



.....

FAÇENDA

RESTAURANTE DE CORTES

.....



ENTRADAS

1 CHISTORRA ASADA
 PROTEÍNA 200 GR **\$135**



Acompañada de guacamole y tortillas hechas a mano.

2 CHISTORRA GRATINADA
 PROTEÍNA 200 GR **\$150**



Acompañada de jitomate cherry y tortillas hechas a mano.

3 QUESO FUNDIDO
 PROTEÍNA 300 GR **\$150**



Acompañado con tortillas hechas a mano.

4 QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA
 PROTEÍNA 100 GR **\$175**



Acompañado con tortillas hechas a mano.

5 PANELA ASADA
 PROTEÍNA 250 GR **\$110**



Servida en espejo de salsa verde acompañada de pimiento morrón y tortillas hechas a mano.

6 PROVOLETA
 PROTEÍNA 250 GR **\$195**



Asado en las brasas acompañado de jitomate, morrón asado y chimichurri.

7 CHINCHULINES
 PROTEÍNA 220 GR **\$260**



Asados o fritos acompañados con guacamole, salsa verde y tortillas hechas a mano.

8 MOLLEJA DE RES
 PROTEÍNA 250 GR **\$240**



Asadas o fritas acompañadas de salsa verde, chiles toreados y tortillas hechas a mano.

9 TUÉTANOS
 PROTEÍNA 1 KG **\$250**



Acompañados de salsa verde y tortillas hechas a mano.

EMPANADAS

DELICIOSAS Y CRUJIENTES EMPANADAS TIPO ARGENTINAS

10 POR PIEZA



CARNE	\$45
Receta hecha en casa.	
CHISTORRA	\$40
Rellenas de chistorra y queso.	
ELOTE	\$40
Rellenas de elote y queso.	
ESPINACA	\$40
Rellenas de espinacas y queso.	
QUESO	\$40
Rellenas con mix de quesos.	

SOPAS

PIZZA

11 JUGO DE CARNE
300 ML **\$105**



Especial receta de la casa acompañada de cilantro, limón y cebolla.

12 CREMA DEL DÍA
300 ML **\$80**



Especialidad elaborada diariamente con las verduras más frescas.

13 PIZZA DE CARNE
PROTEÍNA 340 GR **\$395**



Masa para pizza punteada por 48 horas, saborizada con vino tinto, acompañada de mezcla de quesos, vacío, chistorra, chile serrano y un toque de queso de cabra.

AVES

14 PECHUGA HASSELBACK
PROTEÍNA 300 GR **\$225**



Rellena de cremosas espinacas y tocino crujiente. Gratinada con queso parmesano acompañada de ensalada de lechuga y cherry al perejil.

15 PECHUGA A LA MOSTAZA
PROTEÍNA 300 GR **\$215**



Parrillada en corte mariposa bañada en una cremosa salsa de mostaza antigua acompañada de papas adobadas a la paprika.

MAR

16 SALMÓN AL HINOJO
PROTEÍNA 250 GR **\$370**



A la parrilla sobre un espejo de salsa cremosa de hinojo, acompañado de calabaza campana y portobello asado con aceite de perejil blanqueado.

17 SALMÓN CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO
PROTEÍNA 250 GR **\$370**



Salmón parrillado bañado en reducción de balsámico y jamaica, acompañado de ensalada de frutas y vinagreta de limón.

18 PULPO AL ACHIOTE
PROTEÍNA 300 GR **\$490**



Pulpo marinado en adobo de achiote, acompañadas de papas arrieras, cremoso de aguacate de chipotle y salsa de chile cuaresmeño.

19 BROCHETAS DE CAMARÓN
PROTEÍNA 300 GR **\$310**



Camarones de cabeza marinados en mantequilla de tomillo y echelalotes, acompañado de pimientos morrones, plátano macho, cebolla morada, piña y naranja parrillados a fuego lento.

20 ATÚN A LOS QUESOS
PROTEÍNA 300 GR **\$320**



Medallón de atún parrillado, sobre cama de portobellos saltados en vino blanco bañado en crema de quesos.

CORTES

CERTIFIED ANGUS BEEF ACOMPAÑADOS DE ENSALADA DE LA CASA



TÉRMINOS DE LA CARNE

AZUL: 1/2 MIN. COCCIÓN POR LADO.
EL CENTRO DE LA CARNE PERMANECE CRUDA Y A BAJA TEMPERATURA.

MEDIO: 7 MIN. COCCIÓN POR LADO.
INTERIOR COLOR ROSADO, NIVEL DE JUGOS EQUILIBRADOS.

