



QUERREVÉ  
ALTA PARRILLA

VILLAHERMOSA



## Entradas

- GUACAMOLE DE DON QUERRE** \$285.00  
Cubos de ribeye a punto de chicharrón, salteado de una salsa oscura sobre cama de guacamole y pico de gallo.
- DEL MAR A QUERREVÉ** \$260.00  
Camarón de mar y champiñones frescos, salteados en salsa macha con nueces y un toque de limón eureka.
- TUÉTANOS HORNEADOS (3)** \$190.00  
Huesos de res en canoa, horneados con el toque de la casa, cubiertos con tierra de cáscara de chicharrón.
- RISSOTTO DE ESQUITES** \$190.00  
Esquite a punto de risotto sofrito en mantequilla fina y reducción cremosa, acompañado de queso enchilado y toque de limón.
- CARPACCIO QUERREVÉ** \$285.00  
De filete de res sobre una cama de rábano, con un toque de nuestra vinagreta de chile serrano y vinagre balsámico, acompañado de una sorpresa de tierra de barbacoa.
- TIRADITO DE SALMÓN** \$290.00  
Láminas de salmón fresco salseado con vinagreta de piña, mango y un toque de chile serrano. Lo mejor, lo terminamos en tu mesa con un toque de ponzu para explotar los sabores de tu paladar.
- TIRADITO DE RIB EYE** \$290.00  
Rib Eye a la parrilla bañado de una salsa ponzu y una mezcla de vegetales, acompañado de un abanico de aguacate.
- MINI VOLCANES DE ATÚN (3)** \$280.00  
Atún marinado con la receta secreta de Don Querre, montado sobre una tostada con guacamole, toques de alioli picante de chipotle y poro frito.
- LA PAPA PRESUMIDA**  
Deliciosa papa prehorneada y frita, rellena de puré con tocino y longaniza, gratinada con queso cheddar.
- ARRACHERA** ..... \$165.00  
**PASTOR** ..... \$150.00
- LA PROVOLETA DE SOFIA** \$260.00  
Desde tenosique traemos el queso provolone ahumado, lo fundimos a la parrilla y lo acompañamos con longaniza y un toque de mermelada de fresa.
- QUESOS FUNDIDOS**      **LONGANIZA** ..... \$190.00  
   **CHAMPIÑONES** ..... \$195.00
- MOLLEJA A LA PARRILLA** \$290.00  
Molleja de res en especias de la casa, parrilladas, acompañadas de una salsa de piña tatemada.
- LENGUA DE RES** \$320.00  
En salsa cremosa de garbanzo, con un toque de chile guajillo y especias regionales.

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| <b>CREMA DE CHICHARRÓN</b>      | <b>\$120.00</b> |
| <b>SOPA DE FIDEOS PICOSA</b>    | <b>\$95.00</b>  |
| <b>SOPA DE LENTEJAS CHARRAS</b> | <b>\$95.00</b>  |
| <b>JUGO DE CARNE</b>            | <b>\$115.00</b> |

---

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>TACOS DE FILETE (3)</b> | <b>\$195.00</b> |
|----------------------------|-----------------|

Filete de res en cubos, en una cama de frijoles con veneno al estilo de mi hogar, con adobo, longaniza, cebollas curtidas y tortillas 100% hechas a mano.

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| <b>GRINGAS DE PICANHA (4)</b> | <b>\$195.00</b> |
|-------------------------------|-----------------|

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| <b>GRINGAS DE CAMARÓN (4)</b> | <b>\$195.00</b> |
|-------------------------------|-----------------|

Camarones salteados en mantequilla con pimientos y aderezo de ajo.

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>TACOS DE PASTOR (4)</b> | <b>\$175.00</b> |
|----------------------------|-----------------|

Tortilla artesanal y pico de gallo con piña, nada más que pedirle a estos tacos.

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| <b>TACOS DE ARRACHERA (4)</b> | <b>\$195.00</b> |
|-------------------------------|-----------------|

Con carne de la calidad premium que nos identifica.

