



RESTAURANTE

1828

BRASA Y CARBÓN
PACHUCA

♦♦ ENTRADAS ♦♦

✦ ALCACHOFA a la Parrilla (1 pieza).....	\$265
Braseada con dip de queso de cabra.	
✦ COLIFLOR Zarandeada (1/2 pieza) \$180 / (1 pza.) \$360	
Con aderezo griego con un toque de chiltepin y romero, limón eureka y queso parmesano.	
MOLCAJETE de Rib Eye (400 grs.).....	\$400
Chicharrón de Rib Eye con guacamole, cebolla morada, cilantro y serrano.	
QUESO Fundido (300 grs.).....	\$250
Con trompo negro o chilango.	
CHICHARRÓN de Pulpo (200 grs.).....	\$400
Con marinado de la casa y guacamole.	
PESCADILLAS de Pulpo (4 piezas).....	\$230
Tortilla crocante de maíz amarillo rellena de pulpo a la mexicana flameado al tequila y acompañadas de salsa marinera de chiltepin.	
CHICHARRÓN DE PORK BELLY (400 grs.).....	\$350
Con guacamole y pico de gallo.	
GUACAMOLE 1828 (300 grs.).....	\$220
Con pico de gallo, queso fresco y chips de papa.	
CEVICHE AL GUSTO (300 grs.).....	\$450
Preparado en mesa de camarón, atún y pulpo.	
AGUACHILE de Rib Eye (200 grs.).....	\$385
Calidad High Choice en salsa negra de chiltepin.	
AGUACHILE de Camarón (200 grs.).....	\$385
Clásico sinaloense verde con pepino, cebolla morada, limón, cilantro, aguacate y chile serrano.	
TOSTADAS de Atún (3 piezas).....	\$280
Tostadas de maíz horneadas con puré de papa trufado, atún sellado con ajonjolí, reducción de vinagre balsámico y poro crujiente.	

♦♦ SOPAS Y PASTAS ♦♦

JUGO de Carne (200 ml.).....	\$190
Receta original con carne braseada y acompañada de tuétano.	
LA CLÁSICA de Tortilla (200 ml.).....	\$150
Receta clásica con chips de tortilla, queso fresco, crema, aguacate, chicharrón de pork belly y chile pasilla.	
DE FIDEO (200 ml.).....	\$145
Acompañada de chicharrón de Rib Eye, crema ácida y queso fresco.	
CONSOMÉ de Camarón Cantinero (200 ml.).....	\$160
Tradicional estilo Sinaloa con verduras.	
FIDEO SECO a los 3 chiles (250 grs.).....	\$190
Pasilla, guajillo y ancho, sobre queso fresco, aguacate y crema ácida.	
ESPAGUETTI AL PESTO Mar & Tierra	\$220
ESPAGUETTI AL BURRO O A LA CREMA	\$145

♦♦ ENSALADAS ♦♦

✦ ICEBERG	\$200
Con aderezo de blue cheese, tocino, crutones, queso azul y tomate cherry confitado.	
✦ ARÚGULA y Betabel Rostizado	\$230
Betabel rostizado con aguacate asado y una mezcla de queso de cabra con reducción de balsámico y pepita verde garapiñada.	
✦ CÉSAR	\$250
Clásica preparada en mesa.	
Con Pollo	\$280
SELVA NEGRA	\$210
Lechuga sangría, queso fresco, aceituna negra y vinagreta de chile quebrado y poro crujiente.	



PLATILLOS FLAMEADOS A LA MESA



DISPONIBILIDAD POR TEMPORADA



PLATILLOS VEGETARIANOS

Los precios en carta incluyen el 16% de IVA y son en moneda nacional.
Los gramajes en carta son de carácter informativo por lo tanto son aproximados.

