

me
nú



Folk



me nú



Tapas

CHORIZO Y CHIPOTLE \$120.00

Mayonesa casera de chipotle, chorizo Cantimpalo
Sevillano y aceituna

ESPÁRRAGO Y PROVOLONE \$120.00

Queso provolone, ligeramente fundido y espárragos
salteados y sazonados con sal de grano de romero y ajo,
hecha en casa.

PROVOLONE Y CHERRY \$120.00

Queso provolone, ligeramente fundido, jitomate cherry
ahumado, albahaca y reducción de vinagre balsámico.

HUMMUS Y PROSCIUTTO \$120.00

Hummus casero, prosciutto y chimichurri de la casa.

SALMÓN AHUMADO \$130.00

Queso de cabra, hierbas mediterráneas, pepinillo fresco
y alcaparras.

HUEVO Y CAVIAR \$140.00

Queso de cabra natural, huevo cocido y caviar de Lumpo.

PERA Y PROSCIUTTO \$120.00

Salsa de jitomate al vino tinto y albahaca, prosciutto,
rebanada de pera fresca y reducción de vinagre
balsámico.

ATE DE MEMBRILLO Y QUESO PARMESANO \$120.00

Rebanadas de ate de membrillo, y queso parmesano,
bañadas con miel de abeja con infusión de lavanda, y
frutos rojos.

Folk



Pizzas

PIZZA MARGARITA \$220.00

Hecha con jitomate cherry fresco y albahaca.

PIZZA VEGETARIANA \$220.00

Calabacita asada, champiñón, pimiento morrón, cebolla
morada, espinaca, jitomate cherry.

PEPPERONI \$220.00

Pepperoni.

SELVA NEGRA \$240.00

Jamón ahumado Selva Negra, cebolla morada y
pimiento morrón.

CARNES FRÍAS \$240.00

Salami Calabrese, salami a la pimienta y lomo
embuchado.

GOURMET \$250.00

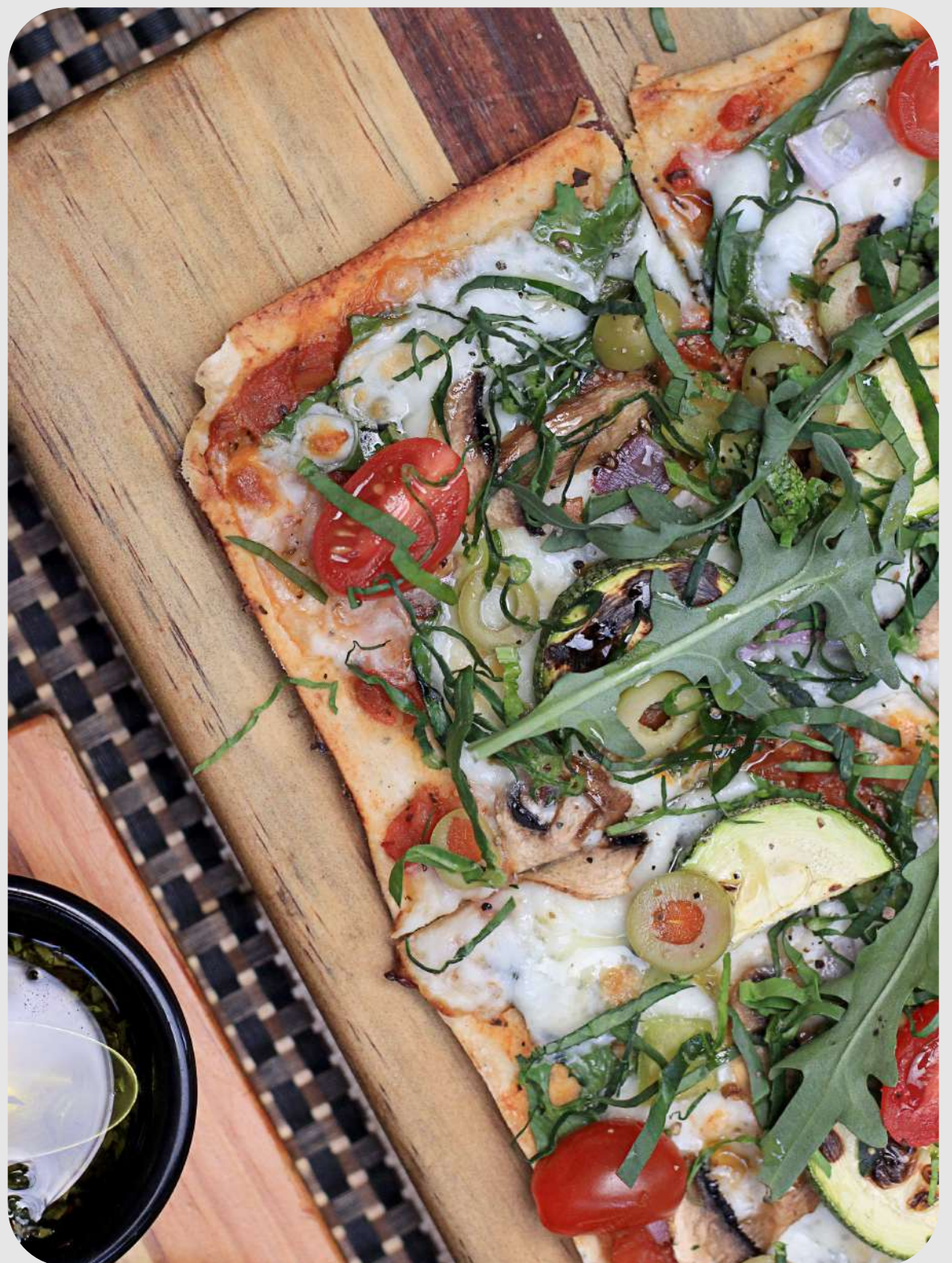
Pera y jamón serrano.

