



C O C I N A
TRES16

FUSIÓN - SABORES - GALERÍA



COMIDAS

Entradas

Portobello 316 \$105

Hongos cocinados con ajo y tomates cherrys con salsa de queso perfumada con albahaca y nuez.

Tiradito de atun \$180

Láminas sazonadas y acompañadas de salsa soya, ajonjolí, y chile serrano toreado.

Tabla de carnes frías y quesos \$180

Jamón de pierna, selva negra, salami, peperonni, panela, queso mozzarella, fruta fresca, mermelada y pan tostado.

Empanadas argentinas (2 piezas) \$85

Carne molida con nuez / espinacas champiñones y queso.

Platillo super botana \$180

Papas twistter, papa a la francesa, aros de cebolla y dedos de queso.

Guacamole tradicional \$85

Guacamole con cecina \$160

Aguachile de la casa \$140

Camarones, cebolla, pepino y aguacate.

Pizza Mini \$95

- 3 Quesos
- Margarita

Sopas y cremas

Sopa de tortilla \$78 Chico \$90 Grande

Tiras de tortilla crujiente, queso, crema, chicharrón, aguacate y chile pasilla.

Crema potobello \$78 \$90

Con croton y queso mozzarella.

Sopa de fideos \$78

Con queso, crema y aguacate.



Ensaladas

Espinacas y frutos rojos \$140

Queso de cabra, frutas, arándanos, semillas caramelizadas y vinagreta.

Italiana \$95

Pasta, jamón, queso, mezcla de lechugas y vegetales con vinagreta clásica.

Capresse \$82

Ensalada con rebanadas de jitomate, queso fresco y aderezo perfumado con albahaca con base de mix de lechugas.

De la granja \$125

Tenders de pechuga empanizados, mix de lechugas y vegetales con duo de aderezo miel y mostaza y ranch. Acompañado de jitomates y queso panela.

Santa Fe \$145

Base crocante, rellena con mix de lechugas, guacamole, elote, arrachera y aderezo de cilantro y chips crujientes.

Ensalada César

Natural \$85

Pollo \$125

Con Camaraones \$139

Pastas

Spaguetti a la boloñesa

con la tradicional salsa de carne y un toque de albahaca y queso parmesano.

\$125

Pasta arrabiata

Champiñones, tocino, salsa pomodoro, vino blanco y queso parmesano.

\$125

Lasaña tradicional

Laminillas al dente de pasta con la tradicional salsa boloñesa con queso mozzarella y una línea de salsa pomodoro.

\$138

Ravioles 4 quesos

Salsa cremosa con un fondo de albahaca y espinacas.

\$125

Alfredo tradicional

Alfredo con pollo

\$95

\$138



Emparedados

Acompañado de papas twister.

Club Sandwich tradicional

Pechuga de pollo, tocino, jamón y queso.

\$128

Club Sandwich Tres16

Pechuga a la parrilla, panela asada, espinacas, champiñones y arándanos.

\$128



Hamburguesas

Res con queso amarillo.

\$119

Pollo a la plancha o empanizado.

\$119

Camarones con queso manchego.

\$129

Portobello con manzana verde y

\$119

panela.



Baguettes

Acompañado de aderezo untable Tres16, pepino y espinacas, aderezado especial para el baguette de tu elección. Incluye ensalada y papas Twister.

Carnes frías y queso

\$119

Pollo

\$119

Filete de res

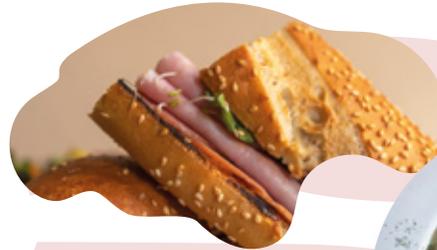
\$125

Salmón

\$135

Portobello y panela asada

\$119



Crepas saladas

Jamon y champiñones

\$128

Pollo al pomodoro

\$128

Salmon ahumado

\$159

Carnes Frias

\$128

Los Colados

Enchiladas suizas

\$128

Rellenas de pechuga de pollo gratinadas con queso

Panela Asada

\$110

en salsa verde con mezcla de vegetales.

