RESTAURANTE 1900

Desde 1999

¡BIENVENIDOS!

Todos los platillos requieren tiempo de preparación.

¡Disfruta nuestro espacio!

PARA LLEVAR

Encarga tus platillos favoritos y disfrútalos en tu casa.

10% de descuento

AMERICAN EXPRESS MasterCard VISA

TELEFONOS: 55 5573 3693
Whatsapp: 55 6898 7896
HORARIO: Cocina martes a sábado 13h a 22h cierre 23h
Domingo 13h a 19h
Web: restaurante1900.mx
E mail: info@restaurante1900.com.mx

Síguenos: RESTAURANTE1900 TLALPAN

Review us on TripAdvisor

Escanea y califica con 5 burbujas!!
Si no estás conforme con algo, déjanos tus sugerencias en nuestro libro de reclamaciones, Gracias!

Desde 1999

ENTRADAS

Empanadas	Empanadas argentinas de carne, elote c/queso, espinacas c/queso 110g	60
Cantábrica	Bacalao fresco , cebolla confitada, perejil y huevo. 200g	145
Berenjenas	En escabeche, receta italiana. 170g	90
Pimiento asado	Asado a la parrilla con ajo y crema de queso azul. 200g	105
Tártara de atún	Atún marinado , aguacate y mango 210g	180
Provoleta	Ahumada con pesto de albahaca y jitomate. 230g	255
Carpaccio	Filete de res con aderezo de aceite de oliva extra virgen, soya, limón y lascas de queso parmesano. 150g	185
Portobello	Champiñón al vino blanco con ajo y perejil fresco. 300g	215
Tabla de quesos	Combinación de queso provolone, pecorino, queso de cabra, queso azul, parmesano, pepperoni, manzana y chile cuaresmeño. 300g	275
Chorizo	Chorizo argentino al plato. 120g	90

SOPAS (350g aprox)

Minestrone	Caldo de pollo con verduras y pasta corta. Sazonada con pesto de albahaca y queso parmesano.	90
Cebolla	Caldo de res, tocino y queso con crutones al ajo.	95
Lentejas	Caldo de pollo, con jitomate,	95
Ajo	Caldo de carne, ajo, pan y huevo	90
París	Caldo de res, champiñones,	110

ENSALADAS (Lechugas de cultivo hidropónico)

Piamontesa	Espinacas con queso de cabra, manzana verde y nuez; aderezo de mostaza, aceite de oliva extra virgen. 300g	160
Del Novecientos	Combinación de lechugas, pechuga a la parrilla, (proteínas 100g aprox.) jitomate fresco y albahaca. Aderezo de mostaza y aceite oliva extra virgen. 300g	165
Caprese	Rebanadas de queso mozzarella, jitomate, albahaca, aderezada con aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico. 300g	205
Bretagne	Lechuga francesa, jitomate, cebolla morada, cherry, queso de cabra caliente y miel, huevo cocido, semillas de girasol tostadas. 350g	170
César	Tradicional ensalada César. 280g	205

RISOTTOS (300g)

Risotto 3 quesos	Con fusión de queso azul, parmesano y provolone acompañado de chicharrón de parmesano.	235
Risotto pesto	Pesto, receta de la casa , cherry y queso parmesano.	205
Risotto 3 funghi	Elaborado con champiñones, setas y portobello y delicado aceite trufado.	215
Risotto Di mare	Con aros de calamar y camarón salteado adornado con salsa de pimiento.	285

Todos los precios se expresan en pesos mexicanos e incluyen impuestos
El gramaje de las porciones es aproximado y antes de cocción
Los pagos se pueden realizar en efectivo o tarjetas bancarias

AMERICAN EXPRESS MasterCard VISA

Desde 1999

PASTAS FRESCAS

Spaghetti o fetuccini	Al huevo 250g Elija su salsa	174
Ñoquis	Ñoquis de papa 250g Elija su salsa	184
Penne rigate	Alla puttanesca, pomodoro, ajo, anchoas, aceitunas, ají molido 250g	189
Ravioles	Espinaca y requesón 250g Elija su salsa	189
Ravioles	De carne en su jugo 250g	189
Lasagna bolognesa	Pasta fresca, queso, bechamel y bolognesa . 320g	225
Lasagna vegetariana	Espinacas, champiñones, zanahoria, berenjenas asadas, brócoli, queso y salsa bechamel. 320g	210