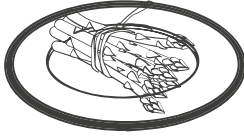
TRES CUARTOS: 9 MIN. COCCIÓN POR LADO.
CAPA SOLIDA COLOR CAFÉ EN EL EXTERIOR, LIGERO COLOR ROSADO AL INTERIOR.

BIEN COCIDO: 12 MIN. COCCIÓN POR LADO.
DESAPARECEN LAS COLORACIONES INTERNAS, SUS JUGOS DESAPARECEN EN UN 70%.

TODOS LOS GRAMAJES PRESENTADOS SON EN CRUDO Y PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA COCCIÓN.

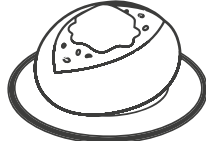
SIDES

30 ESPÁRRAGOS \$75
200 GR



Espárragos parrillados envueltos en tocino.

31 PAPA AL HORNO \$60
200 GR



Con mantequilla acompañada de tocino y crema especial.

32 PAPAS A LA FRANCESA \$65
300 GR



33 VERDURAS AL GRILL \$60
180 GR



Zanahoria, berenjena, calabaza y jitomate con reducción de balsámico.

34 PURÉ DE PAPA \$65
250 GR



Acompañado con gravy.

35 FETUCCINI \$65
200 GR



Alfredo o al burro.

36 CHAMPIÑONES AL AJILLO \$75
200 GR



Salteados al ajillo con un toque de limón.

37 ESPINACAS A LA CREMA \$60
150 GR



Exquisita combinación de espinacas con elote a la crema con un toque de ajo.

38 PAPAS ADOBADAS \$50
150 GR



Papitas cambray bañadas en mantequilla de paprika y doradas en horno.

POSTRES

39 PASTEL DE CHOCOLATE OSCURO \$120



Pastel cremoso de chocolate, bañado en ganache de chocolate oscuro.

40 PASTEL TRES LECHES CON CHOCOLATE BLANCO \$135



Cubierto de ganache de chocolate blanco.

41 TARTA DE MARACUYÁ \$115



Fresca tarta rellena de maracuyá acompañada de coulis de frutos rojos.

42 FLAN NAPOLITANO \$90



Tradicional flan napolitano cremoso.



BEBIDAS



TEQUILA

7 LEGUAS BLANCO 750 ML	BOTELLA	COPA (60 ML.)
	\$ 1,300	\$ 125
7 LEGUAS REPOSADO 750 ML	\$ 1,150	\$ 125
CUERVO TRADICIONAL 695 ML	\$ 900	\$ 100
1800 BLANCO 700 ML	\$ 900	\$ 125
1800 AÑEJO 700 ML	\$ 1,350	\$ 145
DON JULIO BLANCO 750 ML	\$ 1,300	\$ 135
DON JULIO REPOSADO 750 ML	\$ 1,450	\$ 135
DON JULIO 70 750 ML	\$ 1,980	\$ 195
CAZADORES REPOSADO 750 ML	\$ 900	\$ 95
HERRADURA ANTIGUO 700 ML	\$ 1,000	\$ 115
HERRADURA REPOSADO 700 ML	\$ 1,300	\$ 135
HERRADURA BLANCO 700 ML	\$ 1,200	\$ 130
MAESTRO TEQUILERO BLANCO 700 ML	\$ 1,350	\$ 160
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO 750 ML	\$ 1,700	\$ 190

BRANDY

TORRES 10 700 ML	BOTELLA	COPA (60 ML.)
	\$ 980	\$ 100

COGNAC

MARTELL V.S. 700 ML	BOTELLA	COPA (60 ML.)
	\$ 1,850	\$ 175
MARTELL V.S.O.P. 700 ML	\$ 2,300	\$ 250

GINEBRA

TANQUERAY 750 ML	BOTELLA	COPA (60 ML.)
	\$ 1,200	\$ 130
JUANITA 750 ML	\$ 950	\$ 105

VODKA

ABSOLUT BLUE 750 ML.	BOTELLA	COPA (60 ML.)
	\$ 900	\$ 100
GREY GOOSE 750 ML.	\$ 1,700	\$ 165

RON

MATUSALEM CLÁSICO 750 ML	BOTELLA	COPA (60 ML.)
	\$ 750	\$ 85
MATUSALEM PLATINO 750 ML	\$ 650	\$ 80
BACARDI BLANCO 750 ML	\$ 650	\$ 75
HAVANA CLUB 7 AÑOS 750 ML	\$ 1,250	\$ 120
HAVANA CLUB 3 AÑOS 750 ML	\$ 650	\$ 75
MALIBÚ 750 ML	\$ 700	\$ 80



