

Tres Marias
RESTAURANTE

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

Alcachofa Tres Marías (en temporada) \$115 A la parrilla, con la receta de la casa.
Queso fundido \$140 Natural, con champiñones o chistorra, acompañado de tortillas de harina.
Cecina (75 g.) \$145 Con guacamole, salsa de chile negro y naranja.
Fondue de queso \$295 Deliciosa mezcla de quesos suizos y vino blanco, acompañada de vegetales y crotones de pan ideal para compartir!
Arroz California \$115 Con camarones, huevo, jamón de pierna, cebolla cambray y champiñones.
Espárragos a la parrilla \$98 Con sal de grano y salsas oscuras.
Perejil frito \$170 Con un toque de limón, nuez, piñones y tocino frito.
Torta ahogada \$75 Rellena de carnitas con cebolla desflemada, bañada con las tradicionales salsas de jitomate y chile de árbol.
Taco ahogado (pza.) \$39 De frijol o papa, con cebollita desflemada y carnitas, bañado con las tradicionales salsas de jitomate y chile de árbol.
Taco Pátzcuaro (pza.) \$40 ¡De los más gustados! Con queso añejo, chile pasilla, crema, cilantro, cebolla morada y chile perón.
Taco caporal (pza.) \$40 En tortilla de maíz, con cecina fresca, chicharrón y chorizo, acompañado de salsa molcajeteadada.
Taco de pato (pza.) \$80 Al balsámico con cebolla y cilantro, servido en tortilla de maíz recién hecha.
Taco de fideo seco (pza.) \$36 Aguacate, crema, chile pasilla y queso añejo. ¡Como en casa!
Taco de carnitas \$42 Surtido, maciza, costilla, buche o cueritos.

CALDOS Y SOPAS

Jugo de carne \$85 El tradicional caldo de res, acompañado de cebolla, cilantro y chile serrano.
Carne en su jugo Ch. \$78 G. \$92 Hecha con jugoso filete de res, frijoles, tocino y tomate verde, con un toque de rábanos, cebolla y cilantro.
Caldo de pollo Ch. \$72 G. \$85 Con pollo desmenuzado, vegetales y arroz irecien hecho!
Sopa tarasca Ch. \$72 G. \$85 La tradicional de frijol, juliana de tortilla, crema, queso y chile pasilla frito.
Caldo tlalpeño Ch. \$72 G. \$85 Con pollo, vegetales, arroz, queso, garbanzo, aguacate, rábanos y un toque de chipotle.

ENSALADAS

Thai \$158 Crujiente pechuga de pollo en cama de lechugas, nuez de la india, frijol de soya, col morada y zanahoria, acompañada de aderezo de cacahuete.
Del chef \$140 Mix de lechugas con pechuga al chipotle, jitomate cherry, aguacate, piña a la parrilla y ajonjolí negro, acompañada de vinagreta de tamarindo.
Mediterránea \$155 Mezcla de lechugas, pera, fresa, queso de cabra, nuez de la india y arándanos, acompañada de aderezo de miel y mostaza.
César clásica \$155 Con lechuga orejona, parmesano, crotones de pan y aderezo recién hecho. Con pechuga de pollo asada \$165 Con camarones \$170

ESCOGE TU ADEREZO

César, vinagreta de limón, cacahuete, ranch, miel y mostaza y tamarindo ¡todos caseros!



PASTAS

Boloñesa **\$160**
Deliciosa salsa con carne molida y jitomate, con un toque de vino tinto, espolvoreada con queso parmesano.

Arrabiata **\$160**
Queso parmesano y camarones, con picante salsa de jitomate.

Cuatro quesos **\$175**
Cremosa mezcla de queso azul, queso parmesano, queso crema y queso gouda, espolvoreada con más parmesano. Pídela sólo con quesos o con un toque de chipotle.

Con pechuga de pollo asada **\$185**
Con camarones **\$190**

Frutti di mare **\$190**
Salsa italiana, camarones, pulpo y almejas con un toque de vino blanco.

Alfredo **\$165**
La clásica, con crema y queso parmesano.
Con pechuga de pollo asada **\$175**
Con camarones **\$180**

San Antonio **\$170**
Cremosa pasta con chile chipotle, jitomate deshidratado, jamón, tocino y cebolla.

AVES

Milanesa de pollo **\$195**
Acompañada de puré de papa y ensalada de la casa.

Pechuga media noche **\$190**
Rellena de queso crema, rajas de poblano y tocino, bañada en salsa de huitlacoche y gratín de queso mozzarella, acompañada de arroz blanco y ensalada.

Salteado de pollo estilo teriyaki **\$190**
Variedad de vegetales, pechuga de pollo agri dulce, soya y un toque de almendras tostadas.

Orden de tacos de pato (3 pzas.) **\$215**
Al balsámico con guacamole, frijoles refritos y cebollas asadas, servidos en tortillas de maíz recién hechas.

Pollo con mole **\$190**
Pierna y muslo o pechuga desmenuzada, bañados con nuestro delicioso mole casero, acompañado de arroz a la mexicana y plátano macho frito.