4 QUESOS CON ESPÁRRAGOS \$270.00

Mezcla de queso azul, parmesano, provolone y
mozzarella con espárragos salteados.

CAMARÓN \$310.00

Chile jalapeño, cebolla morada, pimiento morrón y
camarón salteado.



Nuestras pizzas son delgada y crujientes, aproximadamente de 30cm de largo, y hechas a mano (6 rebanadas de cada una).

Su horneado toma alrededor de 18 min.

Salen 6 rebanadas de cada una y se puede pedir mitad y mitad.

Todas nuestras pizzas vienen decoradas con espinaca picada y arúgula. En caso de no desear esta opción, favor de notificar al mesero al momento de ordenar.

me nú



Folk



Especialidades

CARPACCIO DE RES

\$290.00

60 gr (aprox.) de filete de res, rebanado finamente, acompañado de champiñón crudo, alcaparras, juliana de cebolla morada, ajo, láminas de queso de oveja trufado, aliñado con aceite de oliva, jugo de limón, sal de grano de ajo y romero, aromatizado con un mix de hierbas mediterráneas, acompañado de mayonesa casera al ajo rostizado y baguette alemán.

ENSALADA GRIEGA

\$220.00

Mix de espinaca y arúgula orgánica, jitomate campari, pepinillo fresco, cebolla morada, pimiento morrón, queso feta, aceituna Kalamata, hierbabuena, albahaca, orégano, acompañada de tzatziki y pan pita hechos en casa.

ENSALADA ANCESTRAL

\$220.00

Mix de granos ancestrales, piñón rosa, pistache, hierbabuena, arúgula orgánica, mango verde, arándano deshidratado, un toque de chile habanero, cebolla morada, ojo y jengibre, aliñada con aceite de oliva y vinagre balsámico.

TABULE DE QUINOA

\$220.00

Mezcla de quinoa blanca y roja, pepino, aguacate, jitomate cherry, arúgula orgánica, un toque de chile serrano, ajo, aliñado con jugo de limón y aceite de ajonjolí. Servido con jocoque seco y acompañado de pan pita hecho en casa.

TARTARE DE ATÚN

\$290.00

Atún fresco, semilla de ajonjolí negra, pepino, aguacate, jengibre, un toque de chile habanero, cebolla morada, ojo, aliñado con jugo de limón, salsa de soya y aceite de ajonjolí, servido con tostadas de ajonjolí.

TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR

\$220.00

2 brochetas de camarón (cada brocheta con 3 camarones), adobados al pastor, con guarnición de cilantro, cebolla, piña y tocino frito, acompañados con tortillas hechas a mano y salsa de aguacate

ESQUITES CON RIB EYE

\$140.00

250 gr de esquites al caldo de hoja santa, servidos con 50 gr de rib eye picado, mantequitas de cerdo, queso Cotija y mayonesa casera al ajo rostizado.

.



me nú



Especialidades

SALCHICHA ALEMANA

\$250.00

170 gr de carne de ternera, elaborada de forma artesanal, asada, acompañada de papas gajo, rotkoh (col morada cocida con vinagre de manzana), mostaza de Dijon y pan campesino.

CHORIPÁN

\$190.00

Chorizo argentino asado, servido en un pan casero de cerveza negra y melaza, acompañado de chimichurri de la casa, papas gajo y ensalada de arúgula.

HUEVOS ROTOS

\$220.00

2 huevos estrellados, servidos sobre una cama de papas gajo, acompañado de jamón serrano picado.

FONDUE DE QUESO

Auténtica recesa suiza elaborada con una mezcla de queso Emmental, Gruyere y un toque de queso azul, servido con pan campesino y pan de centeno. (Opción a acompañarse de verduras salteadas).

Porción para dos personas

\$295.00

Porción para cuatro personas

\$550.00

Pastas

PASTA DE CAMARONES

\$310.00

Fetuccini hecho en casa, bañado en salsa cremosa con queso parmesano y vino blanco, acompañado de cinco camarones a la plancha.

