



## ENTRADAS FRÍAS

<b>CEVICHE ESPECIAL</b>	\$280.00
Pescado blanco y callo de hacha , marinados con salsa ponzu y aceite de chiles, acompañado con guacamole y hongos en escabeche.	
<b>AGUACHILE VERDE MIXTO (CALLO, CAMARÓN Y PULPO)</b>	\$450.00
Servido con camarón, pulpo, callo, aguacate, cebolla morada y tostadas.	
<b>SASHIMI DE ATÚN</b>	\$390.00
Marinado con soya, aceite de oliva, flor de sal, cebollin y wasabi.	
<b>TABLA DE QUESOS</b>	4PAX. \$1,280.00 2PAX. \$700.00
Semi curado de oveja, suizo y cabra fresco, acompañado de frutos secos.	

## ENTRADAS CALIENTES

<b>BIRRIA DE RES</b>	\$220.00
Con una quesabirria a la plancha de camarón con costilla y su jardín.	
<b>SLIDER DE PULLDUCK</b>	4 Pzas. \$180.00
Pato confitado salteado en caramelo con púre de camote, criolla, tocino y cebolla xnipec.	
<b>TACOS ROSARITO</b>	3 Pzas. \$280.00
Tortilla de harina con frijol refrito y arroz blanco con un salteado de camarón con ajillo cremoso.	
<b>TACOS DE JAIBA</b>	3 Pzas. \$280.00
Jaiba rebozada y sazonada con rub de la casa sobre guacamole, terminado con salsa criolla.	
<b>TACOS DE RIB EYE</b>	3 Pzas. \$280.00
Rib eye a la plancha con guacamole y cebolla xnipec.	



## ENTRADAS CALIENTES

**SOPES DE LECHÓN** \_\_\_\_\_ 3 Pzas. \$280.00  
Base de maíz con frijol refrito, lechón al horno, aguacate, tocino frito y criolla.

**SOPES DE CECINA** \_\_\_\_\_ 3 Pzas. \$250.00  
Base de maíz con frijol refrito y cecina a la plancha, queso cotija, crema y perejil.

**PIEZAS EXTRAS \$95.00**

## ENSALADAS

**CÉSAR TRADICIONAL** \_\_\_\_\_ \$280.00  
Receta clásica, preparada al momento.

**DE QUESO DE CABRA EMPANIZADO** \_\_\_\_\_ \$250.00  
Con arúgula, nuez caramelizada, arándano y queso azul, aderezada con vinagre balsámico y alioli de habanero.

**DE BETABEL** \_\_\_\_\_ \$250.00  
Jocoque, escarola, betabel a la sal, queso azul, aceite de oliva, nuez caramelizada y aceituna.

**VILLANUEVA** \_\_\_\_\_ \$180.00  
Con arúgula, jitomate, cebolla morada, xoconostle, naranja, tocino y vinagreta de pimientos..



# PASTAS Y ARROCES

**PASTA ARRABIATA** ————— **\$270.00**

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

**PASTA PUTANESCA** ————— **\$270.00**

Base de pomodoro, aceituna, anchoa, alcaparra y vino blanco.

**PASTA ALIO E OGLIO** ————— **\$270.00**

Con aceite de oliva, ajo, jugo de limón amarillo, cebollín y sal.

**PASTA DE QUESOS** ————— **\$290.00**

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

**PASTA AL AJILLO CREMOSO** ————— **\$270.00**

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.

**ARROZ A LA TUMBADA** ————— **\$380.00**

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.

**RISOTTO CON CODORNIZ** ————— **\$450.00**

Arroz meloso con ragú y queso semicurado, terminado con queso parmesano y aceite de trufa.

**RISOTTO CON CORDERO** ————— **\$680.00**

Arroz meloso con ragú y queso semicurado, terminado con queso parmesano y aceite de trufa.



## SOPAS

### JUGO DE CARNE ————— \$240.00

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

### CALDO DE HONGOS ————— \$220.00

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 CALABAZA ————— \$180.00

Sin lácteos con calabaza y esparrago salteado.

## PESCADOS Y MARISCOS

### ROBALO EN MOLE BLANCO 200GRS. ————— \$350.00

Con ensalada y tortilla de maíz.

### HUACHINANGO ENTERO AL GUSTO 2 PERSONAS. ————— \$890.00

1,300 kg. en crudo  
Al Olivo, Talla, Mojo de ajo, Ajillo.

### ATÚN CON PÓRTOBELLO ————— \$400.00

A la plancha con guacamole, chimichurri y ensalada de arúgula con esparrago.

### SALMÓN A LA PARRILLA ————— \$370.00

Servido con un sofrito de charcutería, jitomate, jugo de naranja, perejil y cebolla morada.

### PULPO ARREBATADO. ————— \$450.00

Con ensalada de arúgula..



## PESCADOS Y MARISCOS

**CAMARONES U8 AL GUSTO 3 PZAS.** \_\_\_\_\_ \$600.00

Al mojo de ajo, mantequilla limón, ajillo.

**LANGOSTINO TIGRE 3PZAS.** \_\_\_\_\_ \$1,200.00

Al mojo de ajo, mantequilla limón, ajillo.

## CARNES ROJAS

**"NUESTRO HORNO DE CARBÓN ES EL CORAZÓN DE NUESTRA COCINA"**

**FILETE DE RES A LA PARRILLA** \_\_\_\_\_ \$600.00

200 grs. de filete de res con salsa a elegir **Gorgonzola, Salsa demiglace, Salsa verde y Xoconostle.**

**CHAMORRO** \_\_\_\_\_ \$850.00

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

**RIB EYE TOREADO** \_\_\_\_\_ \$1,550.00

.400 grs.. A las brasa con chiles toreados y quesadillitas para acompañar.

**RIB EYE A LA PARRILLA** \_\_\_\_\_ \$1,550.00

400 grs. a la brasa con guarnición a escoger.

**PORTER HOUSE** \_\_\_\_\_ \$2,200.00

900 grs. a la brasa con guarnición a escoger.



## GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA	\$90.00
PURÉ DE CAMOTE	\$90.00
VERDURAS A LA PARRILLA	\$80.00
PAPAS A LA FRANCESA	\$70.00
ESPINACAS A LA CREMA	\$90.00
ARROZ BLANCO	\$70.00
ESPÁRRAGO	\$210.00

## POSTRES

<b>ATE CON QUESO</b>	\$180.00
Rebanada de ate con queso manchego semi curado, nuez y almendra.	
<b>TIRAMISÚ</b>	\$180.00
Terrina con crema de queso mascarpone, crujiente feulletine y soletas bañadas en expresso de café.	
<b>FLAN NAPOLITANO</b>	\$140.00
Cremoso flan acompañado de caramelo de tocino y tocino frito.	
<b>CHESSECAKE DE PLÁTANO</b>	\$150.00
Pastel de queso y plátano con namelaka de chocolate de leche.	
<b>PASTEL DE CHOCOLATE</b>	\$180.00
Bizcocho de cocoa negra con una crema de chocolate y un espejo de glaseado oscuro.	
<b>HELADOS</b>	\$150.00
De la casa preguntar por nuestras opciones.	