CARNES

Carnitas (1 kg.) **\$510**
Acompañadas de nuestra variedad de salsas, guacamole y tortillas de maíz recién hechas.

DE NUESTRA PARRILLA

Costra de arrachera **\$240**
Tiras de arrachera a la parrilla, envueltas en crujiente costra de queso mozzarella, acompañadas de guacamole, arroz rojo y salsa de molcajete.

Arrachera marinada **\$265**
Servida con frijoles refritos, guacamole, cebolla y nopal asados.

Rib eye premium **\$490**
Acompañado de ejotes a la mantequilla, puré de papa y ensalada de la casa.

Aguachile de New York **\$345**
En espejo de salsa molcajetada, aguacate, pepino, rábano, cilantro y un toque de limón y aceite de oliva.

Tampiqueña **\$325**
El tradicional corte de filete de res, acompañado de una enchilada, rajas poblanas, frijoles refritos y guacamole.

Filete miñón **\$325**
Jugoso medallón de res envuelto en tocino, bañado del tradicional gravy con champiñones, acompañado de verduras al vapor y puré de papa.

Hamburguesa de arrachera **\$105**
Con queso amarillo, jitomate, lechuga, cebolla morada, pepinillos, aros de cebolla y papas gajo.

PESCADOS Y MARISCOS

Carpaccio de salmón **\$220**
Cebolla morada, aguacate, alcaparras, aceite de olivo y un toque de aceite de ajonjolí picante.

Carpaccio de atún **\$220**
Aguacate, chile serrano, salsa ponzu, arúgula y tropezos de jícama.

Pescado al arriero **\$184**
Filete de pescado en salsa de cilantro, cebolla y salsas oscuras, acompañado de arroz y ensalada de la casa.

Salmón en salsa de mariscos **\$275**
Bañado en crema, camarón y pulpo con un toque de chipotle, acompañado de ensalada de la casa y arroz blanco.



Chicharrón de pulpo **\$275**
Crujientes láminas de pulpo, salteado con cebolla, chile serrano y un toque de salsa ponzu, acompañado de guacamole y tortillas.

Atún tártara **\$255**
Frescos cubos de atún, macerados en cítricos y salsas oscuras, guacamole, durazno y jitomate, acompañado de tostadas.

Salmón al gusto **\$275**
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 **\$175**
Al mojo de ajo, al ajillo, empanizado o a la plancha, acompañado de ensalada y arroz blanco.

Camarones al gusto **\$240**
Al mojo de ajo, al ajillo, empanizados o a la plancha, acompañados de ensalada y arroz blanco.

VEGETARIANO Y VEGANO

Milanesa de setas **\$160**
Setas empanizadas, acompañadas de arroz rojo, plátano frito y ensalada de la casa.

Quesillo **\$92**
Queso panela asado, en espejo de salsa molcajeteadas, con papa frita, guacamole y tortillas.

Perejil frito vegano **\$170**
Con un toque de limón, nuez, piñones y papa frita, acompañado de tortillas.

GUARNICIONES EXTRAS

Guacamole	\$60
Frijoles refritos o de la olla	\$25
Papas a la francesa	\$38
Verduras al vapor o a la mantequilla	\$35
Arroz blanco	\$35
Chicharrón	\$35
Puré de papa	\$35

AGUA, REFRESCO Y CERVEZA

Agua Ciel (natural) **\$29**

Refresco **\$40**

Rusa **\$40**

Limonada **\$40**

Naranjada **\$40**

Sprite Zero **\$40**

Cerveza **\$45**

Stella Artois **\$55**

Michelob Ultra **\$47**

Cerveza artesanal La Brü
(varios estilos) **\$70**

Michelada **\$55**

Michelada cubana **\$55**

Clamato natural **\$55**

Fantasma **\$72**

Agua quina **\$40**

Agua Perrier **\$50**

Red Bull **\$70**

SÓLO PARA LLEVAR

Sobre pedido (ordenar con mínimo dos días de anticipación)

Paella mixta (20 personas) **\$3,200**
Variedad de mariscos, chorizo, pollo y vegetales.

Lechón al horno, sin guarniciones (8 personas) **\$1,850**

Lechón al horno, con guarniciones (8 personas) **\$2,300**
Frijoles refritos, espárragos a la parrilla y puré de papa, salsa de chile perón y tortillas.

Tomahawk (2 personas) **\$1,100**
A la parrilla, acompañado de ensalada de la casa, guacamole y papas al limón.



POSTRES



Panacota **\$70**
Cremoso mousse, bañado en salsa de frutos rojos.

Estrúdel de manzana **\$80**
Tibio o frío, acompañado de helado de vainilla.

Pastel de elote **\$75**
Acompañado de helado de chocolate y rompope.

Brownie de chocolate **\$75**
Tibio o frío, servido con helado de vainilla.

Pastel de la casa **\$75**
Pregunta por la variedad.

Fondue de chocolate **\$95**
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 **\$72**

De pasta **\$75**

Copa Tres Marías **\$85**
Plátano, helados de fresa, vainilla y chocolate.