



## ENTRADAS

**FLAUTAS DE COSTILLA DE RES, CEVICHE DE CAMARÓN Y TOMATE VERDE** (m) 380

**OSTIONES FRESCOS (3 pzas)** (m) 340

Ceviche de pesca local y chicharrón de cerdo, mayonesa de chiles toreados

**TARTAR DE RES Y FILETE ASADO EN TOSTONES (3 pzas)** (l) 410

Salsa de aguacate, cilantro y aceite de olivo

**GUACAMOLE CON PULPO ASADO Y SALSABORRACHA** (m) 390

Tostadas tatemadas

**BURRITOS DE CHILORIO ATÚN (2 pzas)** (g) (l) 370

Frijol refrito, queso asadero

**TACOS DE PATO CONFITADO EN AXIOTE Y CITRICOS, FRIJOL REFRITO (3 pzas)** 395

Aguacate y cebollita encurtida

**QUESO RAMONETTI FUNDIDO AL MEZCAL CON CHORIZO Y LANGOSTA** (g) (l) 440

Pan de epazote y tortillas de harina

**QUESO BRIE “EN CROUTE” AL HORNO DE LEÑA** (g) (l) 390

Mermelada de frutos secos y cerveza

## ENSALADAS

**CALABACITAS Y QUESO DE OVEJA** (l) (v) 285

Vinagreta trufada de limón, hierbas frescas

**JITOMATES HEIRLOOM Y AGUACATE** (v) 285

Aceite de olivo, aceitunas, hierbas frescas

**PAPAYA VERDE Y JÍCAMA CON PANZA DE CERDO CRUJIENTE (110g)** 450

Vinagreta de soya y jengibre

**TORONJA Y NARANJA** (n) (v) 275

Pepita de calabaza, fresas, arúgula, hinojo



## PRINCIPALES

**FILETE DE RES NACIONAL (200g)** (g) (l) (n) 1,010

Tamal de berenjena en mole negro, queso panela de cabra

**ENCHILADAS DE COSTILLA RES EN ADOBO DE 5 CHILES** (l) 840

Escamoles al sartén, arúgula, jitomates del huerton

**HAMBURGUESA DE ARRACHERA**

**CON BARBACOA DE COSTILLA (180g)** (g) (l) 510

Pan de masa madre, queso Havarti, aderezo de chile morita

**POLLO ORGÁNICO ASADO A LAS BRASAS (240g)** (l) 440

Crema de hoja santa, plátano macho asado, puré de frijol

**PESCA AL HORNO ENVUELTA HOJA DE PARRA (190g)** (l) (n) 740

Mojo de ajo con piñones, naranja y nuez, puré de calabaza

**PESCA ROSTIZADA A LA TALLA (190g)** (m) (l) 760

Arroz cremoso con chile poblano y elote

**CAMARONES PARRILLADOS (250g)**

**MAITAKES EN AJILLO AGRIDULCE** 1090

Puré de poro

## VEGETARIANOS I VEGANOS

**COLIFLOR HORNEADA AL LIMON Y HIERBAS** (v) (n) 230

Puré de frijol y hoja santa

**HONGOS A LA LEÑA**

**CON QUESO DE CABRA Y PIPIÁN** (v) (g) (l) (n) 310

Pan de epazote y poblano

**TAMALES DE BERENJENA EN MOLE NEGRO** (v) (g) (l) (n) 230

Queso panela de cabra



## ASADOS AL MESQUITE

CORTES NACIONALES E IMPORTADOS

### RES NACIONAL

Tomahawk (1,750g)	4,490
Porterhouse (1,260g)	2,920
Rib eye añejado (360g)	2,090
New York Steak (670g)	1,810
New York Steak (335g)	905

### IMPORTADO PRIME

Filete (250g)	910
Rib Eye (340)	1,090
New York Steak (160g)	510
New York Steak (340g)	910
Chuletas de Cordero de Colorado (420g)	1,820

### SALSAS

- Reducción de jugo de costillar de res · Holandesa de chiles toreados
- Mantequilla de hierbas

