





Ascendencia


Tradicion europea desde 2004


M E N Ú





 55 75 89 89 79

 AscendenciaVistadelValle

 www.ascendencia.com.mx

 56 1174 9474

 [ascenzavv](https://www.instagram.com/ascenzavv)

 Espacio Vista del Valle Avenida
Circulacion Poniente 189 Local 7
53296, Vista del Valle, Naucalpan.

ENTRADAS

SOPA DE CEBOLLA _____ \$105

Cebolla, vino tinto, consomé de res, croton de baguette, gratinada (350 ml).

SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO ____ \$105

Jitomate asado con ajo y cebolla, crotones, pesto y queso parmesano (350 ml).

PAPAS GAJO (400 gr) _____ \$130

TOSTADAS DE ATÚN _____ \$180

Orden de 3 Tostadas con Atún sellado (200 gr), poro frito, rodajas de chile. Aderezadas con mayonesa de chipotle y salsa soya de la casa.

PROVOLETA _____ \$180

Queso provolone planchado (250 gr), con jitomate uva, pimienta y cebolla asadas acompañado de pan de la casa.

HIGOS RELLENOS _____ \$215

(Solo en temporada) (Orden de 4 pzas) Rellenos con queso de cabra a los frutos rojos, envueltos en jamón serrano. Aliñados con reducción balsámica.

CARPACCIO SALMÓN _____ \$225

100 gramos de salmón ahumado, huevo cocido, cebolla, alcaparras, aceite al pesto y limón.

TACOS DE CAMARÓN A LA TALLA _ \$235

Orden de 3 tacos acompañados con guacamole y mayonesa al chipotle.

TACOS DE ARRACHERA _____ \$235

300 gr de nuestro suave corte salteado con cebolla, pimienta, y champiñón.

CHICHARRÓN DE RIB EYE _____ \$290

Cubos dorados por fuera y suaves por dentro (300 gr) sobre cama de guacamole. Acompañado de tortillas.



ENSALADAS

SANTORINI \$95

Lechuga, jitomate, pepino, pimienta, champiñón, aceituna, queso feta, aderezo balsámico.

CAPRESE \$135

Jitomate, queso mozzarella fresco y aderezo al pesto.

COLISEO \$145

Lechuga, espinaca, germen, fresa, nuez, semilla garapiñada, arándano, aderezo mango picante.

POMME \$145

Espinaca, germen, manzana, nuez, ajonjolí, queso azul, aceite de olivo y miel.

MACEDONIA \$160

Lechuga, espinaca, arúgula, mango ó mandarina, fresa, queso panela, cacahuate, arándano, reducción balsámica y miel.

PERE \$190

Pera, jamón serrano (90 gr), espinaca, arúgula, frutos rojos, nuez, reducción balsámica.

ROMAGNOLA \$195

Lechuga, pollo empanizado, queso panela, jamón, huevo cocido, aceituna, cebolla, jitomate, aderezo bluecheese.



PASTAS

200 gr de pasta en la salsa de su elección y queso parmesano (40 gr)



BURRO _____ **\$95**

Spaghetti salteado a la mantequilla y perejil.

OLIO, AGLIO E PEPERONCINO _____ **\$95**

Spaghetti salteado en aceite de olivo, ajo, perejil y un toque picante.

PESTO _____ **\$110**

Fettuccine salteado en una salsa a base de albahaca, ajo, nuez, quesos feta y parmesano.

PUTTANESCA _____ **\$140**

Spaghetti en salsa pomodoro, aceituna, alcaparras, anchoa, peperoncino y perejil.

LIVORNO _____ **\$145**

Fusilli salteado a la mantequilla con pollo (80 gr), espinaca, champiñón, pimienta, elote, ajo y cebolla.

AMATRICIANA _____ **\$145**

Fettuccine con ajo, cebolla, panceta y jamón en salsa pomodoro con un toque picante.

ALFREDO _____ **\$145**

Fettuccine con jamón y crema.

DIAVOLA _____ **\$150**

Fusilli en crema al chipotle con pollo (80 gr), tocino y champiñón.

BOLOGNESA _____ **\$150**

Spaghetti en la tradicional salsa a base de carne molida (150 gr).

Lorem ip

3 QUESOS _____ **\$160**

Fusilli en una cremosa salsa a base de quesos crema, manchego y azul.

