



MENÚ

FRUIT DE MER / SEA FRUIT

Ostión de Ensenada, mignonette, limón real (6 pzas.) \$220

Ensenada oyster, mignonette, lemon

Callo de hacha, salsa cítrica, toronja, aceite de chile \$320

Scallop, citrus sauce, grapefruit, chilli oil

Hiramasas curado en kombu y ponzu \$280

Cured Hiramasa, kombu, ponzu

Ostión de Ensenada a las brasas (6 pzas.) \$215

Grilled Ensenada oyster, butter and herbs

ENTRADAS / APPETIZERS

Ensalada de endivia, nuez pecana y vinagreta de anchoa \$200

Endive salad, pecan nuts, anchovy vinaigrette

Tartar de res con papas fritas, aioli de mostaza, alcaparras \$200

Steak tartare, crispy potatoes, mustard aioli, capers

Sopa de res, cebolla caramelizada, kale y huevo pochado \$180

Beef consommé, caramelized onion, roasted kale and poached egg

Jamón serrano (100 g), salsa tumaquet, aceite de olivo \$490

Serrano ham, tumaquet sauce, olive oil

Risotto, estofado de pulpo, queso de cabra \$250

Risotto, tomato, octopus and goat cheese

Zanahorias rostizadas con especias bbq, aderezo de buttermilk y almendras \$185

BBQ carrots, dressing buttermilk and toasted almond

Paté de campagne, mix de hojas, pepinillos encurtidos \$190

Country pâté, green leaves mix, pickles

Burrata tibia con alubias y salsa romesco \$200

Warm salad of burrata cheese, beans, and romesco sauce

Mousse de hígado de pollo, gelée de oporto \$135

Chicken liver mousse, port gelée

Toast de brandada, espárragos y yema \$190

Toast of brandade, poached asparagus and poached egg yolk

Beignet, estofado de res y tuétano \$250

Bone marrow beignet, oxtail stew, shavedbone marrow

"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

Pescado asado, ensalada de hinojos, vinagreta de cítricos \$ 350
Catch of the day, fennel salad, citrus vinaigrette

Rib eye strip (400 g), cebolla caramelizada \$ 495
Rib eye strip, caramelized onion

Bavette (250 g), papas fritas, salsa bearnesa \$ 400
Bavette, béarnaise sauce, fried potatoes

Rack de cordero (400 g), costra de ajo negro, mostaza, ratatouille \$ 690
Lamb rack, black garlic, mustard, ratatouille

Ny strip (350 g), persillade, puré de espinaca, jus de res \$ 480
NY strip, persillade sauce, spinach puree, beef jus

Costilla braseada (250 g), tocino, cebolla, rábanos, zanahoria \$ 490
Braised short rib, bacon, onion, radish, carrot

Lechón (180 g), miel de mezquite, jus de cerdo \$ 360
Suckling pig, mesquite honey, pork jus

Hamburguesa, pan brioche, patty de brisket, rib eye y sirloin, queso cheddar, cebolla caramelizada, papas trufadas
Brisket, rib eye, sirloin patty burger, cheddar cheese, caramelized onion, truffled potato
Sencilla / Single \$ 285

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Côte de boeuf, añejado 45 días
Côte de boeuf, 45 days aged

Medio pollo (700 g) a la leña, limón quemado \$ 490
Wood oven cooked half chicken, grilled lemon

Lechón, miel de mezquite, jus de cerdo (800 g) \$ 980
Suckling pig, mesquite honey, pork jus

Chuletón de cerdo berkshire (900 g), sal de hinojo y col de bruselas \$ 650
Berkshire pork tomahawk, fennel salt, brussels sprout

Filete de pescado entero (500 g) \$ 790
Whole fish fillet

Sides

Puré de papa | *Mashed potato* \$ 100
Ratatouille | *Ratatouille* \$ 120
Espinaca cremosa | *Creamy spinach* \$ 90
Coles de Bruselas | *Brussels sprouts* \$ 100
Ensalada base | *Salad* \$ 85
Coliflor rostizado | *Roasted cauliflower* \$ 90
Papas fritas | *Fried potatoes* \$ 110

Salsas

Jus de res | *Beef jus* \$ 75
Jus perigod | *Perigord jus* \$ 110
Salsa de pollo | *Chicken sauce* \$ 55
Salsa Bernesa | *Béarnaise sauce* \$ 45

"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



POSTRES / DESSERT

Lemon pie, puré de piel de limón, nata montada \$185
Lemon Pie

Tarta de chocolate , crema de café, piel de naranja \$185
chocolate tart, coffee cream

Frangiepane tarte \$185
Almond cream and fruit tart

Paris Brest \$185
Choux pastry filled with hazelnut cream

Duraznos melba \$185
Peach melba

Tabla de quesos \$540
Chess board, Reblochon, Morbier, Piramide, Madurado de oveja, Roquefort



"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