

ALIMENTOS

PARA EMPEZAR EL MEDIO DÍA

DUO DE HUMMUS Clásico y de edamame, acompañado con pan manakish casero.	\$225	AGUACHILE DE RIB EYE Salsa tatemada, polvo de tortilla, chile serrano, chips de ajo y pan brasa.	\$350
TOSTADAS DE SALMÓN Salsa toreada, ensalada de rabanitos y crema de guacamole (3 UND).	\$280	CEVICHE DE PESCADO BLANCO “Pesca del día” cremoso de aguacate y emulsión de mojitó.	\$370

BOTANAS DE LA CASA

ACEITUNAS MARINADAS Aceitunas preparadas en aceite de romero, soya y chile piquín.	\$225	TACOS DE LECHÓN Lechón cocinado a baja temperatura, tortillas de maíz hechas a mano y salsa tatemada (4 UND).	\$395
TACOS DE CAMARÓN Tacos de camarón en adobo casero de tres chiles (4 UND).	\$400	TOSTADAS DE PUNTAS DE FILETE SALSA TOREADA Tortillas de maíz azul, frijoles refritos, puntas de filete en salsa toreada y queso parmesano (3 UND).	\$265
NUESTRO TACO DE HUACHINANGO AL PASTOR Tortillas de maíz y frijol, gel de piña y salsa verde cruda	\$215	TACOS DE FILETE En salsa de ajonjolí tostado y salsa macha	\$310
PIMIENTOS DEL PADRÓN Fritos con sal de mar	\$260	TACO DE JAIBA SUAVE Tortilla de hoja santa, mayonesa de cilantro y salsa de chiltepil	\$230
CROQUETAS DE CALAMAR Alioli de chile serrano 6 Und	\$285	TACO SUDADO DE COLA DE RES. Salsa de morita ahumada y cebollitas cambray glaseadas.	\$225
FLAUTAS DE CORDERO BRASEADO. 3 Und Adobo de la casa, queso, crema, lechuga y salsa molcajeteadas.	\$280		

SOPAS

CLÁSICA SOPA DE CEBOLLA Gratinada con gruyere con crouton de pan hogaza.	\$265	CREMA DE CHICHARRÓN Queso de cabra, germinado de cilantro con un toque de chile morita.	\$225
CONSOMÉ DE POLLO ORGÁNICO Verduras de temporada, arroz blanco con guarnición tradicional.	\$200	CREMA DE BUTTERNUT Queso de cabra, toque de naranja y semillas de calabaza.	\$225

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA Hojas de kale, nuez de la india tostada, tomate cherry, tocino ahumado, hinojo fresco laminado y vinagreta de cítricos.	\$265	TABBOULEH MEDITERRÁNEO De quinoa roja con aguacate a la parrilla, jocoque, polvo de zaatar, aceite de oliva extra virgen y pan manakish casero.	\$235
SANDÍA A LA PARRILLA Queso de cabra, almendras tostadas y vinagreta de cranberry.	\$265	ENSALADA TIBIA DE ARUGULA Betabel golden rostizado, mini croquetas de nuez y gorgonzola con vinagreta de echalote.	\$350

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

NUESTRA PRIME BURGER Mezcla de chuck y rib eye, queso gouda, cebollas caramelizadas, papas especiadas rostizadas con catsup y mostaza antigua casera.	\$415	CLÁSICO FRENCH DIP EN PAN BRIOCHE Alioli de serrano, cebollín, jugo de carne y papas especiadas.	\$400
---	-------	--	-------

PLATOS FUERTES

SALMÓN A LA PARRILLA Cous cous, relish de yogurt griego y mini ensalada de pepino. 160g	\$480	FETUCCINI Jitomate dry, camarones a la parrilla, aceitunas kalamata y crema de limón. 100g	\$395
SUPREMA DE POLLO DE GRANJA Al horno, cebollas asadas, salsa de pimienta y verduritas de temporada. 190g	\$360	NUESTRO PLATO DE CURRY MADRAS CON POLLO Arroz basmati y salsa raita Elige entre camarón 🦐 \$360 y vegetariano 🌱 \$300	\$325
NUESTRO FILETE Foie caramelizado, salsa de oporto y crema de bacon. 240g	\$690	GNOCCHI DE ESPINACA Crema de parmesano y ensalada tibia de espárragos. 160g	\$360
FILETE DE RES IMPORTADO Piquillos confitados y salsa gorgonzola 240g	\$710	PESCADO A LA TALLA Crema de frijol negro, emulsión de aguacate, aioli de habanero con ensalada de brotes y tortillas hechas a mano. 180g	\$500
COCHINILLO CONFITADO Mole de la casa y plátano macho.	\$455	PESCA DEL DIA ESTILO VERACRUZANA Acompañado de arroz blanco, chiles gueros y aceitunas gordales	\$550
RIB EYE HIGH CHOICE Acompañado de papa al horno y espinacas a la crema con alcachofas asadas 700gr	\$1750		

SIDES

ENSALADA DE LA CASA Mezcla de lechugas, tomates cherry, almendra tostada y vinagreta cítrica.	\$120	VERDURAS DE TEMPORADA AL GRILL Con vinagreta de yuzu.	\$135
CHILES TOREADOS Chile serrano, salsas negras y cebolla asada	\$115	PAPAS ROSTIZADAS Con alioli de serrano, cebollín y perejil fresco.	\$120
PURÉ DE CAMOTE Con bites de tocino.	\$120	PAPAS TRUFADAS Queso parmesano, cebollín y aceite de trufa.	\$150

POSTRES

CACAO Y CARDAMOMO	\$205	MINIMAGNUM DE CHEESECAKE Vainilla cubierta de chocolate oscuro naranja confitada y salsa nutella casera.	\$105 / UND
PANQUÉ DE ELOTE Y COMPOTA DE BLUEBERRY	\$200		
PAY DE PLATANO Dulce de leche y coco	\$195		

*NOTA: TODOS LOS EXTRAS
TIENEN UN COSTO ADICIONAL