

DE NUESTRA COCINA

MONTADITO DE RES

Láminas de filete de res, sobre pan de masa madre y bañado con salsa de miso y hongos. \$95

BUÑUELO DE PATO

Pasta crujiente rellena de confit y bañada con mole de la casa. \$110

TACO DE COLA DE RES

Pan árabe con costra de queso, salsa de vino. \$105

CHICHARRÓN DE PORK BELLY

Salsa de ciruela y cremoso de aguacate. \$95

TUNA CRISPY RICE

Tartar de atún en salsa agridulce sobre arroz y alga crujiente. \$105

CRUJIENTES DE PULPO

Taquitos rellenos de pulpo adobado, bañados con salsa de tomate. \$95

PIMIENTOS DEL PADRÓN

Sofritos con aceite de ajo y sal de Colima. \$95

CHISTORRA Y MANCHEGO DE OVEJA

Sobre pan de masa madre con mantequilla de ajo. \$105

JAMÓN SERRANO

Sobre pan de masa madre y tomate. \$105

ELOTES CRIOLLOS

Mayonesa de chiles y queso Chiapas. \$95

PLATO DE QUESOS

Queso de cabra maduro, grana padano, brie y nueces. \$180

MIXOLOGÍA

HIGO REY

Mezcal infusionado con higos y un toque ligeramente picante. \$165

JALAPEÑO POP

Mezcal con jalea de piña con jalapeño y cítricos. \$155

GUAYATE

Mezcal, tequila reposado, jugo de cítricos acompañado con ate de guayaba. \$160

PICO AMARILLO

Tequila infusionado con romero, jugo de mango y agua mineral. \$195

GUAYABO PUNCH

Ron con guayaba, maracuyá y jamaica. \$155

SANGRÍA AZULEJOS

Vodka, melón, manzana y cítricos. \$155

CAMPARI WHISPER

Ginebra con campari, jamaica, arándanos y romero. \$155

GIN PINK

Ginebra infusionada con cítricos y un toque especiado único. \$160

ALBAHACA FRESH

Ginebra, albahaca, toronja, miel de agave, perfumado con cardamomo. \$165

CAMALEÓN

Ginebra con avellana, cedrón e infusión butterfly. \$195

BRUJA

Licor Strega, jarabe de eneldo, anís e infusión de manzanilla. \$215

LEMON BUTTERFLY

Mocktail, jarabe de bugambilia, jugo de limón, infusión butterfly y jelly de cereza. \$125