BOLOÑESA - POMODORO - 4 QUESOS - ALFREDO - PESTO - CARBONARA

PESCADOS Y MARISCOS

Atún a la plancha	Atún zanahoria baby, espárragos, col de Bruselas, jitomate cherry, salsa de tamarindo o Jamaica 200g	278
Salmón a la plancha	Salmón, con puré de camote con cenizas de tortilla, y cherry 200g	320
Pulpo a la parrilla	Pulpo baby aderezado con salsa especial de pimientos rojos con guarnición de papas pajas. 180g	345

CORTES de 1° calidad

Cada corte tiene características diferentes, consulte sobre tiempos y recomendaciones de cocción.

Bife de lomo	Libre de grasa, muy tierno. Se recomienda poco hecho. 350g	365
Bife de chorizo	Rib eye, posee gran cantidad de marmoleo 400g	535
Picaña	Jugoso corte de carne con grasa exterior 350g	375
Vacío	Delicioso corte de carne , recomendado a punto 300g	495
Parrillada	Tira de asado, chorizo, chistorra, vacío, lomo y picaña 1100g p/3pers.	1190

SUGERENCIAS DEL CHEF

Pollo al ajo y chile	Pechuga de pollo a la parrilla **(**también puede pedirlo al limón y/u orégano**)** . 250g	175
Pollo funghi	Pechuga de pollo a la parrilla con champiñones al ajillo y guajillo. 250g.	195
Lomito de res o milanesa	Chapata artesanal , jitomate, lechuga, cebolla y papas a la francesa. (También puede pedirlo al plato) 200g **EXTRA QUESO por $30 más.**	235
Milanesa Valdostana	Filete de res con salsa bechamel, espinacas y queso gratinado 200g.	235
Milanesa Napolitana	Filete con salsa pomodoro, queso, jamón york y tiras de pimiento morrón 200g.	260
Lomo al vino tinto	Lomo de res con champiñones en salsa de vino tinto, con papas pajas 200g.	295
Chamorro	Al horno con puré de camote 600g	295

Elija una guarnición para su **corte** (120g aprox.), excepto en Lomitos y milanesas
*verduras al horno o *espinacas a la crema o *papas fritas o *ensalada mixta

Todos nuestros platillos se elaboran con mantequilla Ghee (clarificada)

Todos los precios se expresan en pesos mexicanos e incluyen impuestos
El gramaje de las porciones es aproximado
Los pagos se pueden realizar en efectivo o tarjetas bancarias

AMERICAN EXPRESS MasterCard VISA

Desde 1999

PIZZAS y ENTREPANES

¡Tipo romana!

		Mediana 4 Porc.29cm	Grande 8 Porc.33cm
Margarita	Base con salsa de jitomate, queso, albahaca y rodajas de jitomate.	$165	$240
Del 1900	Tradicional pizza con base de salsa de jitomate, jamón, queso, pimiento morrón y aceitunas verdes.	$195	$285
Esteban	Base de salsa de jitomate, tocino, cebolla morada, champiñones y queso.	$205	$289
Peperoni	Base de salsa de jitomate, queso y peperoni.	$211	$295
Vegetariana	Base de salsa de jitomate, queso, pimiento, cebolla, berenjenas y champiñones.	$210	$295
Fugazzeta	Base de salsa de jitomate, cebolla, queso mozzarella, orégano y aceite oliva.	———	255
Florentina	Salsa de jitomate, jamón york, tocino, pimiento verde y queso.	$199	$289
Hawaiana	Salsa de jitomate, tocino, queso, jamón york y piña.	$195	$299
4 quesos	Base de salsa de jitomate y mezcla de cuatro quesos.	$230	$299
Choripizza	Base de salsa de jitomate, queso, chorizo argentino y un toque chile	———	323
Di prosciutto	Base de salsa de jitomate, queso, jamón serrano y arúgula.	———	395
Mediterránea	Base de salsa de jitomate, camarones, calamares, queso y cebolla	$273	$395
Hamburguesa de pollo	Pechuga pollo empanizada, jitomate, cebolla morada, lechuga, queso gouda, mayonesa con papas a la francesa. (Pan artesanal) 150g		$175
Hamburguesa americana	Carne de res, lechuga, jitomate, cebolla, queso gouda, con papas a la francesa. 150g (Pan artesanal)		$210
Hamburguesa BBQ	Carne de res, cebolla caramelizada, queso, BBQ. Con papas a la francesa. 150g (Pan artesanal)		$210
Choripan	Chorizo argentino en chapata con jitomate, lechuga, chimichurri y papas a la francesa. 120g (Chapata artesanal)		$140