## MARISCOS Y PESCA

### OSTIONES O ALMEJAS (6 pzas) CON MANTEQUILLA DE CHILES TOREADOS 420

**PULPO (220g) 460**

**CAMARONES ( 6pzas U10) (280g) 1090**

**PESCA LOCAL (240g) 620**

**PESCA ENTERA ( Precio según tipo y peso)**

**COLA DE LANGOSTA POR PESO (Según disponibilidad en mercado)**

150g	890
170g	990
190g	1,120
210g	1,280
240g	1,410

### SALSAS

- Holandesa de chiles toreados · Mantequilla de hierbas

## ACOMPAÑAMIENTOS

Papas con poblano y crema de parmesano (v) (l)	190
Espárragos asados al limón y orégano (v)	210
Escamoles y guacamole con tostadas a la parrilla	690
Vegetales asados con hierbas frescas	210
Ensalada de jitomates heirloom, aguacate y aceitunas kalamatas (v)	190
Hongos al sartén con adobo de cinco chiles (v)	240
Tuétanos asados con escabeche de zanahoria y cebolla (2pzas)	210

Todos los precios están presentados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% por impuestos al valor agregado (IVA)

# MENÚ DE TIEMPOS

*Experiencias excepcionales ingeniadas al momento a tu gusto.*

*Contempla maridaje de vinos nacionales e importados.*

## **MENÚ DE 3 TIEMPOS**

Mariscos y pesca 2,010 *(por persona)*

Mariscos y steak 2,295 *(por persona)*

## **MENÚ DE 4 TIEMPOS**

Mariscos y Pesca 2,600

Mariscos y steak 3,100

## **MENÚ DE 5 TIEMPOS**

Mariscos y Pesca 2,900

Mariscos y steak 3,450

*· Mesas por de mas de 6 comensales se servirán  
en formato Frances tipo familiar*

*· Alternativas Vegetarianas, veganas y sin  
Maridaje disponibles*

Todos los precios están presentados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% por impuestos al valor agregado (IVA)





---

## APPETIZERS

**BEEF RIBS BARBACOA IN CORN TORTILLA FLUTES,  
SHRIMP & GREEN TOMATILLO CEVICHE** *(n)* 380

**FRESH OYSTERS (3 pcs)** 340

Local catch ceviche and pork rinds, roasted serrano peppers mayonnaise

**BEEF TARTAR & SEARED TENDERLOIN  
ON PLANTAIN TOSTONES (3 pcs)** *(dr)* 410

Olive oil, avocado & cilantro salsa

**GUACAMOLE WITH ROASTED SPICED OCTOPUS** *(sf)* 390

Grilled tortilla “tostadas”

