



ENTRADAS

Pensadas para que despierten tu paladar, mientras lo mejor está por venir.

EMPANADAS DE QUESO \$65

Masa elaborada artesanal, relleno de queso gouda derretido que se disfruta con el chimichurri de la casa. 210g

EMPANADAS ARGENTINAS \$70

Masa con manteca artesanal de res, carne magra de Angus cortada a cuchillo, que garantiza mayor cantidad de jugo que se disfruta en cada bocado. 230g

EMPANADA DE QUESO JAMÓN Y PIÑA \$70

Masa elaborada artesanal, relleno de queso gouda derretido que se disfruta con el chimichurri de la casa. 210g

PAPAS CANTERA \$175

Papas gajo a la provenzal, paprika ahumada, pimienta negra molida, hierbas frescas y base de queso fundido. 350g

PAPAS DIABLA \$170

Papas gajo bañadas en una salsa de chiles secos con un toque de ajo y especias, logrando un sabor intenso y picosito. Acompañadas de crema y queso para equilibrar el picor. ¡Perfectas para empezar! 350g





ENTRADAS

Pensadas para que despierten tu paladar, mientras lo mejor está por venir.

CREMA DE ELOTE \$145

Sabor concentrado de elote, cebolla, ajo y especias para disfrutar de un plato caliente de crema. 200g

TACOS DUROS \$150

Crujientes y llenos de sabor, nuestros tacos dorados combinan chicharrón prensado y frijoles refritos, servidos en una cama de nopales y cebolla caramelizada. ¡El comienzo perfecto para tu antojo mexicano! orden de cuatro tacos de 90g cada uno

BONELESS \$175

7 unidades de pollo empanizados, bañados en salsa red-hot o bbq. 250g

DEDOS DE QUESO \$160

6 unidades de queso gouda empanizados en una masa de harina de trigo crujiente, acompañados de aderezo a elección. 80g

GUACAMOLE \$160

Cremoso aguacate machacado con jitomate, cebolla, cilantro y un toque de limón, acompañado de totopos crujientes y queso panela. Un clásico fresco y delicioso para empezar a ordenar. 250G

TABLA DE CARNES FRIAS \$550

Selección de finas carnes frías, acompañadas de quesos artesanales, frutos secos y pan tostado. Ideal para compartir y disfrutar con una copa de vino. 500g



ENSALADAS

Cada bocado es una promesa, cada hoja es el comienzo de una experiencia memorable.

ENSALADA MIXTA \$130

Estilo argentino, con un mix de lechuga, jitomate, aros de cebolla y trozos de huevo. 90g

MEDITERRÁNEA \$155

Mix de hojas verdes, tocino crujiente, jitomates cherry, alcaparras y aceitunas negras. Recomendamos el aderezo de la casa, el cual lleva arándano, naranja, cátsup y azúcar mascabado. 120g

CÉSAR \$165

Ensalada con una historia que se remonta a 1924, en honor a su creador, el chef César Cardini. Para intensificar su sabor, añadimos pollo marinado en jugos cítricos, crutones de pan dorados en aceite de oliva, lechuga romana, queso parmesano y la inconfundible salsa César. 120g

CANTERA FRUTAL \$175

Hojas de lechuga italiana, almendra fileteada, arándano, fresa, frambuesa, zarzamora (opcional pera o manzana) Acompañada de aderezo de mil una pizca de sal de grano.

DEL CHEF \$155

Hojas de lechuga italiana, huevo cocido, rollitos de jamón de pavo, pollo con nuestro aderezo de la casa haciendo una opción ligera y deliciosa.



PASTAS

Elaboradas con esmero y pasión, donde la frescura de la masa es la protagonista de este deleite culinario.

FETUCCINI 350g \$230

LINGUINI 350g \$230

MACARRONES 350g \$230

SALSA DE LA CASA

Nuestra salsa pomodoro de jitomates de la huerta, hervidos y cocidos en un exquisito fondo de ajo braseado, con un delicado toque de albahaca fresca.

SALSAS TRADICIONALES

Salsa Alfredo, boloñesa, al burro, finas hierbas, cuatro quesos y de champiñones.