RAVIOLES AL PESTE DE SEMILLA DE CACAO **\$240.00**

Ravioles (4 pzas), hechos en casa, rellenos de mezcla de queso azul, parmesano y provolone, servidos con pesto de semilla de cacao tostada.

RAVIOLES AL CALDO **\$240.00**

Ravioles (4 pzas), hechos en casa, rellenos de mezcla de queso azul, parmesano y provolone, servidos en un caldo oscuro de res clarificado, perfumado con chile ancho, chile morita y brandy.



Folk GastroPub



folk.gastropub

www.folk.com.mx

me nú



Para Picar

PAPAS GAJO

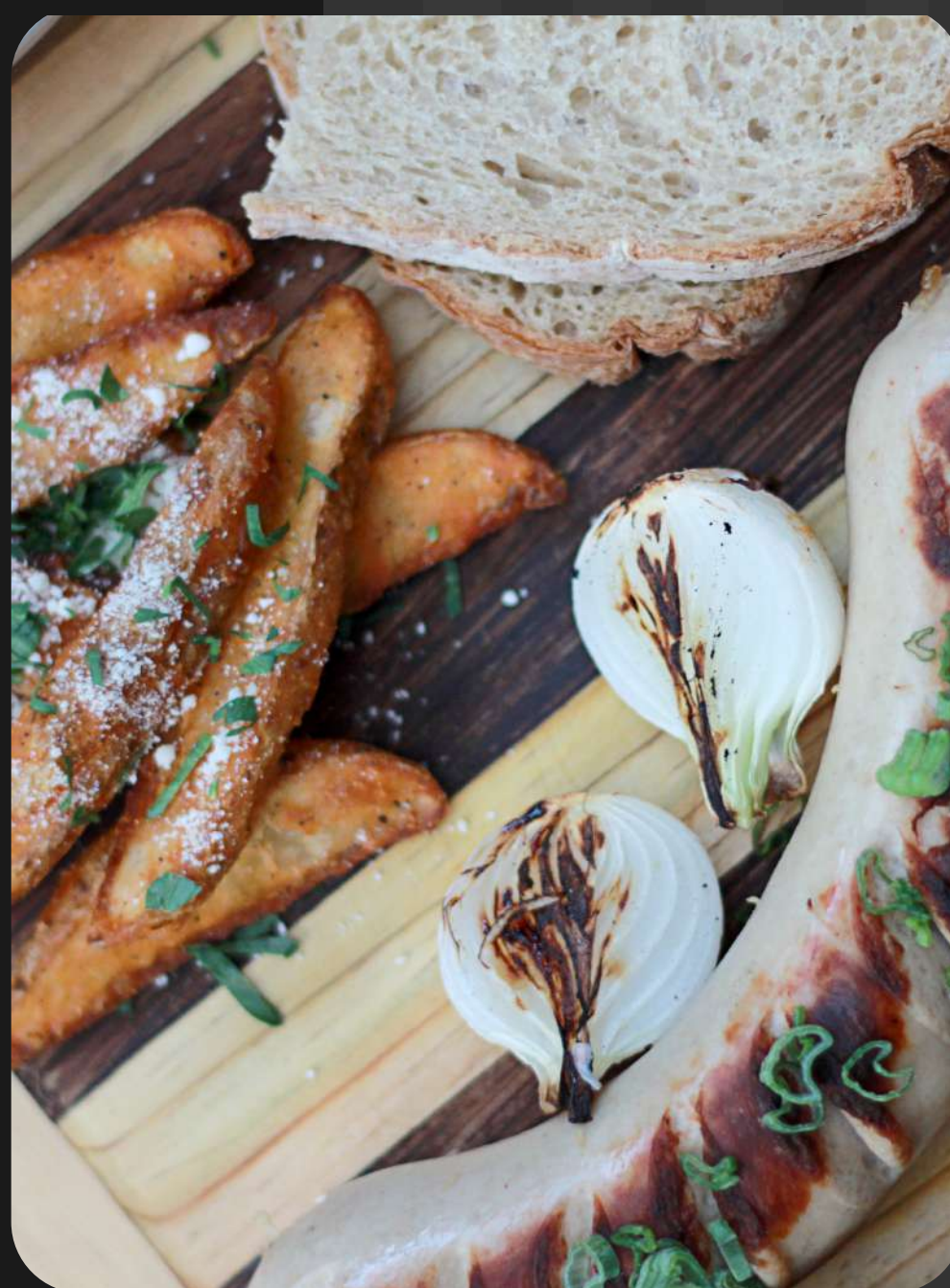
\$130.00

250 gr de papas gajo, acompañadas de mayonesa de chipotle casera.

AROS DE CEBOLLA

\$130.00

250 gr de aros de cebolla sazonados con rub casero, y acompañados de mayonesa de chipotle casera.



Postres

TARTA DE SANTIAGO

\$150.00

Tarta de almendras, impregnadas con amaretto y acompañada de helado de vainilla.

BROWNIE DE AVELLANA Y CHOCOLATE

\$150.00

Brownie de avellana, y chocolate semiamargo, servido con helado de vainilla.

Folk

