

MENÚ



FRUIT DE MER / SEA FRUIT

- Ostión san blas, mignonette, limón real (6 pzas) / San Blas oyster, mignonette, lemon \$190
Callo de hacha, salsa cítrica, toronja, aceite de chile / Scallop, citrus sauce, grapefruit, chilli oil \$320
Hamachi curado en kombu y ponzu / Cured Hamachi, kombu, ponzu \$280
Ostion San blas a las brasas (6 pzas) / Grilled San Blas oyster, butter and herbs \$190

ENTRADAS / APPETIZERS

- Ensalada de endivia, nuez pecana y vinagreta de anchoa / Endive salad, pecan nuts, anchovy vinaigrette \$190
Tartar de res con papas fritas, aioli de mostaza, alcaparras / Steak tartare, crispy potatoes, mustard aioli, capers \$200
Poros asados, salsa gribiche, yema curada, aceite de cebollino / Grilled leeks, gribiche sauce, cured egg yolk, chives oil \$150
Jamón serrano (100 g), salsa tumaquet, aceite de olivo / Serrano ham, tumaquet sauce, olive oil \$426
Pulpo al grill (130 g) con pure de garbanzo, garbanzo frito / Grilled octopus, chickpea puree \$230
Ensalada de betabel, mousse de queso de cabra, toronjas, nuez de Macadamia / Beetroot salad, goat cheese mousse, macadamia nuts \$200
Paté de campagne, mix de hojas, pepinillos encurtidos / Country pâté, green leaves mix, pickles \$184
Ensalada de jitomates, burrata, aceitunas deshidratadas / Tomato salad, burrata, olives \$235
Mousse de hígado de pollo, gelée de oporto / Chicken liver mousse, port gelée \$135

FUERTES / MAIN DISHES

- Pescado asado, ensalada de hinojos, vinagreta de cítricos / Catch of the day, fennel salad, citrus vinaigrette \$275
Rib eye strip 400gr, cebolla caramelizada / Rib eye strip, caramelized onion \$455
Bavette 250 gr, papas fritas, salsa bearnesa / Bavette, béarnaise sauce, fried potatoes \$400
Rack de cordero, costra de ajo negro, mostaza, ratatouille / Lamb rack, black garlic, mustard, ratatouille \$550
Ny strip 350 g, persillade, puré de espinaca, jus de res / NY strip, persillade sauce, spinach puree, beef jus \$425
Costilla braseada (250 g), tocino, cebolla, rábanos, zanahoria / Braised short rib, bacon, onion, radish, carrot \$480
Lechón (180 g), miel de mezquite, jus de cerdo / Suckling pig, mesquite honey, pork jus \$310
- 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 \$ 275 Doble / Double \$390

PARA COMPARTIR / TO SHARE

- Côte de boeuf, añejado 45 días / Côte de boeuf, 45 days aged \$
Medio pollo a la leña, limón quemado / Wood oven cooked half chicken, grilled lemon \$400
Lechón, miel de mezquite, jus de cerdo 800g / Suckling pig, mesquite honey, pork jus \$890
Chuletón de cerdo berkshire 900 gr, sal de hinojo y col de bruselas / Berkshire pork tomahawk, fennel salt, brussels sprout \$600
Filete de pescado entero 500 g / Whole fish fillet \$480

SIDES

- Puré de papa / Mashed potato \$100
Ratatouille / Ratatouille \$120
Espinaca cremosa / Creamy spinach \$85
Coles de bruselas / Brussels sprouts \$100
Ensalada base / Salad \$85
Coliflor rostizada / Roasted cauliflower \$85
Papas fritas / Fried potatoes \$100

SALSAS

- Jus de res / Beef jus \$65
Jus perigord / Perigord jus \$85
Salsa de pollo / Chicken sauce \$55
Salsa Bearnesa / Béarnaise sauce \$55

POSTRES / DESSERT

- Lemon pie, puré de piel de limón, nata montada / Lemon Pie/Tarta de chocolate valrhona, crema de café, piel de naranja \$185
Valrhona chocolate tart, coffee cream / Frangiepane tarte Almond cream and fruit tart \$185
Paris Brest / Choux pastry filled with hazelnut cream \$185
Duraznos melba / Peach melba \$165