



MENÚ

Chef: Rosario Mena Vázquez

Nuestros precios **incluyen el IVA** y
están sujetos a cambio sin previo aviso

LO QUE BIEN EMPIEZA..

ENTRADAS

- Ensalada de las Patronas** ——— **\$125** Hojas de lechuga fresca especialmente seleccionada, con queso parmesano de denominación de origen y nuestro aderezo secreto.
- Ensalada del Paraíso** ——— **\$135** Combinación de fruta, hojas lechuga y de espinaca, nuez caramelizada, queso de cabra y vinagreta de fruta de temporada.
- Ceviche de los Patrones** ——— **\$150** *Inspirado en recetas con aromas de mar Inca.* Pescado blanco, con una mezcla de ingredientes que estimulan el paladar
- Ceviche Barra de Frontera** ——— **\$145** *Con reminiscencias de la Cenita entrañable.* Pescado blanco, preparado con una receta diseñada para abrir boca con sutileza. Agregamos un toque de inspiración que lo hace único
- Ceviche Caleta y Caletilla** ——— **\$145** *Un clásico inevitable de la costa del Pacífico mexicano.* Pescado blanco, al estilo de Acapulco... con nuestro pellizco



Ostiones a la Parrilla \$135

(6 piezas)

¡¡Para consentir a su paladar!!

Asados, con ingredientes que los convierten en una succulencia

Sopa de Pescadores \$170

Nuestro secreto es la paciencia.

Pescado blanco y mariscos cocinados a fuego lento, con ingredientes que despliegan un exquisito abanico de sabores y sutiles destellos aromáticos

Crema Ahumada \$130

de Ostiones

(en temporada)

¡¡¡ MMMMM !!!

Un lujo para el paladar

Sopa de Cebolla \$130

Un clásico de la cocian francesa



Portobello \$160

¡¡ De la tierra, al cielo del sabor !!

Hongos (2) grandes rellenos con espinaca a la crema y tocino

Tuétanos (1 pieza) \$80

Preparados con un aliño de pimienta, ajo y perejil

Queso Flameante \$125

Queso empanizado, flameado con tequila y bañado con salsa de tomates verdes

Tabla de Quesos y/o Carnes Frías \$265

Combinación de 3 productos a escoger

QUESOS

Azul

Patagrás

Gouda

CARNES FRÍAS

Jamón serrano

Chorizo tipo Pamplona

Salami

Lomo embuchado



LA TAQUIZA

Orden de 3 piezas. Con tortillas de maíz (azul y/o blanco).

Chicharrón en salsa verde	\$80	Camarones empanizados	\$90
Tinga poblana	\$85	Chile jalapeño relleno de camarón, envuelto en tocino	\$120
Lomo Adobado	\$85	Pulpo al ajillo	\$90
Carne Chinameca	\$85	Pescado al pastor	\$80
Camarones crujientes	\$90		



SNACKS

SALCHICHA POR PIEZA

Schübling	\$88
Blanca de ternera	\$88

Acompañadas con rebanadas de pan baguette, col agria y mostaza

NACHOS

Clásicos	\$90
----------	------

Con queso, chile, jalapeños y salsa de frijol

Especiales "La Refinación"	\$130
----------------------------	-------

Con chistorra, jamón, salchicha, queso chiles jalapeños y salsa de frijol

CROQUETAS

Papa con tocino	\$80
Jamón serrano con queso de cabra	\$160

PAPAS

A la francesa	\$45
Botaneras (picantes)	\$55

GUACAMOLE \$75

¡¡como debe de ser!!





PIZZAS

35CM



- | | | |
|-----------------|--|--------------|
| La No. 1 | MARGARITA
Queso mozzarella, tomate y albahaca fresca | \$145 |
| La No. 2 | CUATRO QUESOS
(Mozzarella bocconcini y semicurado, azul y parmesano) | \$220 |
| La No. 3 | Camarones, calamar (aros), ostiones, tomate, aceitunas negras y perejil picado | \$250 |
| La No. 4 | Peras glaseadas y queso azul. | \$165 |
| La No. 5 | Jamón serrano, queso de cabra con ceniza y uva roja | \$270 |

- | | | |
|------------------|--|--------------|
| La No. 6 | Champiñones, brócoli, cebolla morada, pimientos y espinaca | \$165 |
| La No. 7 | Salmón ahumado, eneldo, alcaparras, pimienta morrón y cebolla morada | \$280 |
| La No. 8 | Atún ahumado guisado en salsa de tomate, cebolla y ajo. Guacamole por separado | \$280 |
| La No. 9 | Anchoas, espinaca, tomate y aceitunas verdes | \$240 |
| La No. 10 | Tinga poblana | \$180 |



PASTA

A escoger: spaghetti, fettuccine o fusilli

Puttanesca

Una succulencia INELUDIBLE de la cocina italiana

Anchoas, aceitunas negras, albahaca, ajo, salsa de tomate, aceite de oliva y queso parmesano.

\$155

Adriática

Inspirada en las costumbres de la costa Este de la península itálica. Con camarón, almeja y calamar (aros).

\$240



...AL PAN, PAN

Panes Escandinavos (3 Pzas)

Rebanadas de pan baguette tostado, con salmón ahumado, alcaparras y cebolla, aromatizadas y humedecidas con aceite de oliva

\$115

Panes Mediterráneos (3 Pzas)

Con la nostalgia de la España ancestral.

Rebanadas de pan baguette tostado, con jamón serrano y aromatizadas y humedecidas con tomate, aceite de oliva y ajo

\$95



DEL PARAÍSO DEL MAR

PESCADOS Y MARISCOS

Camarones Lombardía \$285

A la plancha y flameados con Anís Sambuca.

Filete de Robalo \$290

"La Refinación"

Cocinado a la plancha, bañado con la salsa de la casa, a base de mantequilla, ajo y perejil.

Filete de robalo **"Puerto Ceiba"** \$290

Cocinado a la plancha, bañado con salsa a base de mantequilla, tomate y cebolla.

Filete de salmón en **costra de pimienta** \$290

Cocinado a la plancha, con piel y costra de pimienta negra



DEL PARAÍSO TERRENAL

CARNES

Pechuga Dijonnaise

Elaborada con mostaza de Dijón.

\$155

Codillo “Selva Negra”

¡¡Suculento!!

Cocinado a fuego lento, con cerveza oscura y manzanas.

\$190

Puntas de Filete 250gr.

Toda una tradición mexicana... con nuestra inspiración.

\$195

Filete “La Refinación” 300gr.

Centro de filete de res (sin aplanar) cocinado a la plancha, bañado con la salsa de la casa a base de mantequilla, ajo y perejil.

\$300

Costillas BBQ

Costillar de cerdo en nuestra receta secreta de salsa BBQ.

Orden de 330 gr

Costillar (mínimo 1 kg.)

\$220

\$550

Frijol con Puerco

¡¡Simplemente sensacional!!

Una receta ancestral de la estupenda cocina yucateca.

\$185

Sábado y Domingo



Guarniciones para carnes, pescados y mariscos.

(1 opción a seleccionar sin cargo) GUARNICIÓN ADICIONAL \$35

Arroz con azafrán • Verduras al vapor • Verduras salteadas en mantequilla • Verduras asadas • Ensalada de papa • Papa a la francesa • Col agria, lechuga, tomate y cebolla blanca





CORTES

Tipo Americano - Calidad Suprema

Marinación con nuestra mezcla de aceites, especias y hierbas aromáticas

New York **\$430**
Pesos mínimos en crudo 500gr

Rib eye **\$440**
Pesos mínimos en crudo 500gr

Cowboy
Pesos mínimos en crudo
600gr **\$600**
850gr **\$950**

Tomahawk **\$950**
Pesos mínimos en crudo 850gr

Arrachera
330gr **\$290**
Entera 1kg. **\$800**



...BIEN ACABA

POSTRES



Ate (de membrillo)
con queso **\$65**

◀ Pan de elote
\$65

Frutos rojos y ▶
helado de vainilla
\$65



◀ Flan de la casa
\$65

BEBIDAS NATURALES Y GASEOSAS



Café Expresso, tipo americano o capuccino		\$35
Thé Negro o verde		\$35
Tisana Manzanilla, manzana con canela y frutos rojos		\$35
Chocolate		\$35
Agua natural embotellada	(330ml)	\$15
Naranjada, limonada y horchata de arroz (Agua natural)	Copa de 18oz	\$35
	Jarra 1lt	\$70
(Agua mineral)	Copa de 18oz	\$45
	Jarra 1lt	\$90
Jugos Toronja, piña, manzana, uva, arándanos y tomate	Vaso	\$25
	Jarra 1lt	\$55
Naranja	Vaso	\$35
	Jarra 1lt	\$90
Piña colada (Sin alcohol)	Copa de 18oz	\$70
Agua mineral	(335ml)	\$25
Peñafiel	(250ml)	\$35
Pellegrino o Perrier	(330ml)	\$45
Refresco de sabores	(355ml)	\$30





LO NUEVO EN PARAÍSO

Una nueva experiencia gastronómica

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

Carretera federal 187 tramo Paraíso - Puerto Ceiba
plaza Las Palmas local 27

INFORMES

99 31 65 23 09

933 68 85 979