WHISKY

CHIVAS REGAL 12 750 ML
RED LABEL 750 ML
BLACK LABEL 750 ML
BUCHANAN'S MASTER 750 ML
JACK DANIEL'S 700 ML
OLD PARR 750 ML

BOTELLA

\$ 1,800
\$ 980
\$ 1,950
\$ 1,950
\$ 1,100
\$ 1,500

COPA (60 ML)

\$ 185
\$ 105
\$ 195
\$ 190
\$ 125
\$ 150

MEZCAL

APALUZ 750 ML

BOTELLA

\$ 1,000

COPA (60 ML)

\$ 95

CERVEZA

CORONA 355 ML
CORONA LIGHT 355 ML
MODELO ESPECIAL 355 ML
NEGRA MODELO 355 ML
PACIFICO 355 ML
VICTORIA 355 ML
STELLA ARTOIS 330 ML
ARTESANAL MINERVA STOUT 355 ML
ARTESANAL MINERVA VIENA 355 ML
MICHELADA 60 ML
MICHELADA CON CLAMATO 180 ML
CLAMATO PREPARADO 250 ML
RUSA

PRECIO

\$ 40
\$ 40
\$ 45
\$ 45
\$ 40
\$ 40
\$ 55
\$ 80
\$ 80
\$ 25+
\$ 28+
\$ 70
\$ 10+

DIGESTIVOS

FRANGELICO
BAILEYS
LICOR 43
CHINCHÓN DULCE
SAMBUCA NEGRO
MIDORI
JÄGERMEISTER
KAHLÚA
CAMPARI

COPA (60 ML)

\$ 100
\$ 100
\$ 115
\$ 95
\$ 95
\$ 100
\$ 100
\$ 60
\$ 95



MEDIAS BOTELLAS

LAMBRUSCO 187 ML

SANGRE DE TORO 375 ML

BOTELLA

\$ 190

\$ 280

VINO DE MESA

MÉXICO

SANTO TOMÁS - TEMPRANILLO CABERNET 750 ML

SANTO TOMÁS 31.8 - TEMPRANILLO, CAB. SAUVIGNON, SYRAH 750 ML

OBERTURA - CABERNET MERLOT 750 ML

BOTELLA

COPA
(180 ML)

\$ 850

\$ 800

\$ 950

ARGENTINA

FUZION - TEMPRANILLO, MALBEC 750 ML

PUNTO FINAL - MALBEC 750 ML

\$ 520

\$ 750

\$ 135

CHILE

BRISA VISTAMAR - CAB. SAUVIGNON 750 ML

CARMEN - MERLOT 750 ML

CARMEN - CARMENERE 750 ML

CASA PUNTI - CABERNET SAUVIGNON 750 ML

WINEMARKERS - SECRET BARRELS 1 L

PUNTI FERRER - CARMENERE 750 ML

CONTAGUA - CABERNET 750 ML

\$ 500

\$ 650

\$ 650

\$ 380

\$ 750

\$ 450

\$ 550

\$ 135

E.U.A.

IRONSTONE - PINOT NOIR 750 ML

DRIFTING - CABERNET SAUVIGNON 750 ML

OBSESSION - RED BLEND MERLOT - PETIT SHIRA 750 ML

\$ 800

\$ 750

\$ 900

ESPAÑA

SANGRE DE TORO - GARNACHA CARIBEÑA 750 ML

FUENTE VIÑA - CABERNET 750 ML

REJADORADA - TEMPRANILLO 750 ML

\$ 700

\$ 400

\$ 900



ITALIA

ACQUERELLO - MONTEPUNCIANO D'ABRUZZO 750 ML

ANTERRA - NERO D'AVOLA 750 ML

BOTELLA

COPA
(180 ML)

\$ 500

\$ 135

\$ 550

SUDÁFRICA

PERDEBERT - PINOTAGE 750 ML

\$ 700

VINOS BLANCOS

BOTELLA

COPA
(180 ML)

ESPAÑA

DOLCE BIANCO - VERDEJO 750 ML

\$ 750

MÉXICO

CASA MAGONI MANAZ - VIOGNIER, FIANO 750 ML

\$ 700

CHILE

CANTAGUA - CHARDONNAY 750 ML

\$ 490

WINEMAKER'S SECRET BARRELS WHITE 1 L

\$ 750

ITALIA

ACQUERELLO - PINOT GRIGGIO 750 ML

\$ 550

\$ 135

VINOS ROSADOS

BOTELLA

COPA
(180 ML)