Tacos dorados tenacatita 3 pz

\$145

Rellenos con guisado de camarón

bañada con salsa cremosa de

crustaceos y acompañado de

lechuga, pepino y cebolla.



Lo oriental

Arroz frito

Vegetales	\$115
Pollo	\$130
Res	\$145
Camarones	\$145
Mixto	\$155



Teppanyaki

Mezcla de vegetales a la plancha con guarnición de arroz.

Pollo	\$184
Res	\$199
Camarones	\$219
Mixto	\$219



Brochetas

Teriyaki

Con cebolla y morrón cocinados con salsa agri dulce acompañado de arroz frito y ensalada.

Pollo	\$139
Res	\$159
Camarones	\$169
Mixto	\$179



Los especiales

Dakyori

Trozos de pechuga de pollo capeados y bañados con salsa de naranja con guarnición de arroz y ensalada.

Pollo Almadrado

Trozos de pechuga de pollo, jícama, champiñones, pimientos, zanahoria, germen de soya, almendras y vino blanco.

Res en salsa de Ostiones

Filete cocinado con cebolla cambray, brócoli, germinado de soya, salsa de ostiones y rollo primavera.



\$184

\$184

\$235

Especialidades

Se acompaña con ensalada fresca.

Pollo

Pechuga Chelita

Rellena con espinacas y queso con duo de salsas.

\$184

Pechuga July

Rellena con arándanos y queso crema con salsa de tocino y perejil.

\$184

Pechuga Empanizada o a la plancha

\$184

Pescado

Pescado empanizado

Filete con empanizado crujiente y aderezo tipo César.

\$208

Pescado al mojo

Filete cocinado con salsa de ajo y un toque de limón.

\$208

Pecado Camaronero

Filete de pescado a la plancha con un toque de mantequilla y un par de brochetas de camarón.

\$240

Salmon Cítrico

Bañado con salsa de naranja.

\$240

Salmon Tres16

Relleno y bañado con perlas de camarón y salsa crustáceos.

\$263

Atún a la Menier

Medallón costreado con ajonjolí con salsa de ajo, perejil y limón.

\$240

Atún Campesino

Medallón con 3 hongos a la plancha y salsa de vino blanco.

\$240

Guarniciones

1 a elegir para acompañar plato fuerte:

Puré de papa o camote, vegetales, arroz o pasta poblana.

Especialidades

Se acompaña con ensalada fresca.

Carnes y cortes

Filete Portobello	\$240
Medallón de filete de res con hongo asado y salsa portobello con merlot.	
Filete Mignon	\$240
Medallón de filete de res cocinado con tocino y champiñón. Con salsa de vino tinto y jerez.	
Rib-Eye Vacío	\$255
Arrachera	\$255
Top sirloin	\$230
Los cortes van acompañado de cebollas y chiles toreados.	\$195

Camarones

Camarones Tres16	\$218
Tres preparaciones distintas en un mismo platillo: empanizado, mojo de ajo y capeados con duo de aderezo.	
Camarones al Tamarindo	\$218
Crocantes camarones con salsa tropical de tamarindo.	
Camarones Philadelphia	\$218
Rellenos de queso y empanizados. Con aderezo agridulce.	
Camarones empanizados	\$218
Los tradicionales acompañados de aderezo ranch.	
Camarones al coco	\$218
Crocantes y agridulces con salsa de naranja.	

Guarniciones

1 a elegir para acompañar plato fuerte:
Puré de papa o camote, vegetales, arroz o pasta poblana.

33 1869 7378

Calle Diamante 2475, Bosques de La Victoria, 44540 Guadalajara, Jal.

