



MENÚ

FRUIT DE MER / SEA FOOD

Ostión japonés, Mignonette, Limón real (6 piezas) \$300
Japanese, Oyster, Mignonette, Lemon.

Ostión San Blas, A las brasas con mantequilla y Hierbas.(6 piezas) \$220
Grilled San Blas Oyster, Butter and Herbs.

*Nuestros productos son frescos, todos bajo disponibilidad.
Our products are fresh there for subject to availability*

ENTRADAS / APPETIZERS

Ensalada Cesar

Lechuga, Aderezo César, Pollo a la parrilla y Queso parmesano. \$180
Lettuce, Caesar Dressing, Grilled Chicken and Parmesan Cheese

Ensalada de Jitomates, Durazno, Queso burrata y Albahaca. \$ 280
Tomato Salad, Peach, Burrata Cheese and Basil.

Tartar de res,(100 gr.)Con papas fritas, Alioli de mostaza, Alcaparras. \$ 250
Steak tartare, Crispy Potatoes , Mustard Alioli, Capers.

Tartar de Atún,(100 gr.) Vinagreta, Aguacate, Cherrys escalfados y Tostada de won ton.\$ 220
Tuna Tartare, Vinaigrette, Avocado, Poached Cherries and Won Ton Toast

Pulpo al grill (130 gr.) con Puré de garbanzo, Garbanzo frito. \$ 400
Grilled Octopus, Chickpea Pureé, Fried Chickpea.

Zanahorias,(120 gr.)rostizadas con especies bbq, Aderezo de buttermilk y Almendras.\$ 185
BBQ Carrots, Dressing Buttermilk and Toasted Almond.

FUERTES / MAIN DISHES

Fettuchini,(150 gr.)Tartufata, Queso parmesano.\$ 380 Con Trufa negra. \$520
Fettuccine, Tartufata, Parmesan cheese. \$380 with Black Truffle, \$520

Pasta Arrabiata,(150 gr.) Salsa de tomate,Panceta de cerdo, y queso parmesano. \$220
Arrabiata Pasta, Tomato Sauce, Pork Belly, and Parmesan Cheese.

"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



FUERTES / MAIN DISHES

Rib eye strip (350g), Cebolla caramelizada. \$ 720

Rib eye Strip, Caramelized Onion.

Hamburguesa de res,(200 gr.) Pan brioche, Queso Cheddar, Cebolla caramelizada, Papas. \$330

Beef Burger,Q. Cheddar,Caramelized Onion, Beef juz, French Fries.

Steak au Poivre (200 gr) Filete de res, Salsa de pimienta, Papas. \$ 520

Steak au Poivre, Beef Fillet, Pepper Sauce, French Fries.

Short rib Bourguignon,(250 gr.) Puré de papá, Zanahoria y Tocino asado. \$550

Bourguignon of Beef Short Rib, Potato Pure, Roasted Carrots, Lardons and juz

Porchetta,(250 gr.) Alubias estofadas, Salsa verde Italiana. \$ 450

Porchetta, White Bean Stew, Italian Green Sauce.

Huachinango,(150 gr.) Ensalada, Holandesa, \$320

Red Snapper, Asparagus, Zucchini, Hollandaise Sauce

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Medio pollo, (600 gr.) A la leña, Limón quemado. \$ 580

Half chicken roasted in the wood fired oven.

Chuleton de cerdo, (500 gr.) Salsa bernessa, Persillade, Juz de cerdo. Ensalada. \$750

Pork chop, Béarnaise sauce, Persillade, Pork Juz.

Lechón, (700 gr.) Miel de mezquite, Puré de papa, Jus de cerdo.\$ 1,200

Suckling pig, mesquite honey, mashed potato, pork juz

Sides

Coles de bruselas | Brussels sprouts \$ 160

Ensalada base | Salad \$ 85

Papas fritas | Fried potatoes \$ 115

Puré de papa | Mashed potato \$ 100

Juz Y Salsas

Juz de res | Beef jus \$ 75

Juz perigod | Perigord jus \$ 110

Juz de pollo | Chicken jus \$ 55

Bernessa | Béarnaise \$ 55

Precios incluyen iva

Taxes are included



POSTRE / DESSERT

Lemon pie, Puré de piel de limón, Nata montada. \$ 200
Lemon Pie.

Paris Brest, Pasta choux, Crema de avellana. \$ 200
Choux pastry filled with hazelnut cream.

Pavlova de maracuyá, Merenge. \$ 200
Meringue, Passion Fruit.

Postre de Chocolate, Helado de vainilla, Caramelo de trufa. \$ 200
Chocolate Dessert, wiht Vainilla ice cream and Truffle Caramel.

Digestivos /Digestive

Fernet Branca \$200

Ice Wine, Peller Estates, Canada \$750

Aguardiente, Pazo de Valdomiño, (orugo) ESP. \$400

Grappa 98 Invecchiata,ITA. \$350

Carajillo \$230

Oporto Six Grape Reserve \$250

Frangelico \$230

Orugo Martin Codax \$240

St. Germain \$240

Tio Pepe, Palomino Fino \$200

Expresso Martini \$300

Baileys \$220

Sambuca Nero \$210

Grand Marnier \$200

Casa Dragones Añejo \$750

Matusalen 23 \$350

The Macallan Rare Cask \$2,000