TONNO E CAPRI _____ **\$170**

Fusilli salteado con ajo, cebolla, jitomate, aromatizado al pesto y coronado con un medallón de atún sellado (170 gr) y mozzarella

PARMIGIANA _____ **\$170**

Fusilli en salsa pomodoro con pesto, pollo empanizado con queso parmesano y almendras (150 gr), gratinado con salsa pomodoro y queso mozzarella.

ARRACHERA AL FORNO _____ **\$175**

Fusilli en salsa pomodoro, arrachera (150 gr), ajo, cebolla, espinaca, champiñón, elote, pimiento, peperoncino. Gratinada al horno.

VENEZIA _____ **\$185**

Spaghetti con camarones (120 gr) salteados a la mantequilla, chorizo, pimiento, ajo y cebolla.

PORTOFINO _____ **\$190**

Fettuccine con camarones (120 gr) en crema de chipotle.

CORLEONE _____ **\$190**

Fettuccine en salsa a los 3 quesos-chipotle con carne a la bolognesa.

LASAGNA BOLOGNESE _____ **\$210**

Horneada al momento. Cocción aproximada de 25 minutos.



PANE _____ **\$70**

Acompaña tus platillos favoritos con el pan de tu preferencia: Ajo, pesto, pomodoro o mantequilla de hierbas.



MAR Y TIERRA

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO _____ **\$240**

Pescado blanco empanizado (160 gr), acompañado de papa gajo (100 gr), y salsa tártara.

RÓBALO A LA TALLA _____ **\$270**

Posta de nuestro succulento pescado (200 gr) adobado y asado con la talla de la casa. Acompañado de fettuccine al pesto

SALMÓN EN COSTRA _____ **\$290**

Posta de salmón (200 gr) rodeada de costra de nuez y pesto. Acompañado de 1/2 ensalada santorini.

RIB EYE _____ **\$310**

300 gr de nuestro jugoso corte acompañado de papa gajo (200 gr) y 1/2 ensalada santorini.

GAMBINO _____ **\$395**

300 gr New York, 100 gr camarones al ajo spaghetti arrabiata y chorizo ranchero.



SÁNDWICHES

CRUNCHY BLT \$155

Sándwich en pan baguette con pollo empanizado con parmesano y almendras, tocino, lechuga, cebolla, jitomate y queso manchego. Aderezada con mantequilla de hierbas y mayonesa de chipotle. Acompañado con 100 gr. papa gajo.

SEINE \$195

Baguette rellena con salmón ahumado (100 gr), alcaparras y cebolla. Aderezada con mantequilla de hierbas y queso crema. Acompañada con 100 gr. papa gajo.

MILANESE Bbq \$155

Baguette con pollo empanizado con parmesano y almendras, cebolla caramelizada, queso manchego y salsa Bbq. Aderezada con mantequilla de hierbas y bluecheese. Acompañado con 100 gr. papa gajo.

PEPITO \$170

Pan baguette con filete (150 gr) salteado con cebolla y queso manchego. Aderezado con frijoles y guacamole. Acompañado con 100 gr. papa gajo.

HAMBURGUESAS

HAZ TU HAMBURGUESA DOBLE +65

POSEIDÓN \$150

Filete de pescado empanizado (160 gr), lechuga y jitomate. Acompañada de salsa tártara y 200 gr papa gajo.

PADRINO \$180

150 gr de carne de res, queso manchego, hongos salteados, tocino, lechuga y jitomate. Aderezada con mantequilla de hierbas y mayonesa de pimiento asado. Acompañada con 200 gr. de papa gajo.

PUI BURGER \$165

150 gr de nuestra deliciosa hamburguesa de pollo, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos, aderezada con mayonesa de pimiento. Acompañado con 200 gr. de papa gajo.

TEXANA \$185

150 gr de carne de res, aros de cebolla, queso manchego, tocino, lechuga y jitomate. Aderezada con blue cheese y salsa Bbq. Acompañada con 200 gr. de papa gajo.



PIZZAS

MARGHERITA \$140

Jitomate y aderezo al pesto.

GÉNOVA \$140

Champiñón, pimiento, elote, cebolla caramelizada, aceituna.

NAPOLI \$140

Peperoni y champiñón.

HONOLULU \$140

Jamón, piña, tocino.

