

CUENTA



OVEJAS

## —COMIDA & CENA—

### —ENTRADAS—

#### ORDEN DE PAN TOMATE

*Focaccia con salsa tumaca*

\$110

#### TAPAS DE PAN TOMATE

*Focaccia con salsa tumaca, arúgula, prosciutto o salami (a tu elección)*

\$150

#### BURRATA CUENTA OVEJAS

*Burrata con salsa tumaca, pan y albahaca*

\$195

#### ORDEN DE QUESO CASA DE PIEDRA

\$220

#### TABLA DE CHARCUTERIA Y QUESOS ARTESANALES

*Para compartir. Variedad de quesos selectos artesanales, junto con charcutería de la casa.*

\$480

#### FONDUE

*Para compartir. Mezcla de auténtico grouyer suizo, raclette y asiago presato, con un toque de vino blanco, nuez moscada y kirsh; preparado en tu mesa.*

\$570

### —DEL HUERTO—

#### ENSALADA DE DURAZNO

*Mix de lechugas, queso panela, queso asiago, duraznos en almíbar, semillas de girasol y aderezo.*

\$150

#### ENSALADA CUENTA OVEJAS

*Mix de lechugas, nuez, jitomate cherry, queso panela, queso Casa de Piedra, arándanos y aderezo de miel y mostaza.*

\$170

+ PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA + \$45

### —SOPA Y PASTA—

#### SOPA DE CEBOLLA

*Nuestra sopa de cebolla, simplemente espectacular! Bañada en queso Asiago.*

\$190

#### FETUCCINI OVEJA BLANCA

*Fetuccini en salsa casera a base de crema, pancetta, champiñones, queso parmesano y un toque de queso Asiago Stravecchio.*

\$240

+ TRUFA 3 GR. + \$100

## -COMIDA & CENA-

### -DEL AUTENTICO PAN & QUESO-

#### THE ITALIAN SANDWICH

\$190

*Salchicha casera italiana , envuelta en pan de la casa con base de chimichurri y pimientos caramelizados flameados con bourbon.*

#### CHICKEN PARMIGIANA

\$190

*Pechuga de pollo crispy hecha en casa, en base de salsa marinara, queso parmesano y pan horneado exclusivamente para Cuenta Ovejas.*

#### VEGGI

\$190

*Pimientos y champiñones caramelizados, queso cheddar, queso gruyere y aguacate.*

#### HANDCRAFTED PROSCIUTTO

\$210

*Prosciutto fresco, sobre pan casero, salsa tumaca y arúgula.*

#### ROASTED TURKEY

\$210

*El tradicional sándwich con tocino, lechuga y tomate ; con una deliciosa pechuga de pavo ahumada, aguacate y mermelada de zarzamora. Una delicia!*

#### GRILLED CHEESE WAFFLE

\$245

*Mezcla de quesos Cheddar y Masdam, racletteado con queso asiago y lluvia de tocino. Acompañado de papas y sopa de tomate de la casa.*

**\*\* Este platillo tarda aproximadamente 25 minutos en su elaboración, ya que los waffles son hechos al momento.**

+ ASIAGO EN CUALQUIER PLATILLO +\$55

+ RACLETTE EN CUALQUIER PLATILLO +\$70

+ TRUFA 3 GR. +100

**\*\*ESTOS PLATILLOS VAN ACOMPAÑADOS DE PAPAS DE LA CASA\*\***

## -COMIDA & CENA-

### -ESPECIALIDADES CUENTA OVEJAS-

#### HAMBURGUESA DE LA CASA

\$270

*Carne de cordero, queso cheddar americano, tocino, lechuga, jitomate y champiñones.*

