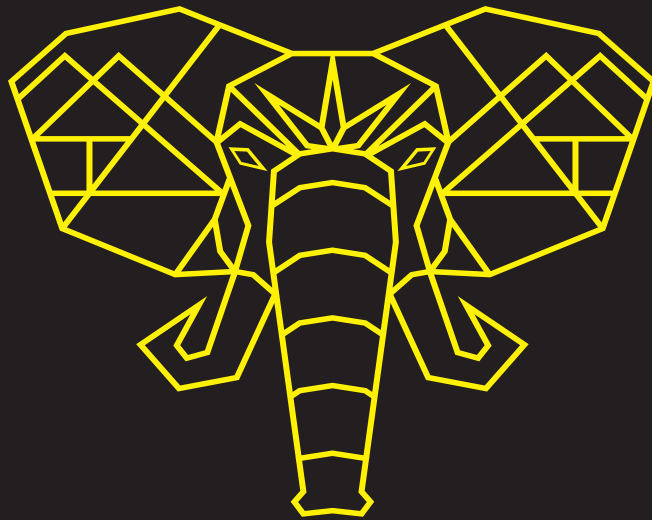


Mia

BOULEVARD



**MENÚ
COMIDAS**

ENTRADAS

EMPANADAS ARGENTINAS

(Carne molida, jamón con queso y champiñones con queso)

Deliciosas empanadas de la casa estilo argentino, acompañadas de chimichurri.

\$85.00

PROVOLETA A LA PLANCHA EN POMODORO

Queso Provolone sellado a la plancha, sobre salsa cremosa y marinada.

\$315.00

AGUACHILE DE RIB EYE

Aguachile norteño de Rib Eye, cubierto de salsa cítrica y oscura,

acompañado de aguacate y tostadas de la casa.

\$355.00

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE

Fresco y recién hecho, sazonado con aceite de olivo y cubierto de chicharrón de rib eye recién frito.

\$315.00

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS MÍA

Combinación perfecta de quesos y embutidos, acompañados de frutos y pretzels, especiales para compartir.

\$320.00

ATÚN BOTANERO CON CHICHARRÓN

Cubos de atún de aleta amarilla, bañados en salsa dulce de chile, sobre crema Alfredo y acompañados de chicharrón crujiente.

\$315.00

DE LA CASA A SU MESA

TACOS DE YESCA (3 pz.)

Clásicos tacos de la raza, a la parrilla, crujientes sobre costra crujiente de queso, acompañados de salsa casera.

\$210.00

TACOS DE LECHUGA (3 pz.)

Rellenos de pollo en salsa de chile dulce.

\$380.00

CHORIZO ARGENTINO

Jugoso chorizo a la parrilla, acompañado de pesto y panecillos tostados con hierbas y ajo.

\$220.00

COLIFLOR ASADA (pídela natural o a la paprika)

Coliflor asada, tierna, aromática, suave, bañada en salsa cremosa y arúgula.

\$270.00

HUESO TUETANERO A LAS BRASAS

Asado en nuestro horno Jospier, con tuétano tierno y crujiente por fuera, con tortillas de maíz y nuestra salsa casera.

\$320.00

VERDURAS A LA PARRILLA

Mix de vegetales laminados, asados en nuestra parrilla con aceite de olivo y sal. Pregunta por el kit de balsámico y queso de cabra.

\$175.00

ENSALADAS

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

Mix de lechugas europeas con frutos del bosque en una vinagreta de frambuesa, topados con nevado de queso de cabra.

\$290.00

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

Servida en hojas enteras, topada con pechuga de pollo parrilla y crotones horneados.

\$299.00

ENSALADA CAPRESSE

Fresca y aromática, mozzarella fresco, pesto, tomates y albahaca...

\$299.00

ENSALADA GAUCHA

Nadie como nosotros para una increíble Gaucha, con aceitunas, aguacate y suficiente queso recién rallado.

\$299.00

ENSALADA TIBIA DE ESPINACAS TOCINO Y NUEZ

Nuestra única y sensual ensalada de espinacas babys, en aderezo de tocino y miel, coronada con nuez.

\$290.00

PASTAS

FETTUCCHINE ALFREDO CON POLLO	\$320.00
<i>El mejor y más delicioso Alfredo cremoso de todos, suave, en pasta al dente, acompañado de pechuga de pollo a la parrilla.</i>	
FRUTTI DI MARE 	\$380.00
<i>Del Mar a su mesa, auténtico sabor Italiano, con vino blanco y salsa de tomates frescos con albahaca y hierbas provenza.</i>	
SPAGHETTI BOLOGNESA	\$255.00
<i>Nada más restaurador que una pasta con bolognesa mixta de res y cerdo, en salsa de tomates con suficiente parmesano reggiano rallado.</i>	
PASTA PRIMAVERA	\$210.00
<i>Penne rigate al dente con mix de vegetales y pesto, salteados y dorados, coronados con parmesano.</i>	