PASTA DI MARE \$330

Nuestra pasta al dente, acompañada de camarones jugosos y una salsa especial con toques del mar. ¡Una experiencia llena de sabor y frescura! 300g

LASAÑA CASA CANTERA \$340

Nuestra lasaña de carne molida magra de res, sazonada con hierbas y especias, se acompaña de salsa pomodoro y crema, se gratina con una mezcla de cuatro quesos: gouda, parmesano, gorgonzola y de cabra. Con capas de espinacas y jamón ahumado, se termina con una salsa especial del chef. Un plato de 420g lleno de sabor y delicadeza.

PIZZAS PREMIUM

FUSIÓN CANTERA

Fondo de salsa pomodoro, trozos de costillar de res a la leña, gouda, espolvoreada de queso parmesano y cubierta de chiles toreados.

PERA Y GORGONZOLA

Fondo de salsa pomodoro, gouda, fetas de pera caramelizadas en azúcar mascabado, cubiertas de queso azul.

A LA MEXICANA

Creatividad con chiles toreados, granos de elote y carne sazonada sobre una masa artesanal.

\$200

INDIVIDUAL 360G (22 CM)

\$335

GRANDE 780G (38 CM)

CLÁSICAS

ESPINACA

Fondo de salsa de jitomate, gouda, espinaca con bechamel y parmesano.

CUATRO QUESOS

Fondo de salsa rosa, queso azul, gouda, parmesano y un toque de cabra.

BOLOGNESA

Fondo de salsa roja italiana, carne molida de res condimentada con un toque de apio, cebolla verde y cubierta con gouda.

VEGETARIANA

Fondo de salsa pomodoro, jitomate, cebolla, calabacita y champiñones salteados y gouda.

PIZZA HAWAIANA

Fondo de salsa pomodoro, gouda, jamón de pavo y piña en trozos.

MARGARITA

Fondo de salsa pomodoro, gouda, rodajas de jitomate y albahaca fresca.

PEPPERONI

Fondo de salsa pomodoro, gouda, y rodajas de pepperoni.

\$165

INDIVIDUAL 360G (22 CM)

\$285

GRANDE 780G (38 CM)



CORTES DE RES

PICAÑA 340gr	\$360
NEW YORK 340g	\$390
RIB EYE 340g	\$390
ARRACHERA 265g	\$315
COSTILLAR COMPLETO 1kg <i>"Especialidad a la leña para compartir entre dos"</i>	\$580

CERDO Y POLLO

COSTILLITAS BBQ 315g	\$365
-----------------------------	-------	-------

Costillar de puerco marinado durante 24 horas en jugo de cítricos y especias, cocinado a baja temperatura durante 5 horas para conservar su jugosidad y luego bañado en cerveza negra. Esta receta de BBQ estilo Kansas Ribs tiene una historia de 35 años.

GUARNICIÓN PAPAS GAJO O CAMOTE CON TOCINO

CHORIZO ARGENTINO 90g	\$110
------------------------------	-------	-------

SUADERO AL CHIMICHURRI 250g	\$275
------------------------------------	-------	-------

Con naranja, mostaza y pimienta negra molida.

CORDON BLUE 3000g	\$275
--------------------------	-------	-------

Pechuga de pollo a la cordón bleu rellena de jamón y queso gouda, empanizada y frita acompañada de ensalada.

CADA UNO DE NUESTROS CORTES VIENE ACOMPAÑADO DE UNA GUARNICIÓN A ELECCIÓN: ENSALADA DE LA CASA O PAPAS GAJO.



DE LA PARRILLA

BROCHETAS DE CARNE \$320

Jugosa carne marinada y asada a la perfección, acompañada de papas gajo. ¡Un clásico irresistible para los amantes de la parrilla! tres piezas de 65g cada una

TACOS DE ARRACHERA \$309

Combinan una costra de queso dorado, tuétano suave y ensalada fresca, logrando un equilibrio perfecto entre sabor. 2 tacos de 165g cada uno

HAMBUERGUESA DE ARRACHERA \$365

Carne jugosa a la parrilla, guacamole cremoso y queso fundido en un pan suave a la mantequilla. acompañada con papas gajo ¡Sabor irresistible en cada bocado! 550g