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| <b>QUESABIRRIA</b> | <b>\$195.00</b> |
|--------------------|-----------------|

Exquisitas quesadillas de birria hecha en casa, tortillas a mano a punto de tostón en su mismo jugo con una costra de quesos y cebolla con cilantro curtido

---

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| <b>ENSALADA DE HIGO</b> | <b>\$165.00</b> |
|-------------------------|-----------------|

Mix de lechugas aderezadas con vinagreta de frambuesa, higo, fresa y fruta de temporada, sin duda la favorita.

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>ENSALADA CAPRESE QUERREVÉ</b> | <b>\$155.00</b> |
|----------------------------------|-----------------|

Probé esta rica ensalada y decidí hacerla a mi estilo, queso asadero parrillado, tomate, vinagre balsámico y un delicioso pesto de cilantro.

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>ENSALADA DE LA CASA</b> | <b>\$140.00</b> |
|----------------------------|-----------------|

¡De ésta qué te cuento! No tengo palabras pero te invito a que la pruebes, te vas a enamorar.

---

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>PASTA CAMPESINA</b> | <b>\$367.00</b> |
|------------------------|-----------------|

Es una deliciosa pasta pomodoro fusionada de camarón con arrachera, en salsa de tomate en crema, acompañado de un mix de verduras horneadas y un toque de vino blanco.

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>ALFREDO CON CAMARÓN</b> | <b>\$335.00</b> |
|----------------------------|-----------------|

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| <b>ALFREDO CON ARRACHERA</b> | <b>\$335.00</b> |
|------------------------------|-----------------|

Una pasta cremosa blanca al estilo Don Querre con camarones salteados o arrachera, con un toque de perejil.

*Sopas*

*Tacos  
y Gringas*

*Ensaladas*

*Pastas*

# Platos Fuertes

## COSTILLA DE RES PRIME "EL GOBERNADOR"

Braseada y horneada en una salsa de frutos rojos con cítricos y especias, acompañada de cebollitas curtidas.

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| <b>PORCIÓN INDIVIDUAL</b> ..... | <b>\$380.00</b> |
| <b>PARA COMPARTIR</b> .....     | <b>\$980.00</b> |

## COSTILLA DE RES PRIME ASADA "DON QUERRE" \$980.00

Costilla de res braseada, horneada a término 3/4 y sazónada con un mix de hierbas. Acompañado de cebollas y chiles toreados.

## PULPO GRILLSALSEADO \$295.00

Después de un tiempo de preparar mi receta llegó mi amigo Dante Ferrero, quien renovó este platillo con un cambio drástico, agregamos a nuestro pulpo una salsa de tomate deshidratado y lo acompañamos de calabaza criolla y chayotes tiernos. ¡Inolvidable!

## CHAMORRO BORRACHO \$260.00

Braseado y horneado en una salsa de cerveza oscura acompañado con puré de malanga.

## SALMÓN A LA PARRILLA \$285.00

Salmón frito en mantequilla de ajo con albahaca, papas parrilladas y ensaladita de espinaca baby y tomates cherry.

## ATÚN PARRILLADO \$275.00

Medallón de atún a la parrilla con mi aceite de hierbas y una ensalada con salsa agrídulce, te recomiendo que lo pidas selladito.

## POLLO A LA PARRILLA \$180.00

Recuerdo cuando era niño mi madre solía hacerme una rica pechuga asada y la acompañaba con un delicioso puré de papas que me curaba todos los males. ¡Qué recuerdos!

## HAMBURGUESA PREMIUM DE LA CASA \$295.00

## HAMBURGUESA DE LA CASA \$190.00

## HAMBURGUESA DE DONA \$195.00

¡De esta qué te cuento mijo! Mi favorita. En ella encontrarás un contraste de sabores. Deliciosa carne de res con tocino y un gratín de dos quesos con tapas de dona glaseada.

## MAR Y TIERRA \$700.00

Excelente para compartir. Planchuela y Camarones acompañados de cebolla y papa cambray con queso gratinado y salsa verde con el toque de Don Querre.

