo y ensalada mixta</div></div>	<div><div><div>Pollo al chipotle y naranja (220 g)</div><div>\$329</div></div><div>Con papas al chimichurri y ensalada</div></div> <div><div><div>Chamorro a las brasas (800 g)</div><div>\$479</div></div><div>En recaudo negro, con chiles toreados, nopales y cebollas asadas</div></div> <div><div><div>Parrillada Terramar (1,750 g – 4 personas)</div><div>\$2,289</div></div><div>Carnes, pescados y mariscos Cortesía: Jarra de clericot</div></div>	<div>ACOMPAÑAMIENTOS</div> <div><div><div>Elote asado (1 pz)</div><div>\$95</div></div><div><div>Chiles toreados (150 g)</div><div>\$79</div></div><div><div>Papas a la francesa con parmesano y cebollín (240 g)</div><div>\$129</div></div><div><div>Papas gajo o francesas (240 g)</div><div>\$109</div></div><div><div>Guacamole (200 g)</div><div>\$145</div></div></div>
<div><div><div>Rib eye high choice al Jospier (350 g)</div><div>\$799</div></div><div>Con papas al chimichurri y ensalada</div></div> <div><div><div>Tomahawk</div><div>\$1.80</div></div><div>Para compartir (2–3 personas)<div>Precio por gramo</div></div></div>		

DEL MAR

<div><div><div>Trompo de pulpo al pastor (250 g)</div><div>\$629</div></div><div>A las brasas, con con salsa de tomatillo, piña y habanero asados</div></div> <div><div><div>Pulpo zarandeado (250 g)</div><div>\$629</div></div><div>Con verduras al grill y limón eureka caramelizado</div></div> <div><div><div>Ceviche de piquín (180 g)</div><div>\$349</div></div><div>Elote tatemado, apio y salsa de chile piquín</div></div> <div><div><div>Ceviche de maracuyá (180 g)</div><div>\$349</div></div><div>Fresca combinación de pescado y camarón con salsa agridulce</div></div> <div><div><div>Aguachile verde tatemado (200 g)</div><div>\$389</div></div><div>Con salsa de chile manzano y aceite de chile de árbol</div></div> <div><div><div>Aguachile rojo (200 g)</div><div>\$389</div></div><div>Marinado con tres chiles secos, pepino y aguacate</div></div> <div><div><div>Aguachile con salsa de mango (200 g)</div><div>\$389</div></div><div>Ligeramente picoso y dulce</div></div>	<div><div><div>Coctel de camarón (190 g)</div><div>\$345</div></div></div> <div><div><div>Camarones al coco (200 g)</div><div>\$409</div></div><div>Con salsa de tamarindo y habanero</div></div> <div><div><div>Camarones zarandeados (350 g)</div><div>\$589</div></div><div>Camarones U10 asados al grill</div></div> <div><div><div>Camarones al mojo de ajo o empanizados (200 g)</div><div>\$409</div></div></div> <div><div><div>Salmón glaseado con pepino y mayonesa negra (250 g)</div><div>\$499</div></div><div>A la parrilla con de puré de papa y espárragos</div></div> <div><div><div>Filete en costra de tortilla (220 g)</div><div>\$399</div></div><div>Gratinado con parmesano y gouda con ensalada de espinaca y betabel</div></div> <div><div><div>Filete de pescado empanizado (220 g)</div><div>\$379</div></div><div>Con arroz y ensalada</div></div>
---	--

TACOS

<div><div><div> Taco especial del Pingo (1 pz) Marlin, camarón y pico de gallo con costra de queso, frijol, aguacate y mayonesa chipotle</div><div>\$149</div></div></div>	<div><div><div><div>Quesabirria de res (80 g)</div><div>\$199</div></div><div>Con caldo de birria</div></div><div><div><div>Taco de pulpo adobado (1 pz) Con costra de queso y encurtido de col</div><div>\$179</div></div></div></div>	<div><div><div>Gobernador (1 pz)</div><div>\$149</div></div><div><div><div>Taco de chile güero con marlin ahumado (1 pz) Envuelto en tocino con costra de queso y pico de gallo</div><div>\$149</div></div></div></div>
---	---	---

 Los platillos contienen frutos secos.

<div><div><div>MENÚ PINGOS</div><div>\$249</div></div><div><div><div>Hamburguesa Pinguito (100 g)</div><div>Carne de res gratinada con lechuga, jitomate y papas a la francesa</div></div><div><div>Pingos de arrachera (100 g)</div><div>Taquitos acompañados de papas a la francesa</div></div><div><div>Filetitos de pescado (120 g)</div><div>Acompañados de papas a la francesa y ensalada especial</div></div></div></div>	<div><div><div>Los menús para niños incluyen agua del día (295 ml) y helado de crema(110 g). Válido en niños hasta 10 años.</div></div><div><div><div>Pasta a la mantequilla (150 g)</div><div>Espaguetti con queso parmesano</div></div><div><div>Nuggets de pollo (150 g)</div><div>Con papas a la francesa</div></div><div><div>Mini napolitana (120 g)</div><div>Milanesa de pollo gratinada con jamón, papas a la francesa y ensalada especial</div></div></div></div>
--	---