PARA COMPARTIR

PAQUETE INDIVIDUAL \$515

Cortes mixtos acompañados de ensalada de la casa o papas gajo, más postre, copa de vino o clericot. 450g

PAQUETE PARA DOS PERSONAS \$910

Cortes mixtos para 2 personas, acompañados de ensalada de la casa o papas gajo, postre y dos copas de vino o clericot. 900g





DEL MAR

TOSTADAS DE CALAMAR \$195
Dos tostadas de calamar en trozos, cebolla morada, jitomate, aguacate, pepino, ajo, cilantro, base de crema de atún y vinagreta de manzana. 180g

COPA DE CAMARÓN \$225
Camarones marinados en cítricos y salsa especial del mar, apio, manzana verde, jitomate, aguacate, salsa golf, limón y salsa inglesa. 160g

GAMBAS AL AJILLO \$280
Camarones en vino blanco y pimentón dulce. 180g

FILETE AL PAPILOT \$298
Filete de tilapia envuelto en vegetales y champiñones, cubierto de romero y limón. 260g

CAZUELA DE MARISCOS \$360
Caldo de camarón, mejillón, pulpo y surimi. 300g

PULPO A LA ESPAÑOLA \$375
Pulpo en aceite de oliva, ajo, pimienta negra molida, paprika ahumada, vino blanco, y caldo de fondo de camarón y papas gallegas. 400g

PULPO A LAS BRASAS \$395
Pulpo a las brasas con nuestra marinada de tres chiles, más el sabor inconfundible de los vegetales grillados. 400g

SALMÓN AL LIMÓN \$365
combina el sabor del salmón con la frescura y acidez del limón. Se cocina con aceite de oliva o mantequilla, ajo, y se adereza con sal, pimienta, y hierbas como el eneldo. 230g.

SALMÓN CAMELIZADO AL CHIPOTLE \$395
Pulpo a las brasas con nuestra marinada de tres chiles, más el sabor inconfundible de los vegetales grillados. 400g

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CASA CANTERA

\$235

180g de carne de res, jamón, lechuga, jitomate, pepinos encurtidos, tocino crujiente, aros de cebolla empanizados, un huevo estrellado, pan casero y guarnición de papas gajo. 450g

HAMBURGUESA SPICY

\$225

Combina la jugosa carne Cantera, salchichas doradas, queso derretido y un intenso aderezo hot, una explosión de sabor y picante en cada bocado acompañada con papas gajo. 445g

MILANESA DE RES

PEPPERONI

\$235

Milanesa cubierta de salsa pomodoro, gouda, rodajas de pepperoni y guarnición de papas gajo o ensalada de la casa. 350g

A LA NAPOLITANA

\$235

Milanesa cubierta de salsa pomodoro, gouda, rodajas de jitomate y guarnición de papas gajo o ensalada de la casa. 350g

HAWAIANA

\$245

Milanesa cubierta de salsa pomodoro, gouda, rodajas de piña y jamón con guarnición de papas gajo o ensalada de la casa. 350g

LA CANTERITA DE BUENOS AIRES

\$245

Milanesa cubierta de salsa de pomodoro, gouda, chorizo argentino en trozos, salsa criolla con guarnición de papas gajo o ensalada de la casa. 350g

MIA FIORELLA

\$245

Milanesa cubierta de salsa de pomodoro, gouda, chorizo argentino en trozos, salsa criolla y guarnición de papas gajo o ensalada de la casa. 350g



POSTRES

TIRAMISÚ \$125

Cremoso y de sabor suave, que combina capas de savoiardi (bizcochos de soletilla) empapados en café, con una mezcla de cacao en polvo. 110g

FLAN HORNEADO DE CAJETA \$95

Es una variación deliciosa del flan tradicional, que incorpora cajeta en una versión horneada. 130g

LA GLORIA DE FRANCIA \$165

Pavlova postre francés, base de merengue, superficie cubierta de crema chantilly, y frutos rojos mixtos seleccionados. 110g

CARLOTA \$130

Frío con capas de galletas y crema de limón, equilibrando dulzura y acidez. Suaves, cremosos y perfectos para cualquier ocasión. ¡Un clásico irresistible! 145g

CASA
CANTERA

