



## ENTRADAS

Zanahorias rostizadas, especias  
BBQ, Aderezo de Buttermilk y  
Almendras (120 gr) \$200

Pulpo al Grill (130 g) con Pure de  
Garbanzo, Garbanzo Frito \$400

Ostión Japonés Mignonette,  
Limón Real 6 pz \$400

Crudo de Kampachi (120 gr),  
Clarificado de Melón Verde y  
Serrano, Aceite de Cebollín,  
Mousse de Aguacate, Rábano y  
Cilantro \$350

Chopped salad, (200gr.) Lechuga  
Orejona, Queso Mozzarella,  
Garbanzo, Salami, Alioli de Ajo y  
Parmesano \$250

Fish and Chips (200gr.) Pescado  
Frito, Tempura de Amaranto, Salsa  
Tártara, Papas a la Francesa y  
Limón Amarillo \$300

## APPETIZERS

*BBQ carrots, dressing buttermilk  
and toasted almond (120 gr)  
\$200*

*Grilled Octopus (130 gr), Chickpea  
Pureé, Fried Chickpea \$400*

*Japanese Oyster, Mignonette,  
Lemon 6 pz \$400*

*Crudo de Kampachi (120 gr) with  
Clarified Green Melon and Serrano,  
Chive Oil, Avocado Mousse,  
Radish, and Cilantro.  
\$350*

*Chopped Salad With Butter,  
Lettuce, Mozzarella Cheese,  
Chickpeas, Salami, Garlic Aioli, and  
Parmesan \$250*

*Fish and Chips (200 gr) Fried Fish  
in Amaranth Tempura, Tartar  
Sauce, French Fries, and Lemon.  
\$300*

## FUERTES

Pesca del día, (150gr.) Salsa Meuniere, Hinojo Fresco y Limón Eureka \$400

Fettuccini, (150gr.) con Tartufata y Parmesano \$380

New York, (300gr.) Puré de Coliflor, Espinacas Cremosas, Jus de Res \$800

Ravioles (150gr.) Rellenos de Pera con Queso Mascarpone, Mantequilla de Salvia y Balsámico Añejo \$300

Terrina de Cola de Res, (160gr.) Braseada, Puré de Papa, Zanahorias Glaseadas, Pétalos de Cebolla, Aceite de Cebollín y Jus de Res \$550

Rib Eye, (300gr.) Papa Horneada, Salsa Pimienta y Espárragos \$990

## MAIN DISHES

*Catch of the day (150gr.), Meunière Sauce, Fresh Fennel, and Yellow Lemon \$400*

*Fettuccini (150 gr.) with Tartufata, and Parmesan \$380*

*New York Steak (300gr.), Cauliflower Purée, Creamed Spinach, and Beef Jus \$800*

*Pear and Mascarpone Ravioli (150gr.), Finished with Sage Butter and Aged Balsamic \$300*

*Beef Terrine Braised Oxtail (160 gr), Mashed Potatoes, Glazed Carrots, Onion Petals, Chive Oil, and Beef Jus \$550*

*Rib Eye (300gr.) with Baked Potato, Pepper Sauce, and Asparagus \$900*

## AL CENTRO

Medio pollo, (600 gr.) A la Leña,  
Limón Quemado \$600

Lechón, (700 gr.) Miel de  
Mezquite, Puré de Papa, Jus de  
Cerdo \$1,200

Chuletón de Cerdo, (500 gr.) Salsa  
Bearnesa, Persillade, Jus de Cerdo,  
Ensalada \$750

## POSTRE

Lemon Pie, Curd de Limón  
Amarillo, Puré de Piel de Limón y  
Crema Montada \$230

Chocolate, Bizcocho de Chocolate,  
Trufa, Ganache y Almendra \$230

Pannacotta de Vainilla de  
Papantla, Pera al Vino, Piel de  
Leche \$230

Clafoutis, Tarta Suave Base de  
Pasta Filo, Frutos  
Rojos, Helado de Vainilla \$230

## TO SHARE

*Half Chicken (600gr.) Roasted in  
Wood Fired Oven \$600*

*Suckling Pig (700gr), Mezquite  
Honey, Mashed Potato, Pork Juz.  
\$1,200*

*Pork Chop (500 gr), Béarnaise  
Sauce, Persillade, Pork Juz, Salad  
\$750*

## DESSERT

*Lemon Pie, with Yellow Lemon  
Curd, Lemon Zest Purée, and  
Whipped Cream \$230*

*Chocolate Sponge Cake, Truffle,  
English Ganache, and Almond 230*

*Panantla Vanilla Panna Cotta, with  
Red Wine Poached Pear and Milk  
Skin 230*

*Clafouti, Tart with Phyllo Pastry  
Base, Mixed Berries, and Vanilla Ice  
Cream \$230*

El consumo de productos marítimos y/o crudos es bajo responsabilidad del cliente  
*The consumption of seafood and/or raw products is under responsibility of the customer*  
Todos los vegetales dependen de la temporada / *All vegetables depend on seasonal availability*  
Todos nuestros precios incluyen IVA / *Taxes are included*