

ALIMENTOS

PARA EMPEZAR EL MEDIO DÍA

DUO DE HUMMUS	\$260
Clásico y de edamame, acompañado con pan manakish casero.	
TOSTADAS DE SALMÓN	\$295
Salsa toreada, ensalada de rabanitos y crema de guacamole (3 UND). 70 g	
AGUACHILE DE RIB EYE	\$380
Salsa tatemada, polvo de tortilla, chile serrano, chips de ajo y pan brasa. 80 g	
CEVICHE DE PESCADO BLANCO	\$395
"Pesca del día" cremoso de aguacate y emulsión de mojito. 100 g	
CEVICHE DE PESCADO BLANCO ESTILO THAI.	\$395
Leche de coco y serrano rojo. 150 g	

BOTANAS DE LA CASA

ACEITUNAS MARINADAS	\$280
Aceitunas preparadas en aceite de romero, soya y chile piquín.	
PIMIENTOS DEL PADRÓN	\$260
Fritos con sal de mar	
PAPAS ROSTIZADAS	\$120
Con alioli de serrano, cebollín y perejil fresco.	
TACOS DE LECHÓN	\$425
Lechón cocinado a baja temperatura, tortillas de maíz hechas a mano y salsa tatemada (4 UND). 140 g	
TACOS DE FILETE	\$310
En salsa de ajonjolí tostado y salsa macha. 90 g	
TACO DE JAIBA SUAVE	\$270
Tortilla de hoja santa, mayonesa de cilantro y salsa de chiltepin. 60 g	

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN MONEDA NACIONAL

SOPAS

CLÁSICA SOPA DE CEBOLLA	\$265
Gratinada con gruyere con crouton de pan hogaza.	
CONSOMÉ DE POLLO ORGÁNICO	\$210
Verduras de temporada, arroz blanco con guarnición tradicional.	
CREMA DE CHICHARRÓN	\$225
Queso de cabra, germinado de cilantro con un toque de chile morita.	
CLASICO GAZPACHO ANDALUZ	\$230

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA	\$285
Mezcla de lechugas (cogollos, espinaca y kale), nuez de la india tostada, tomate cherry, tocino ahumado, hinojo fresco laminado y vinagreta de cítricos.	
SANDÍA A LA PARRILLA	\$265
Queso de cabra, almendras tostadas y vinagreta de cranberry.	
TABBOULEH MEDITERRÁNEO	\$250
De quinoa roja con aguacate a la parrilla, jocoque, polvo de zaatar, aceite de oliva extra virgen y pan manakish casero.	
ENSALADA ARABE	\$370
Mezcla de cogollo, pepino persa, menta, hierbabuena, jocoque y sumac.	

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

NUESTRA PRIME BURGER	\$415
Mezcla de chuck y rib eye, queso gouda, cebollas caramelizadas, papas especiadas rostizadas con catsup y mostaza antigua casera. 200 g	
CLÁSICO FRENCH DIP EN PAN BRIOCHE	\$400
Alioli de serrano, cebollín, jugo de carne y papas especiadas. 140 g	
CACAO Y CARDAMOMO	\$220
GUAYABA ROCASAL	\$220
NIEVE DE PIÑA ARTESANAL HECHA EN CASA.	\$145
(sin azúcar)	
PANNA COTA DE MAMEY CON HELADO DE PIXTLE.	\$220

PLATOS PRINCIPALES

SALMÓN A LA PARRILLA	\$500
Cous cous, relish de yogurt griego y mini ensalada de pepino. 160g.	
SUPREMA DE POLLO DE GRANJA	\$395
Al horno, cebollas asadas, salsa de pimienta y verduras de temporada. 300g.	
NUESTRO FILETE	\$710
Foie caramelizado, salsa de oporto y crema de bacon. 260g	
COCHINILLO CONFITADO	\$500
Mole de la casa y plátano macho. 170 g	
RIB EYE HIGH CHOICE	\$1950
Acompañado de papa al horno y espinacas a la crema con alcachofas asadas 700gr	
FETUCCINI	\$410
Jitomate dry, camarones a la parrilla(145 g), aceitunas kalamata y crema de limón.	
NUESTRO PLATO DE CURRY MADRAS CON POLLO 140 g	\$360
Arroz basmati y salsa raita	
Elige entre camarón 145 g \$395 y vegetariano \$320	
GNOCCHI DE ESPINACA	\$365
Crema de parmesano y ensalada tibia de espárragos. 140 g	
LONJA DE PESCA DEL DIA.	\$560
<ul style="list-style-type: none"> • A LA TALLA • MEUNIÈRE • ESTILO VERACRUZ 	
MINIMAGNUM DE CHEESECAKE	\$105 / UND
Vainilla cubierta de chocolate oscuro naranja confitada y salsa nutella casera.	
TARTA VASCA DE NUTELLA CASERA Y SORBETE DE BLUEBERRY.	\$230

POSTRES