

LA *Jorge Lazo* MAISON

📷 @lamousongt

BRIOCHE ROLLS

PREGUNTA POR EL BRIOCHE ROLL DE TEMPORADA

LOBSTER • 120

Brioche Roll con Langosta rostizada con ajo y crema con salsa especial de hierbas, camarón, cebolla caramelizada y gratinado con queso.

CAMARÓN • 85

Brioche Roll con camarón flambeado con Ron Zacapa, salsa blanca, cebollas caramelizadas, ajo frito y chips de kale.

PUYAZO • 85

Brioche Roll con puyazo choice salteado con cebolla caramelizada, queso mozzarella, ajo frito y aderezo de la casa a base de cilantro y chiltepe.

MAR & TIERRA • 85

Brioche Roll combinando camarón y puyazo con cebollitas caramelizadas, ajo frito y un aderezo especial de la casa.

POLLO FRITO • 85

Brioche Roll de pollo frito con mayonesa de ajo, cebollas encurtidas con vinagre de rosa de jamaica, ajos fritos y chips de kale.

CALAMAR • 85

Brioche Roll de calamar frito con mayonesa de ajo y limón, pepino con limón y cebollas encurtidas con rosa de jamaica y pesto.

VEGETARIANO • 65

Brioche Roll de vegetales rostizados con aderezo especial de la casa y queso.



Reservas y pedidos al: 📞 4656 3882



RISOTTOS

RISOTTO DE LANGOSTA • 120

Risotto cremoso de la casa con queso, y cola de langosta.

RISOTTO DE PATO • 80

Risotto cremoso de la casa con queso y pechuga de pato sous vide.

RISOTTO DE CAMARONES • 80

Risotto cremoso de la casa con queso, camarones y kale.

RISOTTO DE PUYAZO • 80

Risotto cremoso de la casa con queso, puyazo y kale.

RISOTTO MAR Y TIERRA • 80

Risotto cremoso de la casa con queso, puyazo, camarones y kale.

RISOTTO DE CALAMAR • 80

Risotto cremoso de la casa con queso, calamar y kale.

RISOTTO VEGETARIANO • 75

Risotto cremoso de la casa con queso, y vegetales rostizados.

ENSALADA LA MAISON • 75

Elige la opción de pato, puyazo, camarón, mar y tierra, calamar o pollo frito y disfrútalo con una mezcla de lechugas y vegetales.