



PARA EMPEZAR

Lo fresco...

Higos y arúgula, nuez especiada, parmesano y vinagreta de jamaica \$195

Ensalada César, la tradicional \$205

Piña rostizada y queso de cabra, lechugas, cítricos y almendras caramelizadas \$195

Burrata y tomates heirloom, albahaca fresca y aceite de oliva \$330

Guacamole rústico con chapulín criollo \$235

Pizzeta de aguacate y queso ricotta, masa crujiente y rodajas de jalapeño \$265

Carpaccio de res 80gr, parmesano, arúgula y aceite de oliva \$275

Ceviche del día 100gr, marinado en limón, jalapeño y aguacate (martes, jueves y sábado) \$295

Ceviche peruano 100gr, el clásico con pesca de temporada \$295

Carpaccio de atún saku 80gr, cebolla crujiente y aioli de chipotle \$260

Trucha salmonada curada 80gr, en carpaccio con aderezo de anchoa y alcaparras \$295

Crema de jocoque y trucha ahumada 100 gr, aceite de chiles y pistaches \$295

Tostada de atún fresco y pulpo crujiente 80gr, pico de gallo de piña, salsa agri dulce y aguacate \$215

Lo siguiente...

Sopa de tortilla, caldillo de chile guajillo y sus complementos \$140

Crema de alcachofa, queso de cabra y crotones \$150

Crema conde, tradicional con un toque de chipotle \$130

Jugo de carne de res, acompañado de empanadita de res \$220

Coliflor rostizada, aioli de cúrcuma \$200

Alcachofa tatemada, aioli de chipotle \$295

Elotes tiernos a las brasas, mayonesa de chapulín y queso Chiapas \$305

Flores de calabaza rellenas de requesón, salsa de cilantro \$220

Molotes de plátano, rellenos de frijol y queso de cabra, mole negro \$240

Pulpo a la gallega 100gr, tradicional con papitas cambray \$295

Mejillones al vino blanco 500gr, papas francesa con queso parmesano \$340

Escamoles a la mantequilla de epazote 90gr, guacamole y tortillas a mano \$640

Mezcla de quesos fundidos, tomates cherry y tortilla de harina \$205

Tlayuda de cecina y chapulines 100gr, asiento y frijoles \$355

Chicharrón de pork belly 300gr, guacamole y tortillas azules \$395

Empanadas de la casa (3), elote con queso, carne, aceitunas con queso acompañadas con chimichurri \$190

Algunos platillos contienen productos crudos de alta calidad; su consumo es responsabilidad del cliente.
Todos los precios están en moneda nacional e incluyen IVA. Los gramajes indicados se pesan en crudo.

Si cuenta con alguna alergia o restricción, indicar al mesero.



LO PRINCIPAL

Risotto de camarón y alcachofa al limón 90gr \$325

Lasaña boloñesa 120gr, carne wagyū y queso parmesano \$390

Salmón con costra de pepita 200gr, salsa de cilantro \$435

Pulpo adobado a las brasas 200gr, cremoso de aguacate \$505

Tacos ensenada de pescado (3) 120gr, ensalada de col y mayonesa \$310

Tacos de jicama y camarón rebosado (3) 150gr, pico de gallo de piña y mayonesa chipotle \$325

Butter chicken masala 200gr, arroz basmati y naan \$385

Carnitas de pato 150gr, tortillas de maíz azul \$325

Chamorro 500gr, en salsa verde con verdolagas, frijoles de olla \$410

Tacos de rib eye (3) 200gr, espárrago y aguacate \$405

Tacos de lengua (4) 150gr, salsa de jalapeño \$290

Cecina de la casa 200gr, queso fresco, crema, guacamole y frijoles de olla \$350

Milanesa napolitana 200gr, jamón de pavo, queso mozzarella y salsa de tomate \$490

Lengua a la veracruzana 300gr, acompañada de arroz basmati \$385

Barbacoa de picaña 250gr, con consomé \$385

Hamburguesa de wagyū 150gr, tocino y queso cheddar \$475

Milanesa de res 200gr, puré de papa y ensalada \$445

Brisket en salsa de cebollas 200gr, puré de camote \$490

Filete café de París 400gr, papas francesa y ensalada \$1,210

A LAS BRASAS

Rib eye 350gr \$760

Picaña 350gr \$615

Filete de res 350gr \$645

Arrachera 350gr \$590

Pechuga de pollo adobada al grill 300gr \$320

Brocheta mar y tierra 300gr, filete, picaña y camarón \$590

Pesca del día 200gr, al gusto (martes, jueves y sábado) \$590

Huachinango a la talla 500gr, con pico de gallo de piña acompañado con tortillas con costra de queso \$955

Guarnición a elegir: ensalada verde, vegetales rostizados, puré de papa, papas francesas, arroz o pasta al burro.



Comparte tu experiencia en Tripadvisor

Algunos platillos contienen productos crudos de alta calidad; su consumo es responsabilidad del cliente. Todos los precios están en moneda nacional e incluyen IVA. Los gramajes indicados se pesan en crudo.

Si cuenta con alguna alergia o restricción, indicar al mesero.