ESPAÑA

FUENTEVIÑA - TEMPRANILLO ROSE 750 ML

\$ 400

\$ 120

E.U.A

ROUND HILL - WHITE ZINFANDEL 750 ML

\$ 550

CHILE

WINEMAKER'S SECRET BARRELS ROSE 1 L

\$ 750

VINOS ESPUMOSOS

BOTELLA

COPA
(180 ML)

ITALIA

RIUNITE - LAMBRUSCO 750 ML

\$ 500

LA GIOIOSA ET AMOROSA - FRAGOLINO 750 ML

\$ 700

ALEGRANZZA 750 ML

\$ 400

\$ 120



CHAMPAGNE

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 750 ML
MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL 750 ML
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL 750 ML

BOTELLA

\$ 2,700
\$ 2,500
\$ 3,500

COCTELERÍA

SANGRÍA 420 ML
CLERICOT 420 ML
PIÑA COLADA 420 ML
MEDIAS DE SEDA 300 ML
LONG ISLAND ICE TEA 300 ML
RUSO BLANCO 180 ML
TEQUILA SUNRISE 180 ML
SEX ON THE BEACH 180 ML
CARAJILLO 120 ML
MOJITO 180 ML
CAIPIRIÑA 240 ML
GIN TONIC 355 ML
SANGRE DE JAMAICA 355 ML
BELLINI 360 ML
MIMOSA
BAR TOLITO
LA MARIELA
BUGAMBILIA

COCTEL

\$ 75
\$ 85
\$ 85
\$ 80
\$ 90
\$ 75
\$ 90
\$ 75
\$ 135
\$ 100
\$ 120
\$ 110
\$ 110
\$ 100
\$ 90
\$ 110
\$ 110
\$ 110

JARRA (1.7 ML)

\$ 210
\$ 280

MARGARITAS

CEREZA 360 ML
FRESA 360 ML
ORIGINAL 360 ML

COCTEL

\$ 90
\$ 90
\$ 90

MARTINIS

COSMOPOLITAN 240 ML
SECO 240 ML
MANHATTAN 240 ML
CHOCOLATE 240 ML
MAZAPÁN 240 ML

COCTEL

\$ 90
\$ 90
\$ 90
\$ 110
\$ 110



SIN ALCOHOL

	BEBIDA	JARRA (1.7LT)
LIMONADA 420 ML	\$ 40	\$ 130
NARANJADA 420 ML	\$ 40	\$ 130
PIÑADA 420 ML	\$ 80	
FRESADA 420 ML	\$ 80	
CONGA 420 ML	\$ 50	
HIERBABUENA SIN ALCOHOL 355 ML	\$ 55	
MARACUYADA 355 ML	\$ 70	
TÉ CALIENTE 250 ML	\$ 30	
CAFÉ AMERICANO 250 ML	\$ 40	
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO 250 ML	\$ 40	
CAFÉ CAPUCCINO 150 ML	\$ 55	
CAFÉ ESPRESSO 45 ML	\$ 30	
AGUA EMBOTELLADA 600 ML	\$ 35	
SPRITE 355 ML	\$ 38	
AGUA MINERAL 355 ML	\$ 38	
SIDRAL MUNDET 355 ML	\$ 38	
COCA-COLA 355 ML	\$ 38	
COCA-COLA LIGHT 355 ML	\$ 38	
SQUIRT 355 ML	\$ 38	
JUGO DE NARANJA 355 ML	\$ 35	
JUGO DE ARÁNDANO 355 ML	\$ 35	
JUGO DE PIÑA 355 ML	\$ 35	
PERRIER 355 ML	\$ 65	
AGUA QUINA 355 ML	\$ 40	
GINGER ALE 350 ML	\$ 35	
AGUA PELLEGRINO 250 ML	\$ 55	





PLAZA PANORÁMICA BUGAMBILIAS Local 9 Zona C
Blvd. Bugambilias #4460, Cd. Bugambilias, Segunda Sección, Zapopan, Jalisco, C.P. 45238
Horario: **Lunes a Sábado 1 p.m. - 12 a.m. Domingo 1 p.m. - 11 p.m.**
Reservaciones: **33 3271 0362**

✉ facenda@plazapanoramica.com.mx
f Facenda - Restaurante de cortes 📷 [facenda.panoramica](https://www.instagram.com/facenda.panoramica)

Pedidos a Domicilio
Call center: **33 3271 9999** ☎ **33 2248 0324**

