

Rustic Kitchen
BISTRO & BAR

Rustic Kitchen

BISTRO & BAR

El concepto de la cocina Italo Americana llega a México con Rustic Kitchen, nacido en Boston por el creador de conceptos gastronómicos Jim Cafarelli (House of Blues - Under the Bridge). Aiko Torga, directora de operaciones y chef es la encargada de integrar recetas internacionales mezcladas con el producto de temporada. Pizzas hechas en horno de piedra y pastas preparadas a diario en casa son las especialidades que ofrece el menú, así como cortes de carne y pescados en diversas presentaciones. La cava aguarda etiquetas importadas de los mejores viñedos de México, España, Italia, Francia y Argentina. Los niños pueden realizar su propia pizza y se tienen opciones especiales para realizar cualquier tipo de evento.

Con tres sucursales en la Ciudad de México *Condesa – Santa Fe – Valle Dorado*, cada espacio está ambientado para hacer sentir al comensal en casa. Gigantes lámparas elaboradas artesanalmente adornan los techos de las terrazas, salones y privados. Desayunos, comidas y cenas son parte del servicio; en donde nuestra misión es crear una experiencia que involucre y al mismo tiempo enriquezca todos los sentidos de nuestros comensales basada en los ingredientes y técnicas que usamos, los cuales expresen la máxima calidad y frescura en cada uno de nuestros platillos.

EVENTOS ESPECIALES Y CENAS PRIVADAS

Permita que Rustic Kitchen sea el anfitrión de sus eventos privados con sus acogedoras instalaciones, adecuadas para cualquier tipo de evento. Cubrimos todas las necesidades de sus eventos corporativos o privados, ya sea que esté planeando una presentación, junta de negocios o coctel de bienvenida.

Contamos con un salón privado para celebrar cumpleaños, baby showers, graduaciones, capacitaciones, empresariales, etc. Nuestros paquetes cuentan con la asesoría de nuestro chef para elegir un menú adecuado a las necesidades de su celebración.

Capacidad:

- Wine Room 8 a 16 personas
- Área Barra 38 personas
- Comedor Principal 102 personas

CONTRATOS Y DEPÓSITOS

Se requiere de un depósito del 50%, un contrato, cotización firmada y/o cotización confirmada vía mail para tener un espacio reservado para su evento. La cantidad total de invitados para su evento deberá ser confirmada con 72 hrs de anticipo para así poder garantizar sus alimentos y bebidas. Considere que

su evento tendrá una duración máxima de 5 hrs., si requiere de más tiempo puede hablarlo con el gerente. El precio del menú de eventos es a partir de 10 personas, en caso de ser más invitados no aplican promociones. En eventos mayores a 20 personas, se sugiere que el cliente deba preestablecer la cantidad de platillos del menú para un mejor servicio. Los menús no incluyen bebidas. La barra libre sin alcohol tiene un costo de \$185.00 (precio con IVA por 5 hrs). Es importante mencionar que se considera un 10% de asistencias extras, así como también aplica el 10% de invitados faltantes para futuros ajustes de la cotización. Es necesario que el evento sea liquidado con un día de anticipación o el mismo día del evento.

IVA & SERVICIO DE PROPINA

El I.V.A. ya viene incluido en alimentos y bebidas. Se sugiere el 15% de servicio de propina en eventos.

RENTA DE SALONES Y CONSUMOS MÍNIMOS

No se cobra la renta del espacio, pero será necesario un consumo mínimo para su evento.

CANCELACIONES

Los depósitos serán reembolsados de la siguiente manera:

100% siempre y cuando el cliente cancele su evento 15 días anteriores a la fecha de su evento.

50% las cancelaciones que se hagan entre los 14 y 5 días previos a su evento

Cancelaciones hechas con menos días de anticipación serán cobradas el 100% de las personas confirmadas a precio de carta.

CARGOS VARIOS

Se cobrarán \$300 por descorche de cualquier botella que no se compre dentro de Rustic Kitchen.

FORMAS DE PAGO

Aceptamos Efectivo, American Express, Visa y Master Card. Cheques corporativos y personales no serán aceptados.

