



# LOUNGE



# FERNANDO



Iztaccíhuatl 54 Col. Hipódromo Condesa  
Ciudad de México, C.P. 06100



# SALÓN

## **BOTANAS**

**ACEITUNAS MARINADAS** ..... \$120  
Aceitunas Verdes y kalamata, cebolla picada, condimentos de la casa

**NUECES MIXTAS** ..... \$150  
Nueces con condimentos de la casa

**GUACAMOLE** ..... \$130  
Guacamole, cebolla picada, pico de gallo, servido con totopos

**GUACAMOLE CON CHICHARRÓN\*** ..... \$180  
Guacamole, cebolla encurtida, pico de gallo, chicharrón (140g), servido con totopos

**ELOTES BABY** ..... \$120  
Elotes Baby, mayonesa de chiles toreados, queso cotija y chile en polvo

**PLATO BOTANERO** ..... \$250  
Nueves mixtas, chapulines (15g), guacamole, elotes baby, servidos con totopos, pico de gallo, cebolla morada

**TABLA DE QUESOS Y CHARCUTERÍA\*** ..... \$560  
Queso mozzarella (80g), manchego (80g), panela (80g), feta (80g), y pomodoro, servido con aceitunas verdes y kalamata, pepperoni (50g), jamón serrano (50g), y salami (50g)

**CHIPS FERNANDO** ..... \$130  
Guacamole, pico de gallo, papas chips servidas con nuestra salsa especial Fernando de 5 chiles

## **ENTRADAS**

**CEVICHE DE CAMARÓN\*** ..... \$230  
Camarón (130 g), pico de gallo, aguacate, cebolla morada y aceite de ajo de la casa, servido con totopos

**DIP DE ESPINACAS** ..... \$200  
Espinacas, crema ácida, queso manchego (40g) y queso parmesano (10g), servido con pan tostado

**MINI TOSTADAS DE ATÚN\*** ..... \$210  
2 tostadas de atún (120g), mayonesa de chiles toreados, cubierto de cebolla frita, aguacate y cilantro

**ESQUITES TRUFADOS** ..... \$160  
Elotes blancos, queso feta (30g) y parmesano (15g), vino blanco y salsa de aceite trufado, mayonesa de chipotle

**ESQUITES TRUFADOS CON TUÉTANO\*** ..... \$190  
Elotes blancos, queso parmesano (15g), queso cotija (15g), vino blanco y salsa de aceite trufado, mayonesa de chipotle y elote baby, servido sobre tuétano cocinado (250g)

**PAPAS FERNANDO** ..... \$150  
Papas gajo, cubiertas con queso (80g) y tocino (60g)



**EMPANADA DE QUESO Y HUITLACOCHÉ** ..... \$110

1 empanada de masa rellena de huitlacoche y queso Oaxaca (20g), decorada con cebolla morada y paprika, servida con guacamole

**EMPANADA DE QUESO Y CARNE\*** ..... \$130

1 empanada de masa rellena con prime ribeye (70g) y queso Oaxaca (20g), decorada con cebolla morada y perejil, servida con guacamole

**GORDITA DE CHAPULINES\*** ..... \$180

3 gorditas de masa rellena con chapulines (15g) y polvo de chicharrón (10g), cubierta con salsa verde, crema y queso cotija (15g)

## **PLATOS FUERTES**

**HAMBURGUESA DE RIBEYE\*** ..... \$350

Ribeye molida (130g), queso (30g), tocino (60g), bollo, aros de cebolla fritos, lechuga, jitomate, mayonesa de chipotle

**TLAYUDA DE RIBEYE\*** ..... \$320

Ribeye (130g), tortilla de Oaxaca, frijol (100g), queso Oaxaca (80g), ensalada de col morada, pico de gallo, guacamole, cilantro

**TLAYUDA DE VEGETALES** ..... \$200

Tortilla de Oaxaca, frijol (100g), ensalada de col morada, pico de gallo, guacamole, cilantro, nopal y champiñones

**ENSALADA CÉSAR\*** ..... \$280

Mezcla de lechugas, pollo (130g), crutones, tomates cherry, aderezo César, queso parmesano (40g)

Cambia tu proteína: camarón (+\$40) o ribeye (+\$20) (130g)

**CLUB SANDWICH\*** ..... \$250

Pan artesanal, pechuga de pollo (100g), queso panela (50g), tocino (60g), lechuga, jitomate, mayonesa de chipotle y papas la Francesa

**TACOS DE RIBEYE\*** ..... \$210

3 tortillas de maíz con ribeye a la parrilla (100g) servidos con guacamole y pico de gallo, decorado con cebolla morada y cilantro

**TACOS DE CAMARÓN\*** ..... \$250

3 tortilla de harina con camarones empanizados (110g), decorado con mayonesa de chipotle, ensalada de col, pico de gallo, cilantro y guacamole

## **POSTRES**

**RED VELVET** ..... \$130

**ROLLO DE CAFÉ** ..... \$130

**CHEESECAKE DE CHOCOLATE** ..... \$130

**TARTA DE FRUTAS** ..... \$130

Base de galleta, relleno con pasta de almendra, crema pastelera y decorado con fruta mixta

\*El consumo de aves, carnes, mariscos, pescado, huevo o leches sin pasteurizar, crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Si cuentas con alguna alergia o restricción alimentaria, por favor notificarlo con nuestros colaboradores de servicio.



