



FINE DINING

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE NIKEI

Pescado blanco rasurado aliñado con salsa ponzu sobre un jitomate bola a la brasa con soya, perejil frito y una salsa criolla con fermento de limón y terminado con flor de sal.

MOLCAJETE PERUANO

Ceviche de callo media luna y pescado blanco, aliñado con ponzu y soya con aceite de chiles, una base de guacamole acompañado de un escabeche de hongos, salsa criolla y leche de tigre natural.

AGUACHILE VERDE MIXTO (CALLO, CAMARÓN Y PULPO)

Con callo media luna, pulpo, camarón 16-20 acompañado de aguacate, ikura, cebolla morada, cilantro y tostadas.

AGUACHILE DE RIB EYE

Aguachile verde con lonchas de ribeye acompañado de pepino, piña, aguaca salsa criolla y tostadas.

SASHIMI DE ATÚN

200 g de atún corte grueso o delgado aliñado con aceite de oliva, flor de sal, soya, cebollín y wasabi.

SASHIMI DE SALMÓN

200 g de salmón corte grueso o delgado aliñado con aceite de oliva, flor de sal, soya, cebollín y wasabi.

ATÚN TIKI

Atún sellado con aguacate y salsa de zanahoria con pimienta y habanero.

TRILOGÍA DE CRUDOS

Pescado blanco, atún y callo aliñados con aceite de oliva, soja, pomada de aguacate, pepino, cebolla morada y chile serrano acompañado con tostadas.

TABLA DE QUESOS 4PAX.

Surtido de quesos, de cabra, semicurado de oveja de 3 meses, suizo, frutos secos y fruta.

ENTRADAS CALIENTES

TACOS DE JAIBA

Jaiba rebozada y sazonada con rub de la casa sobre guacamole, terminado con salsa criolla.

Precios con IVA Incluido



FINE DINING

ENTRADAS CALIENTES

TACOS DE LENGUA

Lengua cocinada a baja temperatura sobre un mole de macadamia y cebolla xnipec.

TACOS DE PULPO

Pulpo sobre pomada de aguacate con pico de gallo, alioli de chiles y xnipec.

TACOS DE RIB EYE

Rib eye a la plancha con puré de aguacate y cebolla xnipec, con tortillas hechas en casa.

TACOS DE LECHÓN

Lechón confitado, terminado con pomada de aguacate, epazote frito y xnipec.

TACOS DE ATÚN

Con gratín de papa sobre pomada de aguacate, ensalada de quelites con un chicharrón de arroz y una loncha de atún.

TACOS DE PESCADO AL MOJO VERDE

Con pescado blanco marinado en mojo verde a la plancha, terminado con cebolla morada, chile habanero, fermento de limón y un relish con tomate verde.

SOPES DE ESCAMOLES

Tres piezas de sope con escamoles salteados con mantequilla, cebolla y epazote acompañado de salsa verde cruda y frijoles refritos.

SOPES DE CECINA

Tres piezas de sope con cecina a la plancha con frijol refrito terminados con queso cotija, crema y perejil.

ENSALADAS

DE QUESO DE CABRA

Queso de cabra empanizado con panko, terminado en el horno o frito con ensalada de arúgula, nuez caramelizada, arándano, queso azul, papá paja aliñado con reducción de balsámico, alioli de habanero y pomada de aguacate.

DE JITOMATE CHERRY Y BURRATA

Queso mozzarella aliñado con reducción de balsámico acompañado de un salteado de jitomate cherry con pesto y chimichurri terminado con nuez de la India.

Precios con IVA Incluido



FINE DINING

ENSALADAS

DE PERA

Mix de lechuga aliñado con aceite de oliva y flor de sal, pera impregnada en vino tinto, queso roquefort, nuez caramelizada y arándano.

VERDE

Mezcla de lechugas aliñadas con vinagreta de naranja, pera, supremas de naranja y ajonjolí garapiñado.

CARPACCIO DE BETABEL

Betabel laminado y cocinado la sal, con pepino, alioli de betabel, lechuga escarola, pomada de aguacate, macadamia rallada, aceite de trufa, aceite verde y terminado con sorbet de clamato.

CÉSAR

Lechuga orejona, aderezo César artesanal, terminado con queso parmesano y crutones.