**SPICED TUNA CHILORIO BURRITOS (2 pcs)** *(g) (dr)* 370

Refried beans, asadero cheese, avocado and tomatillo salsa

**DUCK CONFIT TACOS WITH CITRUS  
& ANNATO MARINADE (3 pcs)** 395

Refried beans, pickled onion and avocado

**"QUESO FUNDIDO" AGED RAMONETTI CHEESE WITH CHORIZO,  
LOBSTER & MEZCAL** *(g) (dr)* 440

Epazote and poblano pepper sour dough bread & flour tortillas

**WOOD FIRED BAKED BRIE CHEESE “EN CROUTE”** *(g) (l)* 390

Dried fruit and dark beer marmalade

## SALADS

**OVEN ROASTED ZUCCHINI & SHEEP’S MILK CHEESE** *(dr) (v)* 285

Truffled lime vinaigrette, fresh herbs

**HEIRLOOM TOMATOES & AVOCADO** *(v)* 285

Olive oil, olives, fresh herbs

**GREEN PAPAYA & JICAMA SLAW WITH PORK BELLY (110g)** 450

Ginger & soy sauce vinaigrette

**ORANGE & GRAPEFRUIT** *(n) (v)* 275

Pumpkin seeds, strawberries, arugula, dill



## MAIN

**DOMESTIC BEEF TENDERLOIN (7oz) (g) (dr) (n) 1,010**

Braised eggplant and mole tamal, queso fresco

**PULLED BEEF SHORT RIBS ENCHILADAS WITH 5 CHILIES ADOBO (dr) 840**

Pan roasted ant eggs (escamoles), arugula, tomatoes from our garden

**GROUND SKIRT STEAK BURGER (6.5oz)****WITH BACKBONE ROAST (2.2oz) (g) (dr) 510**

Corn sourdough bun, morita pepper mayonnaise

**CHARGRILLED ORGANIC CHICKEN (8oz) (dr) 440**

Acuyo leaf & pistachio cream, charred ripe plantain, black beans puree

**OVEN BAKED VINE LEAVES WRAPPED LOCAL CATCH (6.7oz) (dr)(n) 740**

Orange, pine nuts & pecans salsa, pumpkin puree

**“A LA TALLA” ROASTED LOCAL CATCH FILET (6.7oz) (sf) (dr) 760**

Creamed rice with poblano pepper & sweet corn

**GRILLED SHRIMP (8.8oz) SAUTEED MAITAKE AND OYSTER****MUSHROOMS IN SWEET & SOUR AJILLO 1090**

Leek puree & cashews

## VEGETARIAN | VEGAN

**LEMON & HERBS BAKED CAULIFLOWER (v) (n) 230****ROASTED MUSHROOMS****AND GOAT CHEESE WITH PIPIAN (v) (g) (dr) (n) 310**

Pumpkin seed and tomatillo pipian mole

**BRAISED EGGPLANT AND MOLE TAMALES (v) (g) (dr) (n) 230**

Goat cheese queso fresco



## MESQUITE WOOD FIRE GRILL

DOMESTIC &amp; IMPORTED BEEF CUTS

**PRIME DOMESTIC BEEF**

Tomahawk (62oz)	4,490
Porterhouse (44.5oz)	2,920
Dried aged Ribeye (12oz)	2,090
New York (23.4oz)	1,810
New York (11.5oz)	905

**PRIME CERTIFIED IMPORTED BEEF & LAMB**

Beef Tenderloin (8.8oz)	910
Rib Eye (12oz)	1,090
New York Steak (5.6oz)	510
New York Steak (12oz)	910
Colorado Rack of Lamb (14.8oz)	1,820

**SAUCES**

- Beef short rib cooking "jus" reduction
- Roasted serrano peppers Hollandaise
- Herbs butter

## FISH &amp; SEAFOOD

**OYSTERS OR CLAMS (6 pcs) PREPARED** 420

Roasted peppers "chiles toreados" butter

**OCTOPUS (7.7oz)** 460**SHRIMP ( 6pcs U10) (10oz)** 1090**LOCAL CATCH (8.5oz)** 620**WHOLE FISH** (*Price based on type and weight*)**LOBSTER TAIL BY OZ** (Subject to size and stock availability)

5.3oz 890

6oz 990

6.7oz 1,120

7.4oz 1,280

8.4oz 1,410

**SAUCES**

- Chiles toreados toreados hollandaise
- Herbs butter

## SIDE DISHES

Baked potatoes with poblano pepper and parmesan cream (v) (dr) 190

Lemon roasted asparagus with fresh oregano (v) 210

Ant's eggs "escamoles" with guacamole and grilled tortillas 690

Grilled vegetables with fresh herbs 210

Heirloom tomatoes, avocados &amp; Kalamata olives salad (v) 190

Adobo braised mushrooms (v) 240

Bone marrow with pickled carrots escabeche (2pcs) 210

All prices are in MXN and include the 16% of Federal Taxes (IVA)

# COURSES EXPERIENCE

*Outstanding customized “at the moment” dining experiences with Mexican and imported wine pairing.*

## **3 COURSES EXPERIENCE**

Seafood & fish 2,010 (per person)

Seafood & steak 2,295 (per person)

## **4 COURSES EXPERIENCE**

Seafood & fish 2,600

Seafood & steak 3,100

## **5 COURSES EXPERIENCE**

Seafood & fish 2,900

Seafood & steak 3,450

*· 6 Person and more will be served family style format*

*· Vegetarian, vegan and nonalcoholic options available*

All prices are in MXN and include the 16% of Federal Taxes (IVA)