♦♦ TACOS ♦♦

DE FILETE (2 piezas).....	\$290
Filete marinado con tuétano asado en tortilla de maíz, guacamole, cebolla y cilantro.	
ESTILO Monterrey (2 piezas).....	\$290
Sabanitas de Rib Eye en tortilla de harina con costra de queso, chicharrón de Rib Eye en salsa verde, aguacate tatamado, cebolla y cilantro.	
DE TROMPO (4 piezas).....	\$210
* Negro: láminas de cerdo en adobo negro sobre tortilla de maíz azul chica, cebolla morada, cilantro y guacamole.	
* Estilo Chilango: láminas de cerdo en adobo rojo sobre tortilla de maíz amarillo, piña tatamada, cebolla blanca y cilantro.	
TUETANOS Carreteros (2 piezas).....	\$250
Tuétano servidos sobre tortilla de maíz ribeteada, chorizo, cebolla morada encurtida, cilantro y chicharrón de habanero.	
BARBACOA de Picaña (4 piezas).....	\$420
Picaña ahumada y cocinada durante 24 hrs a fuego lento, marinada con cerveza artesanal acompañada de salsa tlauquepaque, cebolla, cilantro y jugo de carne de la casa.	
DE CAMARÓN (2 piezas).....	\$265
Estilo Baja en tortilla de harina con ensalada de col morada, zanahoria y mayonesa chipotle.	
DE CANASTA (6 piezas).....	\$210
Chilorio de Short Rib Eye, pulpo y Chicharrón de Rib Eye en salsa verde; acompañados de salsa roja tradicional.	

♦♦ CORTES A LAS BRASAS ♦♦

ARRACHERA (400 grs.).....	\$590
SHORT RIB Braseado (400 grs.).....	\$699
Cocinado durante 24 hrs sobre una cama de puré trufado y espárragos.	
RIB EYE Calidad High Choice (400 grs.).....	\$959 / (600 grs.).....\$1200
NEW YORK Calidad High Choice (400 grs.).....	\$799
PICANA Calidad Premium (400 grs.).....	\$699
🔥 FILETE de Res 1828 (300 grs.).....	\$1100
Calidad High Choice, flameado al Tequila con mantequilla de tuétano en bloque de sal el Himalaya.	
🔥 TOMAHAWK (1 kg.).....	\$1790
Calidad Prime, flameado con mezcal y mantequilla de vino tinto y queso azul.	

**Todos nuestros cortes se acompañan de cebollas cambray, chiles toreados y ajos confitados.

HAMBURGUESA 1828 (300 grs.).....	\$390
Short Rib cocinado durante 24 horas, mix de quesos, mermelada de cebolla con tocino, pan brioche, mostaza dijon, pepinillos y papas a la francesa.	
🔥 HAMBURGUESA DE PORTOBELLO (300 grs.).....	\$250
Portobello a las brasas marinado con vinagre balsámico, arúgula, queso de cabra y manzana caramelizada en pan brioche, acompañado de papas fritas de camote.	

♦♦ DEL MAR ♦♦

PULPO a las Brasas (300 grs.).....	\$700
A las brasas marinado con un toque de paprika y acompañado de papa cambray con ajo y limón eureka.	
SALMÓN (300 grs.).....	\$550
Acompañado de espárragos con aceite de oliva y sal colima a las brasas.	
* A las brasas , parmesano o a las finas hierbas.	
🔥 * A la Toscana , flameado con limoncello y limón eureka.	
🔥 CAMARONES Galleros (6 piezas).....	\$700
Camarones a las brasas con salsa talla, papa cambray al romero y limón eureka. Flameados al mezcal.	
+ PESCADO 1828 Huachinango o Robalo (300 grs.).....	\$550
* A las brasas con salsa talla roja y verde.	
* Rebozado acompañado de salsa marinera de la casa de chiltepin.	

♦♦ GUARNICIONES ♦♦

ESPÁRRAGOS	\$200
PEREJIL FRITO Acompañado con guacamole.....	\$95
VERDURAS a las Brasas (300 grs.).....	\$145
Calabaza, cebolla morada, portobello, coliflor y betabel con marinado de la casa.	
PURÉ de Papa Trufada (200 grs.).....	\$150
Con aceite de trufa y queso parmesano.	
PAPAS Cambray al Romero (200 grs.).....	\$95
Salteadas con sal de grano, aceite de oliva y mantequilla al romero.	
PAPAS a la Francesa (250 grs.).....	\$135
Con dip de trufa y queso parmesano.	
ESQUITES (200 grs.).....	\$135
PAPA AL HORNO (200 grs.).....	\$120