En las pizzas mitad y mitad se aplicará un valor de *precio especial* CONSULTE

Panes artesanales hechos en casa

Todos los precios se expresan en pesos mexicanos e incluyen impuestos

Los pagos se pueden realizar en efectivo o tarjetas bancarias

AMERICAN EXPRESS MasterCard VISA

Té e infusiones(500ml)

$ 50

También frozen o frío

Guayaba	Tisana
Cereza negra	Tisana
Mango manila	Tisana
Rooibos Tchai	Africano
Rooibos vainilla	Africano
Ditox	Herbal
Tchaikovsky	Herbal
Early grey	Negro
Savoy truffe	Negro
Blanco paraíso	Blanco
Gunpowder	Verde

Café

Express	40
Express doble	50
Americano	40
Capuchino	60
Café Irlandés	160
Latte	60
Chocolate	40

Postres

Tarta Tatín	Original tarta de manzana caramelizada 105 c/helado 135
Flan casero	Elaborado con queso mascarpone, acompañado con dulce de leche 85
Crepas	Rellenas de dulce de leche 75
Tiramisú	Galletas soletas con licor de café y queso mascarpone. 130
Helado	Helados (preguntar por sabores) 75
Brownie	Delicioso pastel de chocolate 70 c/helado 100

Tarta tatín

Los precios se expresan en pesos mexicanos e incluyen IVA

CERVEZAS ARTESANALES

COLIMITA	Alc.%vol.	Precio
Piedra lisa	4.7 %	$95
Colimita lager	4.4 %	$95
Ticus porter	4.6 %	$95
Cayaco	3.8 %	$95

MONSTRUO DE AGUA

Blanca de agave	7.5%	$115

CERVEZAS MODELO

CORONA	$ 55
VICTORIA	$ 55
NEGRA MODELO	$ 60
MODELO ESPECIAL	$ 60
STELLA ARTOIS	$ 75
SERVICIO MICHELADO	$ 15
SERVICIO CUBANO	$ 20
SERVICIO CLAMATO	$ 30

OTRAS BEBIDAS

Refrescos	355cl	$ 45
Agua Natural	600cl	$ 30
Agua Mineral	355cl	$ 40
Agua Perrier	330cl	$ 65

AMERICAN EXPRESS MasterCard VISA

LIMONADA/NARANJADA

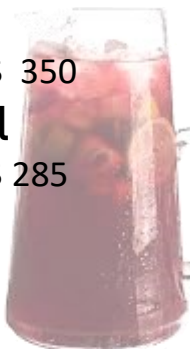
Vaso 12oz	Jarra chica (1l)	Jarra grande(1.7l)
$ 45	$ 115	$ 190

Clericot

$ 90	$ 205	$ 350

Sangría natural

$ 90	$ 170	$ 285



Coctelería

El costo de los cocteles es el precio del destilado a escoger **más** el **extra indicado**

2oz	Destilado	Extra
Margarita frozen	Tequila	$20
Vampiro	Tequila	$70
Piedra	Tequila	$40
Martini de temporada	Gin/ Vodka	$50
Blody Merry	Vodka	$45
Cosmopólitan	Vodka	$25
Blue lagoon	Vodka	$45
Medias de seda	Vodka	$30
Sex on the beach	Vodka	$25
Ruso negro	Vodka	$40
París de noche	Brandy	$20
Aroma	Mezcal	$25
Ruso blanco	Vodka	$50
Tom collins	Vodka	$25
Martini expreso	Vodka	$50
Mojito clásico	Ron	$25
Piña colada	Ron	$75
Bull	Ron	$85
Daiquiri	Ron	$25
Limonada azul	Ron	$20
Whisky sour	Whisky	$20
Old fashioned	Whisky	$20
Manhattan	Whisky	$40
Ojos verdes	Whisky	$50
Cielo oaxaqueño	Mezcal	$40
Mezcalita	Mezcal	$25
Negroni	Gin	$70
Martini clásico	Gin	$30
Tinto de verano		$115
Carajillo		$156
Aperol spritz		$145
Carajillo de mazapán		$195
Alfonso XIII		$105
Fernando		$135

