

## BEBIDAS

Jugos 100% naturales	\$ 34
Limonada preparada	\$ 28
Naranjada preparada	\$ 28
Refrescos	\$ 24
Refrescos light	\$ 25
Agua Evian	\$ 33
Botellita de agua	\$ 25
Selección de cervezas	\$ 35

*Pregunte por nuestra exclusiva  
carta de cócteles y vinos*

## CAFÉ Y OTROS AROMAS

Café americano	\$ 24
Café descafeinado	\$ 25
Café capuccino	\$ 33
Café expreso o ristretto	\$ 26
Selección de tés importados	\$ 30

## ALGO DULCE

Mousse de chocolate amargo	\$ 50
Crème brûlée	\$ 50
Nieves y helados	\$ 50
Pâtisserie Snob	\$ 50
Tarta Tatin a la mode	\$ 55

## ... Y MÁS

**Abrimos todos los días  
de la semana**

**Snob Pâtisserie a domicilio**  
52 94 95 96

**Productos gourmet para llevar**  
incluyendo pasteles  
y platillos

[www.snob.com.mx](http://www.snob.com.mx)

ristretto  
snob  
la carta

## ENTRADAS

<b>Callos y hongos salteados</b>	<b>\$ 95</b>
<i>Gratinados al queso parmesano</i>	
<b>Tarta de jitomate confitado</b>	<b>\$ 68</b>
<i>Con queso de cabra y aromatizado al tomillo</i>	
<b>Pâté de campagne</b>	<b>\$ 68</b>
<i>Servido con ensalada verde y pepinillos de la casa</i>	
<b>Plato de quesos surtidos</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Ceviche de pescado</b>	<b>\$ 75</b>
<i>Al puro estilo Snob</i>	

## SOPAS

<b>Sopa de champiñones silvestres</b>	<b>\$ 54</b>
<b>Sopa de tortilla</b>	<b>\$ 50</b>
<b>Crema de cilantro</b>	<b>\$ 48</b>
<b>Sopa de cebolla gratinada</b>	<b>\$ 58</b>

## PASTAS

<b>Spaghetti pescatora</b>	<b>\$ 95</b>
<i>Con frescos frutos del mar</i>	
<b>Fettucini Alfredo</b>	<b>\$ 75</b>
<i>Exquisito... y con salsa de parmesano</i>	
<b>Rigattoni Arrabiata</b>	<b>\$ 75</b>
<i>Toda una leyenda con un toque mexicano</i>	
<b>Ravioles al cilantro</b>	<b>\$ 85</b>
<i>Una cremosa combinación</i>	

## ENSALADAS

<b>Ensalada César</b>	<b>\$ 64</b>
<i>... con pollo</i>	<b>\$ 70</b>
<i>... con camarones</i>	<b>\$ 74</b>
<b>Ensalada de setas con pollo</b>	<b>\$ 75</b>
<i>Una finísima opción</i>	
<b>Ensalada del mar</b>	<b>\$ 88</b>
<i>Con lo más fresco del mar</i>	
<b>Ensalada Snobistro</b>	<b>\$ 80</b>
<i>Generosa combinación de lechuga, queso de cabra y nuez</i>	

## PESCADOS Y MARISCOS

<b>Salmón a la parrilla en salsa blasámica</b>	<b>\$ 160</b>
<i>Perfumado a las finas hierbas y acompañado con espinacas salteadas y arroz</i>	
<b>Atún en salsa agri dulce</b>	<b>\$ 155</b>
<i>Con papas salteadas</i>	
<b>Raviolón de robalo y champiñones</b>	<b>\$ 130</b>
<i>Bañado en bisque de camarón</i>	

## CARNES Y AVES

<b>Steak-frites Café de Paris</b>	<b>\$ 155</b>
<i>Un clásico, servido con crujientes papas a la francesa, tomate provenzal y mantequilla Café de Paris</i>	
<b>Filete de res con 4 salsas</b>	<b>\$ 160</b>
<i>Con salsa de mostaza dijon, de chipotle, mayonesa, estragón, de ajo</i>	
<b>Pollo rostizado en su jugo al romero</b>	<b>\$ 145</b>
<i>Servido con gratinado de papa</i>	
<b>Magret de pato a la pimienta verde</b>	<b>\$ 165</b>
<i>Con su guarnición del día</i>	

## GUARNICIONES

<b>Papas lyonesa</b>	<b>\$ 22</b>
<b>Gratinado de papas</b>	<b>\$ 22</b>
<b>Verduras salteadas</b>	<b>\$ 22</b>
<b>Arroz pilaf</b>	<b>\$ 22</b>
<b>Ensalada verde de la casa</b>	<b>\$ 22</b>
<b>Papas a la francesa</b>	<b>\$ 22</b>
<b>Ratatouille</b>	<b>\$ 22</b>

**Consulte nuestro pizarrón para las más exquisitas sugerencias de nuestro Chef.**