CORTES

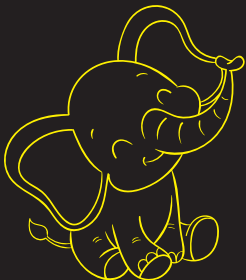
RIB EYE (500 g en crudo)	\$1,050.00
<i>Corte mágico, en nuestro horno Josper, con grasa intramuscular, marmoleo ligero y suave como mantequilla, acompañado de papas fritas.</i>	
ARRACHERA (500 g en crudo)	\$680.00
<i>Desde Monterrey, NL directo a su plato, asado en Josper, pregunte por chimichurri o pesto, se acompaña con papas fritas.</i>	
COWBOY (500 g en crudo) 	\$1,200.00
<i>Con hueso sabe mejor. Bife grueso con sal de grano, mantequilla de hierbas y papas fritas.</i>	
SIRLOIN (500 g en crudo)	\$780.00
<i>Clásico churrasco, se recomienda medio, como la mayoría de los cortes, jugoso y gigante.</i>	
CHULETÓN (500 g en crudo)	\$700.00
<i>De los más famosos y ricos de la región, también desde Monterrey, NL. Suave y jugoso, con fritas al lado.</i>	
RIB EYE 1 KG	\$2,200.00
TOP SIRLOIN 1.5 K	\$2,000.00

PIZZAS

CAMARÓN AL AJO <i>Camarón marinado sobre masa de pizza reposada, aireada, blanda y crujiente, con nuestra salsa secreta de la casa.</i>	\$345.00
HAWAII <i>Nuestra dulce versión de hawái, en salsa fresca de tomates y albahaca.</i>	\$320.00
PEPPERONNIE <i>Nuestra combinación más preciada, el Pepperoni, Mozzarella y salsa de tomate casera, con albahaca...mmm...</i>	\$299.00
CARNES <i>Rib eye, arrachera y top sirloin sobre nuestra pieza maestra, la pizza Mía.</i>	\$320.00
MEXA <i>Morrones, jalapeño, cebollas caramelizadas, arúgula y parmesano rallado... Nada mejor que una Mexa.</i>	\$320.00
ITALIANA <i>Masa tipo napolitana, arúgula, aceituna negra, albahaca y aceite con ajo, todo horneado en mozzarella y tomates.</i>	\$320.00
ARRACHERA <i>La Norteña, de Arrachera directa de Monterrey NL, con salsa marinara, mantequilla y salpicada con parmesano y aceite de ajo.</i>	\$320.00
PIZZA MÍA <i>Nuestra especialidad, con ingredientes de la casa y salsa secreta.</i>	\$320.00
PIZZA VEGETARIANA <i>Para opción vegana tenemos nuestra pizza de vegetales alineados con aceite de olivo y servida con balsámico.</i>	\$320.00
MARGARITA 🍷 <i>Con el sabor elegante de los tomates y la albahaca fresca.</i>	\$320.00

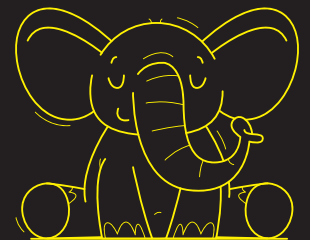
ESPECIALES

HAMBURGUESA MÍA <i>200g de carne de res y tocino, 2 quesos, pan brioche, pepinillos, Lechuga hidropónica y tomate fresco... con papas fritas.</i>	\$260.00
PECHUGA PARMEGIANA O A LA PARRILLA <i>Nuestra mágica pechuga italiana, empanizada y cubierta con salsa de tomates y mozzarella, acompañada de papas fritas.</i>	\$290.00
SALMÓN CON ALCAPARRA Y LIMÓN 🍷 <i>Nuestra especialidad del mediterráneo, salmón sellado al sartén con salsa de alcaparras, limón y vino blanco estilo beurre blanc o a la parrilla.</i>	\$480.00
CAMARONES AURORA <i>Camarón 16/20 al sartén, sellados y cocinados al ajillo, acompañados puré de camote con arándanos.</i>	\$420.00



MENÚ PARA NIÑOS

Minihamburguesa con papas fritas	\$150.00
Mac and cheese con pan tostado	\$150.00



POSTRES

BROWNIE CON HELADO DE TOCINO	\$180.00
<i>Hecho en casa y nuestro helado único de tocino lo hacen increíble.</i>	
FRUTOS DEL BOSQUE FLAMBÉE CON CHANTILLY	\$180.00
<i>Frutos del bosque flambeados con licor, cubiertos de crema batida y cajeta de la casa.</i>	
PASTEL DEL DÍA 	\$180.00
PASTEL DE TRES LECHE	\$180.00

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA	\$60.00
VEGETALES AL PESTO	\$60.00
PAPA FRANCESA	\$60.00
ELOTE DULCE	\$60.00
VERDURAS A LA PARRILLA	\$60.00

EXTRAS

ADEREZOS	\$25.00
SALSAS	\$25.00
PAN	\$25.00
SET DE TORTILLAS	\$25.00

Mia
B U L E V A R D



RED: SOLO SOY MÍA
CLAVE: SIEMPRE MIA

RESERVACIONES: 492 492 9371
BLV. LÓPEZ PORTILLO #22
GUADALUPE, ZAC.