

MENU

ENTRADAS DEL MAR

**AGUACHILE DE JITOMATE
TATEMADO CON CAMARÓN**
garbanzos crujientes \$280

PULPO EN ESCABECHE
salsa bruja con quelites \$230

GRINGA DE JAIBA DESNUDA
salsa de jalapeño roja y
katsuobushi \$240

ENTRADAS DE LA TIERRA

QUESO OREADO CONFITADO
(3 meses)
pan de masa madre \$210

CACEROLA DE COLIFLOR
praliné de nuez, pasitas en
escabeche y kale crujiente \$220

PAPAS CARBONARA
papas fritas con salsa carbonara,
mejillones ahumados y
parmesano \$220

HUAUZONTLES TEMPURA
puré de camote y ajo rostizado;
salsa cítrica \$210

**BURRATA CON PESTO DE
PISTACHE Y HOJAS ASADAS**
pan frito a la brasa \$260

**BAOS DE PANCITA DE CERDO
ENCACAHUATADO** (4 pz)
con salsa macha y hoisin \$260

FUERTES PARA COMPARTIR

PESCA DEL DÍA ASADA (300 gr)
veluté de pescado y aceitunas \$650

PULPO A LA BRASA (400 gr)
salsa oriental \$820

ASADO DE POLLO AHUMADO
(1/2 pollo)
salsa de sus jugos y cebollitas al
vapor \$650

PAPADA COCINADA 24 hrs (350 gr)
lentejas estofadas \$560

SIRLOIN A LA BRASA (300 gr)
salsa de ajo negro \$650

POSTRES \$160

TARTA DE NUEZ
queso cotija y helado
de miel

BRIOCHE TOSTADO
helado de tahini y
mermelada de
duraznos

GUARNICIONES

(una incluida en su plato fuerte)

HOJAS VERDES Y MIEL
MANTEQUILLA
jocoque, pepino y cebolla

BETABEL ASADO Y VERDOLAGAS
vinagreta de limón y queso cotija

PURÉ DE PLÁTANO MACHO
AHUMADO

ENSALADA DE ARROZ CRUJIENTE
con curry de chiles secos

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA