

DISEÑO DE EMPAQUE



DISEÑO DE EMPAQUE



BRANDING



SOPAS ENSAMBLE

CREACION DEL DIA \$85.00
Todos los días una propuesta diferente creada por el chef de la casa.

CREMA DE NARANJA Y JENGIBRE \$65.00
Deliciosa crema con hojas tostadas (masa) labrada, labrada y galletitas.

CON CAMARON \$105.00
Cochinita por el huevo y acompañada de camarones a la mexicana.

JUGO DE CARNE PRIME \$90.00
Cochinita por el huevo acompañado de rubio de carne moxosa asada.

SOPA DE FIDEOS NEGROS \$85.00
Cochinita en caldo de fideos acompañado de crema ácida y queso de ranchero.

ENSALADAS ENSAMBLE

GRIEGA \$110.00
Mojito de tomate cherry, vinagreta de aceite de oliva y vinagre de plátano con hierbas de olor y queso de cabra crema.

PERA Y SERRANO \$135.00
Pera asada con arroz blanco acompañado de aceite de oliva, queso azul y rúcula fresca.

CORAZONES DE ALCACHOFA ASADA \$128.00
Alcachofas asadas en horno con queso de cabra y tomate fresco.

ENSALADA TEMPLADA DE VERDURAS \$120.00
Verduras asadas a la plancha con un toque de miel de abeja, poco queso natural y chips de camote.

ENSEMBLE

PESCADOS Y MARISCOS ENSAMBLE

PESCA DEL DIA \$275.00
Con papas de autor y chicharrón con tortitas.

PULPO CONFITADO \$295.00
Delicioso tentáculo de pulpo confitado en manteca de pito dándole un sabor único y invitante acompañado de queso de plátano y papas de autor.

SALMÓN \$285.00
Delicioso salmón cruteno a la plancha acompañado de nuestros clásicos salsa de fresa o de limón y cebolla.

CALAMARES ENSAMBLE \$315.00
Deliciosos calamares rebozados acompañados de nuestros clásicos salsa Ensamble.

ROBALO Y CHERRYS \$310.00
Filete de robalo sellado a la plancha acompañado de una salsa de cherry y reducción de vinagre balsámico.

MEJILLONES AL VINO BLANCO \$270.00
Clásico platillo de la cocina flamenca acompañado de chips de papa y pan crujiente.

CLÁSICOS ENSAMBLE

TOSCANA \$128.00
Deliciosa mezcla de fideos, queso azul, mariscos gratinados, queso de manzana, horchata con Avocado aderezado de miel, mostaza y salsa vinagreta de vinagre balsámico.

TOSTADAS DE ATUN \$116.00
Atún ahumado americano cortado finamente y mojado en salsa ponzo de soja, sobre una base de maíz con mantequilla y queso cheddar, aliño de aguacate, aliño de cebolla mojada y juliana de papa frita (2 piezas).

LOMITO CARRO \$267.00 / (2 personas) \$480.00
Suave y magro centro de corazon de fiambre, calidad #1mas, bañado en nuestra salsa Ensamble.

ATUN A LA PLANCHA \$285.00
Filete de atun ahumado con arroz sazonado, al gusto, en crema de gorgonzola, acompañado de papas verde de papas y aliño de hortalizas.

TACOS DE LA CASA \$205.00
Tacos de carne asada, hoja verde, tortitas de harina acompañados de pico de gallo tropical.

CARPACCIO DE RES \$190.00
Fresas limón de corazon de filete sazonado con especias, acompañado de tomates cherry.

CAMARONES ENSAMBLE (aproveche por existencia) \$395.00
Nuestros clásicos camarones jumbo a la plancha con nuestra clásica salsa Ensamble.

QUARNICIONES

Papas al horno, especias a la crema, papas gajo, papas a la francesa, esquirol, yuca frita \$65.00

Setas sazonadas \$115.00

www.ensamblrestaurant.com

BRANDING



DISEÑO DE BROCHURE

