



★ **MOSTO** ★

— BEER HOUSE —





PREMIUM
LAGER BEER

ANNO * 1366

**STELLA
ARTOIS**

ANNO * 1366

**STELLA
ARTOIS**

Belgium

BREWING EXPERTISE



COMIDA @ LENTA



Slow food (comida lenta) es un movimiento internacional nacido en Italia que se contrapone a la estandarización del gusto en la gastronomía, y promueve la difusión de una nueva filosofía que combina placer y conocimiento. Opera en todos los continentes por la salvaguarda de las tradiciones gastronómicas, con sus productos y métodos.

El símbolo de slow food es el caracol, emblema de la lentitud.



**DISCULPA LA DEMORA PERO ESTAMOS PREPARANDO TUS ALIMENTOS CON
EL MAYOR CUIDADO PARA QUE TU EXPERIENCIA SEA FORMIDABLE.**



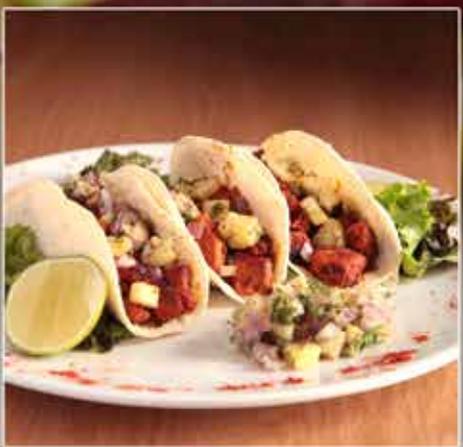
Tiradito de Atún Fresco.

Con pimienta negra, vinagreta de naranja y soya. \$150.



Chiles Güeros.

Rebosados en cerveza negra, rellenos de marlín ahumado acompañado con salsa "petróleo". \$150.



Tacos de Atún al Pastor.

Con ensalada de piña. \$155.



Carnitas de Rib Eye.

Sobre timbal de aguacate, acompañado de tortillas. \$245.

SNACKS | MOSTO BEER HOUSE

Bratwurst Mit Kartoffelsalat.

Salchicha alemana con guarnición de ensalada de papa. \$135.



Chips de Camote Amarillo.

Rebanadas fritas de camote servidas con salsa de jamaica y chile de árbol. \$90.



Papas Steak Marinadas En Trufa.

Acompañadas de crema ácida con cebollín y tocino. \$120.



Papas Bravas.

Gajos de papa bañados en salsa picante y crema de perejil. \$95.



Croquetas de Queso de Cabra.

Con prosciutto y ensalada de arúgula. \$165.



Croquetas de Papa.

Acompañado de Honey Mustard balsámico. \$135.



SNACKS | MOSTO BEER HOUSE



Taquitos de Barbacoa de Pato.
Carne de pato estilo barbacoa servida con tortillas. \$165.

Dúo de Hamburguesa Black Angus.

Por un lado la de queso gouda con cebolla caramelizada y por el otro la de blue cheese con mermelada de tomate rojo. Acompañadas de papas steak a la paprika. \$145.



Carpaccio de Res.
Finas láminas de res con vinagreta de habanero. \$135.





Ceviche Peruano.

Con ricoto, aji amarillo, choclo, cebolla morada y camote amarillo, acompañado de leche de tigre de tamarindo. \$190.



Ceviche Mosto.

Con la pesca del día, mango, hierbabuena y aceite de ajonjolí. \$160.



Tostada de Sashimi.

De atún fresco con alioli de habanero, vinagreta de soya, cebolla morada y aguacate, coronada con poro frito. \$165.

TAPAS | MOSTO BEER HOUSE

Tapas de Prosciutto.

Con queso de cabra y pesto. \$75.



Tapas de Tártara de Atún.

Atún fresco coronado con arúgula \$75.





Especial.

Combinación de lechuga y arúgula, queso de cabra cenizo, aceituna marroqui, jitomate deshidratado, crutones de parmesano y vinagreta de sherry. \$115.



Ensalada Mosto.

Combinación de lechugas y espinacas, queso brie, higos, nueces caramelizadas y aderezo de oporto. \$165

PIZZAS ROJAS | MOSTO BEER HOUSE

Crujiente base con salsa de tomate hecha al horno de piedra y gratinada con queso mozzarella.



Francesa.

Higos, prosciutto y queso azul.
\$200.



Hawaiana.

Piñas caramelizadas y jamón de pavo. \$165.



Italiana.

Pepperoni, salchicha italiana, jamón, salami y pimientos. \$165.



Española.

Manzanas, dátiles y canela. \$165.

PIZZAS ROJAS | MOSTO BEER HOUSE

Crujiente base con salsa de tomate hecha al horno de piedra y gratinada con queso mozzarella.

Mediterránea.

Compota de hongos salvajes, mozzarella fresca y jitomate deshidratado. \$180.



Griega.

Aceituna negra, queso de cabra, jitomate deshidratado y reducción de balsámico. \$200.



Capricciosa.

Compota de champiñones, tocino dorado y cebolla caramelizada. \$180.



Mexicana.

Pechuga de pollo, palmitos, tallo de cebollita cambray, aderezo de chipotle y jalapeño fresco. \$165.



PIZZAS ROJAS | MOSTO BEER HOUSE

Napolitana.

Prosciutto, espárragos, mozzarella, albahaca y arúgula frescos. \$180.

Parisina.

Quesos roquefort, de cabra, brie y mozzarella fresco, jitomate deshidratado y reducción de balsámico. \$200.

PIZZAS BLANCAS | MOSTO BEER HOUSE

Spartana.

Queso de cabra cenizo, cebolla caramelizada, salmón ahumado, jitomate deshidratado, compota de hongos salvajes y hierbas finas. \$240.



Marina.

Pizza con salsa blanca con infusión de jalapeños frescos, camarones, pimientos, espárragos, palmitos y berros. \$240.



PIZZAS BLANCAS | MOSTO BEER HOUSE

Pan crujiente con salsa blanca hecha a base de quesos y ajo rostizado.



Salmón.

Espárragos, salmón ahumado, alcaparras, pimientos y eneldo. \$240.



Florentina.

Queso mozzarella fresco, jitomate deshidratado y espinacas al ajo. \$200.



Especial.

Crujiente base de pizza con sashimi de atún fresco marinado, berros y aderezo cremoso de cilantro. \$180.



Arma Tu Pizza.

Elige hasta 5 ingredientes de los que aparecen en las especialidades y con la salsa de tu elección. \$200.



Pizza Troyana.

Deliciosa masa de pizza que oculta una exquisita carne de hamburguesa en su interior. \$170.



Hot Dogüen.

Salchicha bratwurst, marinada en mostaza dijon rellena de mozzarella y compota de cebolla morada envuelta en crujiente pasta de pizza y ensalada de papa. \$180.

Pizza Rellena.

Rellena de marlyn acompañada de guacamole \$ 200



Helado Artesanal

Pregunte por nuestros sabores de temporada. \$65.



Flan de Queso

Acompañado de frambuesas y zarzamoras. \$65.



Crepa Mosto Manzana

Crepas de manzana con helado de vainilla y nueces. \$120.

Torre de Chocolate

Esponjoso pan de chocolate con crema dulce. \$95.



Postre Nórdico.

Combinación de queso doble crema y membrillo envuelto en masa horneada, coronada con helado artesanal. \$99.



MOSTOBEERHOUSE.COM