DE RABANOS

Lechuga escarola aliñada con aceite de oliva terminado con rábano sandía betabel chioggia y sal de Colima con una reducción de balsámico.

ASADA

Lechuga sangría aderezada con demiglace, salsa ponzu y rellena de arándanos nuez caramelizada, macadamia rayada y espárragos a la plancha.

PASTAS

OPCIONES

FETUCCINI Ó SPAGETTI

PASTA ARRABIATA

Salsa de tomate con base de pomodoro ligeramente picante con peperoncino y terminado con cebollín.

PASTA DE QUESOS

Salsa cremosa con base de queso azul, queso manchego, queso de cabra con vino blanco y terminado con cebollín.

PASTA AL AJILLO CREMOSO

Guindillas de chile guajillo salteadas en aceite de ajo, con vino blanco, emulsionados con nata, terminado con perejil, flor de sal, ralladura de limón amarillo y su jugo.

Precios con IVA Incluido



FINE DINING

ARROCES Y PASTAS

ARROZ A LA TUMBADA

Arroz cocinado en el horno de brasa con caldillo de salsa talla reducido, acompañado de pescado blanco, pulpo y camarón 16- 20 terminado con calabaza, chicharo y cebollín.

FIDEUA

Fideo a la brasa con sofrito de paprika y vino blanco, emulsión de habanero y betabel a la sal..

RAGU DE DIEZMILLO

Estofado de diezmillo, cocinado a baja temperatura durante 8 horas en sus propios jugos, terminado con queso semicurado de oveja de 3 meses, cebollín y aceite de trufa.

SOPAS Y CREMAS

CONSOME DE POLLO

Caldo de pollo acompañado de verduras, pechuga deshebrada y su jardín cilantro cebolla y chile cuaresmeño.

JUGO DE CARNE

Acompañado de una quesadilla de costilla ahumada. (75grs.) pasada en la plancha doradita con su jardín, cebolla cilantro y chile cuaresmeño.

CALDO DE CAMARÓN

Tradicional con chile guajillo con camarón 16/20 con papa y zanahoria.

CALDO DE HONGOS

Con base de chile guajillo y chile de árbol (no pica), champiñón, setas, grano de elote, epazote, cebolla blanca, flor de calabaza y jitomate guaje.

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO

Jitomate provenzal con oregano, albahaca, queso de cabra y aceite de chiles.

CHILPACHOLE DE LANGOSTA

Caldo veracruzano aromatizado con epazote, terminado con media cola de langosta, chochollotas y pico de gallo.

Precios con IVA Incluido



FINE DINING

PESCADOS Y MARISCOS

ATÚN CON PÓRTOBELLO

Medallón de atún de 200 grs. a la plancha sobre un portobello con guacamole, espárrago, ensalada de arúgula y chimichurri.

SOFRÍTO DE SALMÓN

200 grs. de salmón sobre un sofrito de chistorra, jugo de naranja, perejil, jitomate, aceite verde, cebolla morada y paprika.

PARGO AL GUSTO 2PAX.

Pargo entero de 1,900 kg (crudo) cocinado al gusto
Mantequilla, Al Olivo, al Ajillo, Mojo y a la Talla.

LENGUADO EN VELOUTTE

Lenguado cocinado a la plancha sobre una velouté de aceitunas terminado con aceite verde, jengibre y zanahoria tricolor con espárrago.

ZUKET CON PAPA AL HORNO

Cola de langosta cocinado al horno sobre una papa horneada con un zuket de mariscos con aceite de trufa terminado con cebollín y aceite de chiles.

ROBALO EN MOLE DE HOJAS VERDES 200GRS.

Robalo a la plancha con mole de hojas verdes, acompañado de ensalada de berros y vinagreta de estragón.

CAMARONES U8

195 grs. de camarón (tres piezas) cocinados a la elección del socio.

Al Ajillo: Chile guajillo cocinadas en aceite de ajo con vino blanco, jugo de limón, sal y cebollín.

Al Mojo: Aceite de ajo con jugo de limón, vino blanco, salsa inglesa, cebollín y flor de sal.

Mantequilla de limón: Mantequilla, jugo de limón amarillo, ralladura de limón amarillo, flor de sal, cebollín y harina.