#### T BONE DE CORDERO

\$400

*Acompañado con papas y verduras en salsa de pimienta.*

#### RACK DE CORDERO

\$598

*Rack de cordero al grill con guarnición de pure de papa y salsa de menta.*

### -OTROS-

#### FILETE DE SALMÓN

\$380

*En cama de fetuccini al pesto*

+ ASIAGO EN CUALQUIER PLATILLO +\$55

+ RACLETTE EN CUALQUIER PLATILLO +\$70

### -POSTRES-

#### CUÑA DE CASA DE PIEDRA CON ATE

\$180

*Ate artesanal de membrillo y queso Casa de Piedra*

#### CREPAS DE LA CASA

\$180

*Dulce de leche, Queso con zarzamora o Nutella con fresas.*

**\*\* Este platillo tarda aproximadamente 25 minutos en su elaboración, ya que las crepas son hechos al momento.**

#### PASTEL OVEJA NEGRA

\$210

#### QUESO GORGONZOLA CON 2 COPAS DE OPORTO

\$450

#### WAFFLES OVEJEROS

\$210

### -PARA LOS MÁS PEQUEÑOS DEL REBAÑO-

#### PASTA + 1 REFRESCO

\$150

*Porción infantil de pasta Fetuccini en salsa roja o blanca*



**-LUNCH & DINNER-**

**-APPETIZERS TO SHARE-**

**TOMAQUET BREAD SIDE**

*Focaccia with tomato, olive oil and a touch of garlic*

**\$110**

**SPANISH PA AMB TOMAQUET**

*Artisan bread, with tomato sauce, olive oil, arugula and your choice of prosciutto or salami.*

**\$150**

**BURRATA CHEESE CUENTA OVEJAS**

*With tumaca sauce, basil and artisan bread.*

**\$195**

**ARTISAN CHEESE "CASA DE PIEDRA"**

**\$220**

**ARTISAN ASSORTED CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD**

*Share it!. Variety of selected cheese and home made charcuterie.*

**\$480**

**FONDUE**

*Share it! Simply irresistible.*

**\$570**

**-FROM THE ORCHARD-**

**PEACH SALAD**

*Lettuce mix, panela and asiago cheeses, peach, sunflower seeds with house dressing.*

**\$150**

**CUENTA OVEJAS SALAD**

*Lettuce mix, nuts, cherry tomato, panela and artisan "Casa de Piedra" Cheeses, cranberries with honey mustard dressing.*

**\$170**

**+chicken breast +\$45**

**-SOUP & PASTA-**

**ONION SOUP**

*Simply spectacular with Asiago cheese*

**\$190**

**FETUCCINI OVEJA BLANCA**

*White sauce, mushrooms, pancetta, parmesan cheese, sprinkled with Asaiago Stravecchio*

**\$240**

**+ TRUFFLE 3 GR. +\$100**



CUENTA



OVEJAS

**-LUNCH & DINNER-**

**-AUTHENTIC HOUSE FAVORITES-**

**THE ITALIAN SANDWICH**

**\$190**

*Artisan homemade Italian sausage in rustic bread with chimichurri sauce and caramelized flamed bourbon peppers.*

**CHICKEN PARMIGIANA**

**\$190**

*Crispy chicken breast with marinara sauce, parmesan cheese and rustic bread.*

**VEGGIE**

**\$190**

*Caramelized peppers and mushrooms, avocado with cheddar and gruyere cheese.*

**HANDCRAFTED PROSCIUTTO**

**\$210**

*Prosciutto with tumaca sauce and arugula.*

**ROASTED TURKEY**

**\$210**

*Smoked turkey breast with bacon, lettuce, tomato, avocado and blackberry jam.*

**GRILLED CHEESE WAFFLE**

**\$245**

*Made with Cheddar, Masdam and Asiago cheeses, bacon rain, fries and tomato house soup.*

**\*\* This dish takes approximately 25 minutes to make, since the waffles are made at the moment.**

- +Asiago Cheese    +\$55
- +Raclette        +\$70
- + Trufa 3 gr.     +100

**\*\* Sided with house fries**



**-LUNCH & DINNER-**

**-SIGNATURE-**

**HOUSE HAMBURGER**

*Lamb meat, bacon, cheese, lettuce, tomato and mushrooms.*

**\$270**

**LAMB T-BONE**

*Sided with potatoes and vegetables in pepper sauce*

**\$400**

**RACK OF LAMB**

*Grilled with mashed potatoes and mint sauce.*

**\$598**

**-OTHERS-**

**SALMON STEAK**

*Grilled salmon over pesto fettuccini*

**\$380**

**-DESSERTS-**

**CASA DE PIEDRA CHEESE WEDGE WITH FRUIT PASTE**

*Artisan fruit paste with Casa de Piedra Cheese*

**\$180**

**HOUSE CREPES**

*Cream cheese and blackberries / Nuttela / Caramel sauce*

**\$180**

**\*\* This dish takes approximately 25 minutes to make, since the crepes are made at the moment.**

**OVEJA NEGRA CAKE**

**\$210**

**GORGONZOLA CHEESE WITH PORT (2 GLASSES)**

**\$450**

**SHEPHERDS WAFFLES**

**\$210**

**-FOR THE LITTLE ONES-**

**PASTA!**

*Cream, butter or red sauce. Half portion fettuccini. + Soda*

**\$150**