AUDIO Y VIDEO

Nuestros salones privados cuentan con pantallas de plasma, audio independiente, micrófono, bocinas, proyector y pantalla. Todo el restaurante cuenta con WiFi.

ALERGIAS Y DIETAS ESPECIALES

En caso de que usted o alguno de sus invitados sea alérgico al gluten o a algún ingrediente, sea tan amable de hacerlo saber con anticipación para poder sugerir platillos que sean de su agrado e inofensivos para su salud.

PROMOCIONES

- Pizzas 2 x \$299.00 (Dos a elegir de cualquier variedad. Todos los días.)
- Pastas 3 x \$299.00 (Tres variedades de 100 gr cada una. Todos los días.)
- Noches de Jazz (Todos los viernes de 9:00 PM a 11:00 PM)
- Noches de DJ (Todos los sábados de 9:00 PM a 12:00 AM)

HORARIOS

Lunes, Martes & Miércoles de 8 AM a 11 PM

Jueves, Viernes & Sábados de 8 AM a 12 AM

Domingos de 8 AM a 10 PM

CONTACTO

City Shops México

Boulevard Manuel Ávila Camacho 3130 Local 211

San Lucas Tepetlalcayo

Valle Dorado Tlalnequillo

Edo. México C.P. 54020

TELÉFONOS: 5379 6772 / 5379 6517 / 5370 2157

AIKO PAULINA TORGA KIMURA

Dirección de Operaciones

Mail: aiko.torga@rustickitchen.mx

RICARDO QUIROZ

Relaciones Públicas

Mail: ricardo.quiroz@gingrouprestaurantes.com

REDES

www.rustickitchen.biz

www.rustickitchen.mx (en construcción)

FACEBOOK: Rustic Kitchen México

TWITTER: @RusticKitchenMx

INSTAGRAM: @rustickitchenmx



MENÚ 1

\$360

Entradas

ARANCINI

Bolitas de risotto empanizadas, rellenas de queso mozzarella fresco y servidas con salsa marinara (2 pzas)

*CARPACCIO DE SALMÓN

Con vinagreta de limón - eneldo y piñones tostados (60 g)

*ENSALADA CÉSAR

Aderézo César, croutones de focaccia, servidos sobre una canasta de parmesano

Platos Fuertes

LINGUINI CON ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Salsa marinara, albahaca y queso parmesano (4 pzas)

FETTUCINE 4 QUESOS

Creмосa Salsa de quesos con un toque de fresa fresca

PIZZA TROPICAL

Con jamón de pavo, piña caramelizada y romero

PIZZA ITALIANA

Champiñones, cajún, jamon de pavo, aceitunas y corazones de alcachofa

HAMBURGUESA RUSTIC KITCHEN

Queso cheddar, jitomate y cebolla, acompañada de papas a la francesa (300 g)

Postres

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO

*En este establecimiento trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente.

MENÚ 2

\$454

Entradas

ARANCINI

Bolitas de risotto empanizadas, rellenas de queso mozzarella fresco y servidas con salsa marinara (2 pzas)

*CARPACCIO DE SALMÓN

Con vinagreta de limón – eneldo y piñones tostados (60 g)

*ENSALADA CÉSAR

Aderézo César, croutones de focaccia, servidos sobre una canasta de parmesano

CLAM CHOWDER (250 ml)

SOPA MINISTRONE (250 ml)

SOPA DE CEBOLLA (250 ml)

Platos Fuertes

SALMÓN A LA PLANCHA

Sobre croqueta de papa, crema fresca de eneldo y espinaca salteada (200 g)

FILETE DE TERNERA CON COSTRA DE PARMESANO

Prosciutto, queso fontina, salsa de jitomate, papa cambray y brócoli salteados (150 g)

SPAGHETTINI CON CAMARÓN

Pasta cabello de ángel con camarones salteados al limón, mantequilla y un toque de hojuelas de chile (125 g)

POLLO A LA PARMESANA

Pechuga de pollo empanizada con panko, rellena de queso provolone añejado, bañada con salsa marinara. Acompañada de brócoli, coliflor al ajo y vino blanco (250 g)

Postres

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO

*En este establecimiento trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente.