FONDUE DE PULPO

200 grs. de pulpo T4 con fondue de queso de cabra, hoja santa, acompañado de ramillete de lechuga sangría con calabaza italiana.

PULPO A LA VIZCAINA

Pulpo T4 pasado en la brasa con una emulsión de vizcaína, acompañado de col de Bruselas salteadas y aliñadas con aceite de oliva, flor de sal y aceite de trufa.

Precios con IVA Incluido



FINE DINING

CARNES ROJAS Y AVES

TOMAHAWK

1.300 kg. a la brasa con guarnición a escoger.

RIB EYE TOREADO

A las brasa con chiles toreados y quesadillitas para acompañar.

KANSAS

800 grs. a la brasa con guarnición a escoger.

PORTER HOUSE

900 grs. a la brasa con guarnición a escoger.

FILETE DE RES EN MOLE CHICHILLO

200 grs. de filete de res sobre una base de mole chichilo con hoja Santa y una salsa criolla aliñada con aceite de olivo y terminado con fermento de limón.

FILETE DE RES CON XOCONOSTLE

200 grs. de filete de res cocinado a la brasa acompañado de un salteado de xoconostle al ajillo terminado con cebollín y flor de sal.

FILETE CONDE

200 grs. de filete cocinado a la brasa acompañada de salsa de frijol con un sofrito de jamón Serrano, tocino, hoja de aguacate y vino blanco con chile cascabel acompañado de tomate verde con lechuga escarola y aguacate asado.

GALANTINA DE POLLO

220 grs. de pollo relleno de royal de portobello con aceite de trufa Blanca terminado con una salsa de nuez caramelizada con vino blanco cebollín y ralladura de limón amarillo.

LECHÓN AL HORNO .150GRS.

150 grs. de lechón cocinado al horno, cortado al plato acompañado de puré de papa montado en mantequilla, terminado con salsa demiglace.

CHAMORRO PARA TAQUERAR

650 grs. de chamorro confitado, acompañado de salsa verde, tortillas, chiles toreados, limones asados, guacamole y xnipec.

POLLO ZARANDEADO

Medio pollo marinado en axiote, con verduras salteadas y terminado con un fondue de queso de cabra con chile cascabel.

Precios con IVA Incluido



FINE DINING

CARNES ROJAS Y AVES

CARNE APACHE

Carne picada a cuchillo y preparada en mesa con arúgula, chimichurri, jitomate cherry xnipec, queso semi-curado de oveja, mostaza antigua y tostadas.

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA

ARROZ BLANCO

PURÉ DE CAMOTE

PURÉ DE CHIRIVIA

ELOTES BRASA

HONGOS A LA PLANCHA

ESPINACAS A LA CREMA

NOPAL BABY

CEBOLLAS CAMBRAY TOREADAS

ESQUITES

ESPARRAGOS GIGANTES

VERDURAS PARRILLA

PAPAS BRAVAS

PAPA AL HORNO

POSTRES

ATE CON QUESO

Ate de guayaba y queso semicurado de oveja de tres meses.

HELADOS

De la casa preguntar por nuestras opciones.

PASTEL DE CHOCOLATE

Bizcocho de cocoa negra con una crema de chocolate y un espejo de glaseado oscuro.

PASTEL VASCO

Pastel vasco tradicional terminado con una compota de higo.

Precios con IVA Incluido



**FINE
DINING**

POSTRES

TIRAMISÚ

Terrina con crema de queso mascarpone, crujiente feulletine y soletas bañadas en expreso de café.

FUDGE DE CHOCOLATE

Ganache de chocolate oscuro aromatizado con limón amarillo, acompañado de un aceite verde, frambuesas, naranja y sorbete cítrico.

MIX DE GALLETAS

Galleta base sucrée saborizadas con chocolate, almendra, vainilla, o sabores de temporada.

GAZNATE DE DULCE DE LECHE

Pasta wonton rellena de dulce de leche con un crumble de cardamomo y leche de almendra .

MONT BLANC

Ganache de chocolate obscuro y café con glaseado de chocolate blanco, coulis de membrillo y frutos rojos terminado con hoja de oro.

MOUSSE DE FRUTOS DEL BOSQUE

Mousse de frutos rojos acompañado de frutos frescos, pure de ate y hoja de oro..

51

Precios con IVA Incluido