## Parrilla Nacional

México es un país con muchas riquezas, una de ellas es la carne del norte a donde viajé para traer los mejores cortes hasta mi casa. Te la recomiendo término "al punto" para que disfrutes la textura y sabor espectacular.

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| <b>RIB EYE NACIONAL 400 gr</b>    | <b>\$395.00</b> |
| <b>ARRACHERA 300 gr</b>           | <b>\$295.00</b> |
| <b>NEW YORK AÑEJO 400 gr</b>      | <b>\$550.00</b> |
| <b>TOMAHAWK (PRECIO POR KILO)</b> | <b>\$999.00</b> |
| <b>* RIB EYE AÑEJO 650 gr</b>     | <b>\$995.00</b> |
| <b>* PORTERHOUSE 900 gr</b>       | <b>\$950.00</b> |
| <b>* COWBOY (PRECIO POR KILO)</b> | <b>\$965.00</b> |
| <b>* FILETE DE RES 400 gr</b>     | <b>\$420.00</b> |

## Parrilla Premium

De otras partes del mundo elegí estos cortes que son mis favoritos, término medio es perfecto para disfrutarlos. Carne de selección "choice", solo lo mejor en mi mesa para recibirlos.

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| <b>* RIB EYE ANGUS 400 gr</b>    | <b>\$590.00</b>   |
| <b>* PICANHA CHOICE 500 gr</b>   | <b>\$600.00</b>   |
| <b>* WAGYU JAPONÉS A5 200 gr</b> | <b>\$2,200.00</b> |

Excelente corte marmoleado

\* Estos cortes incluyen una guarnición "Tradicional".

\* Todo el gramaje está considerado en peso crudo y varían de acuerdo a su cocción.

\* Todos nuestros precios son en pesos mexicanos y ya incluyen el IVA.

PARA UN BUEN CORTE, UN BUEN VINO, O AL MENOS ESO DICE DON QUERRE.  
TE SUGERIMOS UN VINO QUE VAYA DE LA MANO CONTU CORTE.

Un vino más potente para hacerle frente a cortes con marmoleo abundante y sabor intenso, te sugerimos:

- \* Casa Madero 3V Gran Reserva
- \* Luigi Bosca Gala Malbec

Los cortes con marmoleo medio van de la mano con vinos como:

- \* Monte Xanic Gran Ricardo
- \* Adobe Guadalupe Jardín Secreto

Para los cortes con marmoleo nulo o magros vinos más suaves:

- \* Alma Negra (Bonarda)
- \* Protos Roble.

Te recomendamos probar nuestros exclusivos VINOS de casa:

- \* Don Querre El Legado - Tempranillo Grenache
- \* Don Querre Inspiración - Grenache Cabernet Sauvignon

## Guarniciones

### TRADICIONALES

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| PURÉ DE PAPA                    | \$77.00 |
| PAPAS A LA FRANCESA             | \$60.00 |
| VEGETALES PARRILLADOS           | \$65.00 |
| FRIJOLES REFRITOS CON LONGANIZA | \$58.00 |

### DE LA CASA

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| PURÉ DE MALANGA       | \$87.00 |
| ESPINACAS CREMOSAS    | \$95.00 |
| BONELESS DE COLIFLOR  | \$90.00 |
| CHAMPIÑONES AL AJILLO | \$86.00 |

## Postres

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| ESFERA QUERREVÉ            | \$150.00 |
| PAN DE ELOTE               | \$105.00 |
| CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS | \$125.00 |
| QUESO NAPOLITANO           | \$125.00 |

## Café y Té

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| CAFÉ AMERICANO           | \$40.00 |
| ESPRESSO SENCILLO        | \$40.00 |
| ESPRESSO DOBLE / CORTADO | \$45.00 |
| CAPUCCINO                | \$48.00 |
| TÉ                       | \$46.00 |

\* Todos nuestros precios son en pesos mexicanos y ya incluyen el IVA.



Villahermosa - Plaza City Center, andador Bogotá | Veracruz - Plaza Andamar