MENÚ 3

\$535

Entradas

*TÁRTARA DE SALMÓN

Concebolla morada, pepino, aguacate, cilantro y salsa agridulce (60 g)

*TÁRTARA DE ATÚN

Con chile, aguacate, cebolla morada y crujientes de pimienta (60 g)

ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Con salsa marinara, gratinadas y crujiente de parmesano (180 g)

ENSALADA DE PERA A LA PARRILLA

Suaves peras rellenas de queso gorgonzola, lechugas italianas, vinagreta de manzana – chai, prosciutto y nuez caramelizada

CLAM CHOWDER (250 ml)

SOPA MINISTRONE (250 ml)

SOPA DE CEBOLLA (250 ml)

Platos Fuertes

ARRACHERA (STERLING SILVER)

Acompañada de ratatouille, chiles toreados y papas a la francesa trufadas (400 g)

SALMÓN BBQ

Con arancini de elote dulce (200 g)

RISOTTO DE MARISCOS

Cre moso risotto italiano con calamares, mejillones y camarones (230 g)

SUPREMA DE POLLO AL AMARETTO

Con salsa de licor de Amaretto, champiñones, risotto de cilantro, almendra fileteada y piñones tostados (250 g)

Postres

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO

*En este establecimiento trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente.

MENÚ 4

\$617

Entradas

CALAMARES FRITOS

Con arúgula, cuaresmeño, ajo, aderezo de limón pimienta y piñones tostados (125 g)

ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Con salsa marinara, gratinadas y crujiente de parmesano (180 g)

*TÁRTARA DE SALMÓN

Con cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro y salsa agridulce (60 g)

*TÁRTARA DE ATÚN

Con chile, aguacate, cebolla morada y crujientes de pimienta (60 g)

CLAM CHOWDER (250 ml)

SOPA MINISTRONE (250 ml)

SOPA DE CEBOLLA (250 ml)

Ensalada

*ENSALADA CÉSAR Aderézo César, croutones de focaccia, servidos sobre una canasta de parmesano

ENSALADA DE FRESA Con vinagreta de tamarindo, fresas frescas, queso de cabra y prosciutto

ENSALADA DE PERA A LA PARRILLA Suaves peras rellenas de queso gorgonzola, lechugas italianas, vinagreta de manzana – chai, prosciutto y nuez caramelizada

Platos Fuertes

RIB EYE SIN HUESO (STERLING SILVER)

Acompañada de ratatouille, chiles toreados y papas a la francesa trufadas (400 g)

POLLO PARMESANA Pechuga de pollo rellena de queso provolone ahumado, bañado con salsa marinara (250 g)

*FILETE DE ATÚN CON COSTRA DE AJONJOLÍ Con puré de papa al wasabi y ensalada mixta con vinagreta cítrica (250 g)

SALMÓN A LA PLANCHA Sobre croqueta de papa, crema fresca de eneldo y espinaca salteada (200 g)

Postres

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO

*En este establecimiento trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente.



MENÚ DESAYUNOS

Menú 1

\$192

Jugo de naranja, toronja ó zanahoria (vaso 8 oz)

Plato de frutas (papaya, melón, piña y sandía)

Pan dulce (1 pza) y Café Refill

Omelette de Queso de Cabra con Champiñones (3 huevos)

Menú 2

\$184

Jugo de naranja, toronja ó zanahoria (vaso 8 oz)

Plato de frutas (papaya, melón, piña y sandía)

Pan dulce (1 pza) y Café Refill

Chilaquiles Verdes ó Rojos con Pollo (100 g)

Menú 3

\$184

Jugo de naranja, toronja ó zanahoria (vaso 8 oz)

Plato de frutas (papaya, melón, piña y sandía)

Pan dulce (1 pza) y Café Refill

Crepas Piamonte Gratinadas Rellenas de Jamón de Pavo con Salsa de Tres Quesos (3)

Menú 4

\$182

Jugo de naranja, toronja ó zanahoria (vaso 8 oz)

Plato de frutas (papaya, melón, piña y sandía)

Pan dulce (1 pza) y Café Refill

Enchiladas Suizas Bañadas en la tradicional Salsa Suiza y Gratinadas con Queso Mozzarella (3)

*En este establecimiento trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente.