

ALIMENTOS

PARA EMPEZAR EL MEDIO DÍA

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

BOTANAS DE LA CASA

ACEITUNAS MARINADAS	\$280	TACOS DE LECHÓN	\$425
Aceitunas preparadas en aceite de romero, soya y chile piquín. 120 g.		Lechón cocinado a baja temperatura, tortillas de maíz hechas a mano y salsa tatemada (4 UND). 140 g.	
PIMIENTOS DEL PADRÓN	\$260	TACO DE JAIBA SUAVE	\$270
Fritos con sal de mar. 150 g.		Tortilla de hoja santa, mayonesa de cilantro y salsa de chiltepin. 60 g.	
BARBACOA DE PICAÑA PRIME	\$560	TETELAS DE LA CASA	\$290
Salsa molcajeteadada y tortilla hechas a mano. 180 g.		Con quesillo y cochinita. Salsa borracha de habanero.(3 PZAS)	
TOSTADAS DE PUNTAS DE FILETE (3 UND). 80 g.	\$265		
Salsa toreada, frijoles refritos y nube de parmesano.			

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS.

SOPAS

CLÁSICA SOPA DE CEBOLLA Gratinada con gruyere con crouton de pan hogaza. 300 ml.	\$265	CREMA DE CHICHARRÓN Queso de cabra, germinado de cilantro con un toque de chile morita. 250 ml.	\$250
CONSOMÉ DE POLLO ORGÁNICO Verduras de temporada, arroz blanco con guarnición tradicional. 250 ml.	\$210	CLASICO GAZPACHO ANDALUZ Corutones de pan hogaza y aceite de oliva extra virgen. 250 ml.	\$230

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA Mezcla de lechugas (cogollos, espinaca y kale) nuez de la india tostada, tomate cherry, tocino ahumado, hinojo fresco laminado y vinagreta de cítricos. 250 g.	\$340	TABBOULEH MEDITERRÁNEO De quinoa roja con aguacate a la parrilla, jocoque, polvo de zaatar, aceite de oliva extra virgen y pan manakish casero. 240 g.	\$300
SANDÍA A LA PARRILLA Queso de cabra, almendras tostadas y vinagreta de cranberry. 420 g.	\$265	ENSALADA VERNAL Cogollos, acelga amarilla, espárragos, avellana tostada, queso feta, limón preservado. En aderezo de mostaza dijon, echalot y ajo. 300 g.	\$340

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. 200 g.	\$415	CLÁSICO FRENCH DIP EN PAN BRIOCHE Alioli de serrano, cebollín, jugo de carne y papas especiadas. 140 g.	\$400
---	-------	--	-------

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS.

PLATOS FUERTES

SALMÓN A LA PARRILLA	\$500	FETUCCINI	\$410
Cous cous, relish de yogurt griego y mini ensalada de pepino. 160 g.		Jitomate dry, camarones a la parrilla(145 g), aceitunas kalamata y crema de limón.	
SUPREMA DE POLLO DE GRANJA	\$395	NUESTRO PLATO DE CURRY MADRAS CON POLLO 140 g.	\$360
Al horno, cebollas asadas, salsa de pimienta y verduritas de temporada. 300 g.		Arroz basmati y salsa raita	
NUESTRO FILETE	\$870	Elige entre camarón 145 g. 🐟 \$395 y vegetariano 🌿 \$320	
Foie caramelizado, salsa de oporto y crema de bacon. 240 g.		GNOCCHI DE ESPINACA	\$365
COCHINILLO CONFITADO	\$500	Crema de parmesano y ensalada tibia de espárragos. 140 g.	
Mole de la casa y plátano macho. Acompañado de tortillas hechas a mano. 170 g.		LONJA DE PESCA DEL DIA	\$560
RIB EYE HIGH CHOICE	\$1950	180 g.	
Acompañado de papa horno, espinacas a la crema con alcachofas asadas. 700 g.		• A LA TALLA	
		• MEUNIERE	
		• ESTILO VERACRUZ	

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS.