



primeros sabores

ENSALADA CESAR

Con croton de pan de chile y romero

\$105

SOPA DE TORTILLA

Servida con queso fresco, crema, chile pasilla y aguacate

\$80

TÁRTARA DE ATÚN

Preparado con cacahuete tostado, pera, aguacate, aceite de olivo y crujiente de camote (120 gm)

\$190

SOPA DE CEBOLLA

Con crotones de pan rústico y queso manchego

\$80

CEVICHE NEGRO DE CAMARÓN

Con salsa de soya y cítricos (100 gm)

\$155

ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS

Espinaca baby, Lechuga escarola, betabel, cacahuete, queso de cabra y vinagreta de mostaza y miel

\$110

PREGUNTE POR LAS OPCIONES VEGETARIANAS Y EL ESPECIAL DEL DÍA

nuestra cocina

FILETE DE PESCADO MEDITERRÁNEO

Tomates, cebolla, ajo, papas, poro y mantequilla de curry (190 gm)

\$285

ATÚN SELLADO CON AJONJOLÍ NEGRO

Con salsa de Jamaica y chayote a la parrilla con finas hierbas

\$285

CORAZÓN DE FILETE DE RES EN SU JUGO

Con salsa de queso azul y servido con zanahorias a la mantequilla y champiñones (200 gms)

\$295

PECHUGA DE POLLO RELLENA

Con espinacas y queso de cabra envuelta en tocino, papas y parmesano (200 gm)

\$245

CAMARONES EN ESQUITE Y HIERBAS

Con queso, crema y verdolagas (160 gm)

\$295

COSTILLA DE CERDO AL HORNO

Con reducción de maracuyá, puré de camote morado y brócoli (320 gm)

\$225

MOLCAJETE DE ARRACHERA

Nopal, calabaza, queso panela y cebolla asada servida con salsa ranchera y aguacate (200 gm)

\$285

CAMARONES CON VEGETALES AL WOK

Perfumados con jengibre fresco y aceite de ajonjolí (160 gm)

\$285

LASAÑA DE MARISCOS

Clásica receta con pulpo, camarón y pescado (220 gm)

\$285

FETTUCINE CON CAMARONES

Tomate, queso de cabra y albahaca fresca (140 gm)

\$265

LANGOSTA CON MANTEQUILLA DE NARANJA

Con tomates cherrys, puré de papa y bañada con nuestra mantequilla especial

\$925

RIBEYE CON BEARNAISE

Servido en plancha caliente con vegetales braseados al olivo

\$410

FILETE DE PESCADO CON RAGOUT DE CHAMPIÑONES

Champiñones sofritos con salsa de crustáceos y acompañado con puré de camote morado.

\$295

BRISKET COCIDO LENTAMENTE AL HORNO

Acompañado de espárragos, coliflor y salsa de tomatillo

\$295

AVISO: El consumo de carnes, pescados, mariscos y huevos crudos o no cocinados puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas. Para nuestros clientes con sensibilidades a los alimentos o alergias, no podemos garantizar que los elementos del menú no contengan ingredientes que puedan causar una reacción alérgica. Por favor, considere esto al hacer el pedido. Los precios y los artículos del menú están sujetos a cambios sin previo aviso. Debe tener 18 años o más para comprar / consumir alcohol. Precios en Pesos Mexicanos. IVA Incluido.