

BLACK
PIMIENTA

RESTAURANTE

to go

444 844 2929

Avenida Los Lagos 105,
Los Lagos, C.P. 78397

Ensaladas



Ensaladas

Ensalada de frutos rojos y queso de cabra

Mix de lechuga hidropónica, espinaca baby, frutos rojos, queso de cabra, ajonjolí caramelizado, aderezado con una vinagreta de vino tinto.

\$265.00

Ensalada de betabel con queso mozzarella fresco

Betabel cocido al horno servido con lechuga escarola, arúgula, supremas de naranja, nuez caramelizada, queso mozzarella fresco y vinagreta de cítricos.

\$265.00

Ensalada de Ate

Mezcla de lechugas frescas con ate de membrillo, queso manchego, nueces y vinagreta balsámica.

\$210.00

Ensalada mediterránea

Ensalada a base de lechuga sangría, escarola, tomate cherry, pepino, cebolla morada, aceituna negra, queso feta, orégano y vinagreta de balsámico.

\$225.00

*Pasta, pizza
& hamburguesas*



Pastas

Fetuccini Carbonara

En salsa blanca de queso parmesano con hongos y tocino.

\$265.00

Fetuccini Fruti di Mare

Con camarones, almeja y pulpo, bañado en salsa de mariscos al vino blanco.

\$320.00

Pasta al Pesto con Camarones

Mezcla de lechugas frescas con ate de membrillo, queso manchego, nueces y vinagreta balsámica.

\$350.00

Pizza

Pizza Black Pimienta

Salsa de tomate orgánico, mozzarella, chicharrón prime de la casa, cilantro, pico de gallo y salsa ranchera.

\$375.00

Pizza Pepperoni

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

\$295.00

Pizza Jamón Serrano

Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras y aceite de trufa.

\$335.00

Pizza Margarita

Salsa de tomate, mozzarella, rodajas de tomate y albahaca.

\$285.00

Pizza 4 Estaciones

Salsa de tomate, mozzarella, jamón de pierna, aceitunas negras, alcachofa y champiñones.

\$345.00

Hamburguesa

Hamburguesa de Lux

Carne de res calidad prime, mayonesa ahumada, lechuga, tomate, queso finlandés y el toque especial de la casa.

\$345.00

Plato fuerte



Plato fuerte

Aguachile

Camarones en aguachile negro, marinado con chile habanero y cítricos, acompañado de pepino y cebolla morada.

\$275.00

Ceviche de Pulpo

Pulpo fresco marinado en jugo de lima, chile guajillo, cebolla morada y cilantro.

\$295.00

Pulpo a las Brasas

Tierno pulpo a la parrilla, acompañado de puré de papa rústico y alioli de pimentón.

\$495.00

Salmón cocido en miel y patatas

Salmón marinado con miel de abeja, pimienta negra, ajo y hierbas finas, cocido al horno, servido con patatas y champiñones.

\$335.00

Plato fuerte

Salmón a las Tres Salsas

Filete de salmón con reducción de maracuyá, salsa de eneldo y beurre blanc.

\$335.00

Brisket al Horno

Cocido perfectamente en su jugo, bañado en salsa de vino tinto con champiñones sobre puré de papa.

\$445.00

Lengua de Res en Salsa Verde

Horneada durante 6 horas, bañada en salsa tatemada de tomate verde y cilantro, acompañada de ensalada de nopal.

\$405.00

Pollo Grill a la Mostaza de Dijon

Jugoso y dorado, asado a la perfección con un toque ahumado.

\$365.00

Plato fuerte

Manchamanteles

Receta tradicional de la casa, servida con pecho de res cocido a la perfección durante 6 hrs, con notas aromáticas y ajonjolí tostado.

\$445.00

Rib Eye Prime (400g)

\$1,205.00

Rib Eye Prime (600g)

\$1,850.00

New York Prime (400g)

\$1,060.00

New York Prime (600g)

\$1,565.00

Bife de Lomo (300g)

\$540.00

Bife de Lomo (600g)

\$1,040.00

Arrachera (300g)

\$590.00

Vacio (300g)

\$550.00

Guarniciones





Guarniciones

Espárragos con Tocino

\$210.00

Papa al horno

\$115.00

Puré de papa

\$105.00

Verduras al grill

\$145.00

Guacamole

\$175.00

Cebolla y chiles toreados

\$125.00

Papas trufadas a la francesa

\$145.00

Esquites al carbón

\$110.00

Champiñones al ajillo

\$110.00

Postres



Desserts

Brownie

Con nuez, chocolate semiamargo y helado de vainilla.

\$195.00

Flan de la casa

Tradicional y cremoso, con caramelo dorado.

\$140.00

Tarta de manzana

Base de galleta, con suave mousse.

\$195.00

Pastel de chocolate

\$195.00

Tiramisú

Clásico italiano con capas de bizcocho empapado en café y crema de mascarpone.

\$205.00

Pan de elote

Esponjoso y ligeramente dulce, servido con crema de nata.

\$190.00

Empaque de lujo

Bolsa individual, cubiertos, servilletas y empaque térmico (precios ya incluyen IVA, considerar el 15% de servicio).

\$60.00