Aperitivos (2 oz)

Cinzano rojo	$95
Cinzano blanco	$95
Campari	$120
Aperol	$105
Fernet Branca	$105

Coctelería sin alcohol

Piñada	$75
Mojito	$65
Conga	$65
Canica	$60
Malteada infantil	$50

Digestivos (2oz)

Anís Chinchón (dulce o seco)	$85
Anís Las Cadenas	$95
Chinchón campechano	$95
Licor 43	$120
Strega	$125
Black Sambuca	$115
Kalhua	$ 80
Baileys	$120
Amaretto	$130
Pacharán Basarana 20	$100
Oporto	$110
Midori	$95

El abuso del consumo de estos productos es perjudicial para la salud

Tequilas (2oz)

Sauza Hornitos	$95
Herradura reposado	$130
Herradura blanco	$115
Don Julio blanco	$160
Don Julio reposado	$180
Don Julio 70	$235
Cuervo tradicional	$95
Cuervo 1800 Añejo	$170
Maestro tequilero blanco	$105
Maestro tequilero repo.	$120
Maestro dobel diamante	$185
Reserva 1800 cristalino añejo	$225

Gin y Vodka (2oz)

Stolichnaya	$95
Absolut azul	$90
Smirnof	$85
Grey Goose	$145
Bombay Sapphire	$150
Beefeter	$120
Hendricks	$215

Servicio de gin:
Toronja o cítricos o pepino y

$ 25

Whisky (2oz)

Chivas Regal 12 años	$195
Johnnie Walker E. Negra	$205
Johnnie Walker E. Roja	$135
Buchanan´s	$215
Jack Daniels Nº 7	$125
Macallan 12 años	$285

Ron (2oz)

Havana 7 años	$125
Appleton Estate	$95
Zacapa 23	$245
Flor de caña Gold	$80
Bacardí blanco	$95
Matusalen Platino	$95

Servicio mojito Frutos rojos $25

Cognac y Brandy (2oz)

Martel	$195
Courvoiser V.S.O.P.	$215
Carlos I	$170
Torres 10	$105
Terry	$95

Mezcal *(2oz)*

400 conejos joven (Espadín-Tobalá)	$160
400 conejos reposado (Espadín)	$175
Bruxo n° 1 (Espadín)	$ 160
SoBrEToDo (Tobalá)	$195
Gusano Rojo (Espadín)	$ 125

Servicio mezcalita Frutos rojos $25

El abuso del consumo de estos productos es perjudicial para la salud

Todos los precios incluyen impuestos

Desde 1999

COMPLEMENTOS

1/2 Orden berenjenas	$ 50
1/2 Orden provoleta	$ 135
1/2 Orden portobello 150g	$ 115
1 Orden camarones	$ 95
1 Orden papas francesa	$ 65
1 Orden verduras al horno	$ 70
1 Orden chiles toreados	$ 45
1 Orden de espinacas a la crema	$55
1 Orden de ensalada mixta	$ 55
Extra jitomates	$ 60
Extra dulce de leche	$ 35
Extra de pollo	$ 70
Extra queso de cabra	$ 40
Extra de pomodoro	$ 40
Extra de verduras	$ 45
Extra queso pizza	$ 50
Extra de arroz	$45
Extra pepperoni	$35
Extra puré de camote	$50
Extra queso lomito	$30
Extra champiñones	$20
Extra jamón	$20
Extra jamón serrano	$50
Huevo	$15
Salsa	$35
Chapata	$14

Todos los precios se expresan en pesos mexicanos e incluyen impuestos
El gramaje de las porciones es aproximado y antes de cocción
Los pagos se pueden realizar en efectivo o tarjetas bancarias