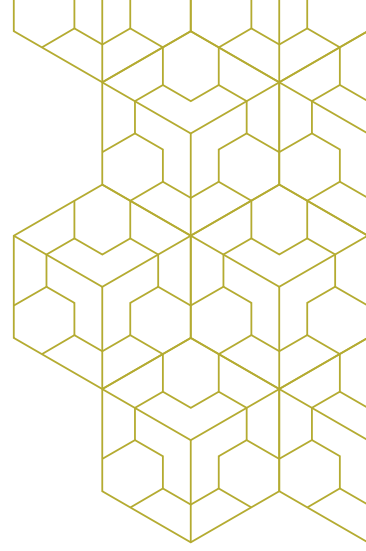


WE ARE INTRO



#introrestaurant #somosintro

chef angel vázquez

@angelintro @introrestaurant



PARA COMPARTIR

coliflor rostizada, crema de queso de cabra, emulsión de albahaca, 250 grs.- \$180

betabel rostizado, jocoque seco, vinagreta de cardamomo, reducción de balsámico, avellana caramelizada, 170 grs.- \$165

pizza, pregunta por las opciones de temporada.- \$180

SOPAS

crema de tomate.- \$90

crema de hongos.- \$90

crema de frijol.- \$90

PESCADO Y MARISCOS

robalo husset, puré de camote, tomate cherry rostizado, aderezo de mostaza antigua, 150 grs.- \$200

CARNES Y AVES

muslo de pollo al sartén, mantequilla, polenta suave y tomates ahumados con romero.- \$220

arroz meloso, kielbasa (salchicha polaca), callo de almeja, aguacate, queso doble crema.- \$200

filete de res terrina de papa, salsa de queso brie, 150 grs.- \$290

lasagna de res ahumada, salsa bechamel, salsa de tomate.- \$200

hamburguesa de sirloin, mostaza dijon, queso monterrey, jus de cebolla.- \$220