



MENÚ COMIDAS



TRES MARIAS
Club de **GOLF**



Siempre lo mejor

Todos nuestros alimentos están elaborados al momento, con productos frescos de la más alta calidad.

Si desea que sus platillos sean preparados con aceite de oliva o aceite de coco, favor de solicitarlo a su mesero.

Si usted es alérgico a algún alimento es importante que nos lo haga saber.

Horario:
Martes a domingo
14:00 a 18:00 hrs.

*Nuestros precios ya incluyen IVA
*Servicio no incluido
(443) 428 0033, ext. 1033
retaurante@clubtresmarias.com.mx

Síguenos en



Club de Golf Tres Marías



ENTRADAS Y BOTANAS	CALDOS Y SOPAS
Alcachofa Tres Marías (en temporada) A la parrilla, con la receta de la casa. \$125	Jugo de carne El tradicional caldo de res, acompañado de cebolla, cilantro y chile serrano. \$90
Queso fundido Natural, con champiñones o chistorra, acompañado de tortillas de harina. \$150	Carne en su jugo Hecha con jugoso filete de res, frijoles, tocino y tomate verde, con un toque de rábanos, cebolla y cilantro. Ch. \$83 G. \$100
Cecina (75 g.) Con guacamole, salsa de chile negro y naranja. \$155	Caldo de pollo Con pollo desmenuzado, vegetales y arroz recién hecho! Ch. \$75 G. \$92
Fondue de queso Deliciosa mezcla de quesos suizos y vino blanco, acompañada de vegetales y crotones de pan lideal para compartir! \$310	Sopa tarasca La tradicional de frijol, juliana de tortilla, crema, queso y chile pasilla frito. Ch. \$75 G. \$92
Arroz California Con camarones, huevo, jamón de pierna, cebolla cambray y champiñones. \$125	Caldo tlalpeño Con pollo, vegetales, arroz, queso, garbanzo, aguacate, rábanos y un toque de chipotle. Ch. \$75 G. \$92
Espárragos a la parrilla Con sal de grano y salsas oscuras. \$105	
Perejil frito Con un toque de limón, nuez, piñones y tocino frito. \$180	
Torta ahogada Rellena de carnitas con cebolla desflemada, bañada con las tradicionales salsas de jitomate y chile de árbol. \$80	
Taco ahogado (pza.) De frijol o papa, con cebollita desflemada y carnitas, bañado con las tradicionales salsas de jitomate y chile de árbol. \$42	
Taco Pátzcuaro (pza.) ¡De los más gustados! Con queso añejo, chile pasilla, crema, cilantro, cebolla morada y chile perón. \$43	
Taco caporal (pza.) En tortilla de maíz, con cecina fresca, chicharrón y chorizo, acompañado de salsa molcajetada. \$43	
Taco de pato (pza.) Al balsámico con cebolla y cilantro, servido en tortilla de maíz recién hecha. \$85	
Taco de fideo seco (pza.) Aguacate, crema, chile pasilla y queso añejo. ¡Como en casa! \$38	
Taco de carnitas Surtido, maciza, costilla, buche o cueritos. \$43	
	ENSALADAS Thai Crujiente pechuga de pollo en cama de lechugas, nuez de la india, frijol de soya, col morada y zanahoria, acompañada de aderezo de cacahuate. \$170 Del chef Mix de lechugas con pechuga al chipotle, jitomate cherry, aguacate, piña a la parrilla y ajonjolí negro, acompañada de vinagreta de tamarindo. \$150 Mediterránea Mezcla de lechugas, pera, fresa, queso de cabra, nuez de la india y arándanos, acompañada de aderezo de miel y mostaza. \$160 César clásica Con lechuga orejona, parmesano, crotones de pan y aderezo recién hecho. \$160 Con pechuga de pollo asada Con camarones \$170 \$175 ESCOGE TU ADEREZO César, vinagreta de limón, cacahuate, ranch, miel y mostaza y tamarindo ¡todos caseros!



[illegible]



Chicharrón de pulpo \$295 Crujientes láminas de pulpo, salteado con cebolla, chile serrano y un toque de salsa ponzu, acompañado de guacamole y tortillas. Atún tártara \$270 Frescos cubos de atún, macerados en cítricos y salsas oscuras, guacamole, durazno y jitomate, acompañado de tostadas. Salmón al gusto \$295 Al eneldo, con alcaparras o salsa de frutos rojos, a la mantequilla con perejil o con deliciosa reducción al balsámico, acompañado de vegetales al vapor y espárragos a la parrilla. Pescado al gusto \$185 Al mojo de ajo, al ajillo, empanizado o a la plancha, acompañado de ensalada y arroz blanco. Camarones al gusto \$255 Al mojo de ajo, al ajillo, empanizados o a la plancha, acompañados de ensalada y arroz blanco.	AGUA, REFRESCO Y CERVEZA	
	Agua Ciel (natural)	\$29
	Refresco	\$40
	Rusa	\$42
	Limonada	\$42
	Naranjada	\$42
	Sprite Zero	\$40
	Cerveza	\$47
	Stella Artois	\$57
	Michelob Ultra	\$47
	Pacifico	\$42
VEGETARIANO Y VEGANO	Cerveza artesanal La Brü	
	(varios estilos)	\$74
	Cerveza sin alcohol	\$42
	Michelada	\$60
	Michelada cubana	\$60
	Clamato natural	\$60
	Fantasma	\$76
	Agua quina	\$40
	Agua Perrier	\$53
	Red Bull	\$74
Milanesa de setas \$170 Setas empanizadas, acompañadas de arroz rojo, plátano frito y ensalada de la casa. Quesillo \$100 Queso panela asado, en espejo de salsa molcajeteadada, con papa frita, guacamole y tortillas. Perejil frito vegano \$180 Con un toque de limón, nuez, piñones y papa frita, acompañado de tortillas.	SÓLO PARA LLEVAR	
	<i>Sobre pedido (ordenar con mínimo dos días de anticipación)</i>	
GUARNICIONES EXTRAS	Paella mixta (20 personas)	\$3,400
	Variedad de mariscos, chorizo, pollo y vegetales.	
	Lechón al horno, sin guarniciones (8 personas)	\$2,000
	Lechón al horno, con guarniciones (8 personas)	\$2,500
	Frijoles refritos, espárragos a la parrilla y puré de papa, salsa de chile perón y tortillas.	
	Tomahawk (2 personas)	\$1,200
	A la parrilla, acompañado de ensalada de la casa, guacamole y papas al limón.	



POSTRES



Panacota **\$75**
Cremoso mousse, bañado en salsa de frutos rojos.

Estrúdel de manzana **\$85**
Tibio o frío, acompañado de helado de vainilla.

Pastel de elote **\$80**
Acompañado de helado de chocolate y rompope.

Brownie de chocolate **\$80**
Tibio o frío, servido con helado de vainilla.

Pastel de la casa **\$80**
Pregunta por la variedad.

Fondue de chocolate **\$100**
Chocolate amargo fundido, acompañado de fresas, bombones y plátano.
¡Ideal para compartir!

*Pregunta por nuestra opción
cero azúcar del día.*

HELADOS



Vainilla, chocolate y fresa **\$75**

De pasta **\$80**

Copa Tres Marías **\$90**
Plátano, helados de fresa, vainilla y chocolate.