PERA \$180

Pera, cebolla caramelizada, nuez y queso azul.

4 QUESOS \$190

Quesos crema, feta, azul y mozzarella.

MILANO \$190

Jamón serrano, nuez, arándano y queso feta.

CRUDAIOLA \$175

Jamón serrano, jitomate, aceituna, arúgula y queso parmesano.

SIENA \$190

Camarón (120 GR), anchoa y perejil.



POSTRES

TARTAleta _____ \$90

Tarta de queso y manzana a la canela con helado de vainilla y salsa de caramelo.

BUÑUELOS MELA _____ \$90

Rebanadas de manzana capeadas y espolvoreadas con azúcar y canela. Acompañadas con salsa de caramelo y helado de vainilla.

GALLETAS _____ \$90

Galletas de chocolate en masa de dona fritas. Acompañadas con salsa de chocolate y helado de vainilla.

REPOSTERÍA DE TEMPORADA _____ \$90



EXTRAS

VEGETALES O FRUTA O SEMILLAS O HELADO _____ \$45

JAMÓN SERRANO O ARRACHERA O ATÚN _____ \$90

CARNES FRÍAS O QUESOS O ANCHOAS O POLLO O CREMA _____ \$60

CAMARÓN O SALMÓN AHUMADO _____ \$120

BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA (600 ML) \$40

AGUA MINERAL (335ML) \$45

REFRESCOS (335 ML) \$50

Coca-cola, fanta, sprite, delaware, sidral mundet.

FUZE (600 ML) \$50

AGUA MINERAL PREPARADA \$60

NARANJADA/LIMONADA \$65

SODA ITALIANA \$70

SODA A LOS FRUTOS ROJOS \$90

CAFÉS

AMERICANO \$50 CAPUCCINO \$75

ESPRESSO \$50 MOCACCINO \$75

ESPRESSO CORTADO \$60 CARAJILLO \$180

TISANAS

FRÍA O CALIENTE \$65

SABORES:

Bora bora

Moras silvestres

Blue eyes

Ponche de guayaba.

CERVEZAS

CORONA \$65

VICTORIA \$65

CLAMATO \$60

NEGRA MODELO \$70

MODELO ESPECIAL \$70

ULTRA \$70

STELLA \$75

MINERVA STOUT \$80

Michelada +\$10 Cubana +\$15



VINOS

SANGRIA COPA 300 ML	\$110
COPA CLERICOT A LOS FRUTOS ROJOS	\$160
JARRA DE CLERICOT A LOS FRUTOS ROJOS 1.75 ML	\$460

TINTO

MALBEC LAS MORAS	
BOTELLA 750 ML	\$335
COPA (180 ML)	\$120
MERLOT CONCHA Y TORO RESERVADO 750 ML	\$310
CUNE RIOJA CRIANZA 750 ML	\$460

ROSAO

WHITE DE ZINFANDEL	\$445
COPA (180 ML)	\$140

BLANCO

BLUE RHIN OPPENHEIMER	\$350
COPA (180 ML)	\$120

DESTILADOS (2 OZ)

TEQUILA

Cuervo Tradicional	\$135
Don Julio	\$195

MEZCAL

400 Conejos	\$170
-------------	-------

RON

Bacardi Blanco	\$90
----------------	------

BRANDY

Torres X	\$135
----------	-------

VODKA & GIN

Absolut	\$110
Tanqueray	\$140

WHISKY

Red Label	\$135
Buchanan's	\$210

DIGESTIVOS

Chinchon Dulce	\$80
Baileys	\$80
Licor 43	\$130



HAPPY HOUR

COCTELERÍA DE LA CASA 2 COCTELES X \$220

Todos los días

BRISA DEL OCEANO _____ \$170

Vodka, refresco de toronja, jugo de arándano.

TEQUILA BLUE _____ \$170

Tequila, blue curazao, limón, refresco de toronja.

FRUTTY WHISKY _____ \$170

Whisky, higo, frambuesa, soda lima-limón.

PEPINEBRA _____ \$170

Ginebra, limón, pepino, agua tónica.

MOJITO KIWIFRESA _____ \$170

Ron blanco, azúcar, hierbabuena, limón, kiwi/fresa, soda lima-limón.

MARGA-RICA _____ \$170

Margarita con tequila blanco, licor de naranja, jugo de naranja y sabor de temporada.