## CÓCTELES CLÁSICOS

MARGARITA	\$250
MEZCALITA	\$300
MOJITO	\$220
GIN TONIC	\$250
GIN OR VODKA MARTINI	\$250
MULA DE VODKA	\$300
NEGRONI	\$250
OLD FASHIONED	\$250
COSMOPOLITAN	\$220
APEROL SPRITZ	\$250
CARAJILLO	\$250



## CÓCTELES ESPECIALES

SPICY MARGARITA	\$240
Tequila, Xila Spicy, Limón, Sal de Chile, y Gotas de Aceite de Chile Ancho	
MARGARITA FRANCISCA	\$250
Mezcal, Xila Spicy, Tamarindo, y Lima Amarilla	
SOTONIC	\$360
Sotol, Jarabe de Albahaca, Lima Amarilla, Cardamomo, y Tónica.	
NEGRETE	\$220
Mezcal, Campari y Vermouth Rosso	
QUETZAL	\$250
Bacanora, Chambord, Lima Amarilla, Pepino, y Cardamomo	
SOTOLITA	\$360
Sotol, Limón, Azúcar, y Angostura	
LA SOBREMESA	\$300
Raicilla, Primo, Limón, Jamaica, Cacao y Angostura	
WHISKILUCAN	\$220
Whisky Mexicano, Lima Amarilla, Pepino, y Jengibre	
LUNA ROJA	\$230
Ron, Jamaica, y Lima Amarilla	

## SIN ALCOHOL

GENJIBRADA	\$100
Ginger Ale, Pepino, Chia, y Jugo de Limón	
JAMAICA	\$70
Agua Natural, Infusión de Jamaica y Canela, con Especies	



# CERVEZAS

HEINEKEN DRAFT	\$75
MODELO ESPECIAL	\$65
XX LAGER	\$60
BOHEMIA CLARA	\$70
BOHEMIA OSCURA	\$70
JABALI HELLESBOCK	\$120
HERCULES SUPERLAGER	\$160
HERCULES HOMBRE PÁJARO	\$155
HAZLO MICHELADO/CUBANO	+\$35
HAZLO CLAMATO	+\$45



# VINOS

## BLANCO

CHARDONNAY, LÁGRIMAS	\$180   \$750
VERDEJO, VALDEJAROS	\$180   \$750
VERDEJO, JAMADI COLOMBARD	\$210   \$850

## ROSADO

CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT, 9 LOLAS	\$220   \$900
--------------------------------------	---------------

## ESPUMOSO

CINZANO PROSECCO	\$210   \$850
------------------	---------------

## TINTO

TEMPRANILLO, JAROS ROJO	\$160   \$650
CABERNET SAUVIGNON Y NEBBIOLO, SURCO ROJO	\$220   \$900
TEMPRANILLO, TORO, YASO FLOR DE MATERIA	\$290   \$1300

# N/A

AGUA EMBOTELLADA	\$45	COCA COLA LIGHT	\$55
TOPO CHICO	\$60	LIMONADA	\$60
COCA COLA	\$55	NARANJADA	\$60
COCA COLA ZERO	\$55	REFRESCO DE SABOR	\$55

# ESPÍRITUS

## TEQUILA

DON JULIO 70	\$320
1800 CRISTALINO	\$280
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$260
BRALTOS	\$300
XALIXCO	\$200

## MEZCAL

SEÑORIO	\$320
400 CONEJOS	\$200
AMARÁS CUPREATA	\$280
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS	\$300

## DESTILADOS

POX	\$250
SOTOL	\$360
BACANORA	\$250
RAICILLA	\$300

## GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE	\$230
GIN MARE	\$250
FRESCO 77	\$230
HENDRICKS	\$260

## VODKA

STOLICHNAYA	\$170
GREY GOOSE	\$260
TITO'S	\$200

## RON

BACARDI BLANCO	\$160
ABUELO	\$200
VALDEFLORES	\$220

## WHISKY

BULLEIT BOURBON	\$220
JOHNNIE WALKER BLACK	\$250
ABASOLO	\$190
WILD TURKEY BOURBON	\$200

## LICORES

LICOR 43	\$165
ST GERMAIN	\$250
FRANGELICO	\$150
VACCARI	\$120
XTABENTÚN	\$150
CAMPARI	\$200
VERMOUTH ROSSO	\$200
XILA	\$200
POXOLATE	\$220
BAILEYS	\$160



**HOTEL**  
**SAN FERNANDO**

Iztaccíhuatl 54 Col. Hipódromo Condesa  
Ciudad de México, C.P. 06100