@cocinatres16

Cocina Tres16



Postres

Champañera de fresas con crema	\$75
Strudel de manzana	\$95
Platanos flambeados con helado	\$95
Helado 1 bola	\$40
Helado 2 bolas	\$75
Sundey	\$105
Helado, salsa de chocolate, jarabe con fruta, crema chantilly y nuez.	
Helado tres marías	\$105
3 bolas de helado, crema chantilly, chocolate.	
Banana split	\$105
3 bolas de helado, platano, crema chantilly chocolate.	
Flan de cajeta o caramelo	\$70
Pastel del día	\$95
Pay de guayaba (estilo Panamá)	\$85
Crepa cajeta y nuez	\$85
Crepa peras al vino tinto	\$110



Bebidas frías

Sin alcohol.

Limonada \$48 \$140 Jarra
Naranjada \$48 \$140 Jarra

Limonadas especiales \$75

Fresa
 Frutos rojos
 Maracuya
 Pepino con menta
 Mango

Piñada \$75
Granizado \$75

Limón
 Fresa
 Frutos Rojos
 Mango

Te Helado Botella \$40
Agua Embotellada \$25
Agua Fresca del dia \$35
Refresco \$36

\$120 Jarra



Coctelería con alcohol

Lo especial de la casa \$105

Arandino

Jugo de arandano, frambuesa y vino rosado

Blanca nieves

Jugo de manzana, vino blanco, manzana picada

Tres16

Jugo de naranja, limon y vino tinto

Manzanita Verde

jugo piña, manzana verde, licor de agave y limon

Monja Express

Crema de coco, vino blanco, fresas y cafe express

Mangocho

Jugo de mango, zarzamora, chamoy y licor de agave.

Lo tradicional

Mimosa \$60

Naranja y vino espumoso

Clericot tradicional

Copa \$80 Jarra \$380

Clericot vino rosado

Copa \$60 Jarra \$380

Clericot Vino Blanco

Copa \$80 Jarra \$380

Sangria \$80

Carajillo \$135

Carajila \$135

Cervezas

Corona	\$40
Pacifico	\$40
Modelo especial	\$40
Negra modelo	\$40
Bohemia	\$40
XX lager	\$40

Ultra	\$45
Stella	\$45
Heineken	\$45
Miller	\$45

Preparado Rusa	\$15
Preparado	
Michelada	\$15

Vino Tinto

Copa vino tinto	\$80
-----------------	------

Botellas	
Reservado Concha y Toro	\$295
-Cabernet	
-Merlot	
-Shiraz	
-Lambrusco	

L.A. Cetto	\$375
-Cabernet	
-Tempranillo	
-Shiraz	

Santo tomas 3.18	\$735
Carmenere	\$580
Lambrusco 185 ml	\$99
Santa Rita 185 ml	\$99



Bebidas calientes

Cafe americano o descafeinado \$40

con refill.

Cafe de olla \$40

Cafe Espresso \$40

Cafe Mocca \$52

Café Capuccino \$52

Café Latte \$52

Té Chai Original \$80

Matcha Latte \$80

Taro \$80

Té de sobre \$30

(varios sabores)

Tés \$50

Earl Grey: Te rojo citrico y aromatico.

Oda Floral: Te floral paliativoo y desinflamante

Petalo mio. Te verde tropical y aromatico

Tisanas \$55

Ixil:Fresa, kiwi y arandanos

La huerta: Frutos Exotios

Chocolate caliente \$42

Chocolate con bombones \$48

Smoothies \$65

Fresa

Frutos rojos

Mango

Malteadas \$69

Fresa

Vainilla

Chocolate

Cajeta

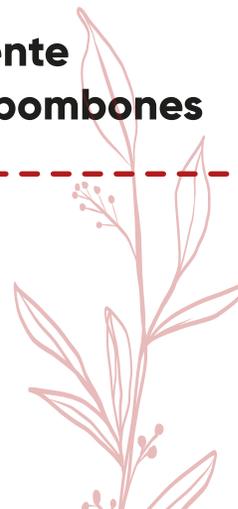
Oreo

Mazapan

Frutos rojos



También
pidelos
frappé



Pregunta por nuestros paquetes especiales y organiza tus eventos con nosotros.



Cumpleaños

Bautizos

Baby showers

Graduaciones y más...



**Todos los eventos son personalizables
Paquetes a partir de 15 personas
Términos y condiciones en cocinatres16.com**