

ENTRADAS

Flautas de costilla de res \$380

Ceviche de camarón y tomate verde

Ostiones frescos (3 pzas) \$340

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

Tartar de atún en tostones (3 pzas) \$410

Salsa de aguacate, cilantro y aceite de olivo

Guacamole con pulpo asado y salsa borracha \$390

Tostadas tatemadas

Burritos de mariscos al ajillo (2 pzas) \$370

Frijol refrito, queso asadero

Tacos de pato confitado en axiote y cítricos, frijol refrito (3 pzas) \$395

Aguacate y cebollita encurtida

“Queso fundido” asadero, Ramonetti y Chihuahua con chorizo \$410

Pan de masa madre

Queso brie "en croute" \$420

Mermelada de frutos secos y cerveza

ENSALADAS

Calabacitas y queso de oveja \$285

Vinagreta trufada de limón, hierbas frescas

Jitomates heirloom y aguacate \$285

Aceite de olivo, aceitunas, hierbas frescas

Toronja y naranja \$275

Pepita de calabaza, fresas, arugula, hinojo

PRINCIPALES

Filete de res nacional (200g) \$1,010 MXN

Tamal de berenjena en mole negro, queso panela de cabra

Enchiladas de costilla res en adobo de 5 chiles y chicharrón de Rib Eye \$840

Queso Ramonetti, calabacitas rostizadas y hoja santa

Hamburguesa de arrachera (160g) con barbacoa de costilla (50g) \$510

Pan brioche, queso asadero, aderezo de chile morita y guacamole

Pollo orgánico asado a las brasas (240g) \$440

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

Pesca al horno envuelta hoja de parra (190g) \$740

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

Pesca rostizada “a la talla” (190g) \$760

Arroz cremoso con chile poblano y elote

Camarones parrillados (250g) Maitakes en ajillo agridulce \$1090 MXN

Puré de poro

VEGETARIANOS

VEGANOS

Coliflor horneada al limón y hierbas \$230

Puré de frijol y hoja santa

Hongos a la leña con queso de cabra y pipián \$310

Pipián y pan de masa madre

Tamales de berenjena en mole negro \$230

Queso panela de cabra

Precios se presentan en pesos mexicano (MXN) y ya incluyen IVA



ASADOS AL MESQUITE

Cortes Nacionales e Importados

RES NACIONAL

Para compartir

Porterhouse (1130g) **\$3,040**

New York (670g) **\$1,930**

IMPORTADO PRIME

Para compartir

Filete (285g) **\$1,160**

Rib Eye (390g) **\$1,440**

New York Steak (160g) **\$660**

New York Steak (340g) **\$1,080**

Colorado Rack of Lamb (340g) **\$1,610**

*Todos los cortes se acompañan con
vegetales de temporada asados*

SALSAS

Reducción de jugo de costillar de res

Holandesa de chiles toreados

Mantequilla de hierbas

MARISCOS Y PESCA A LA PARRILLA

Ostiones o almejas (6 pzas) con mantequilla de chiles toreados **\$420**

Pulpo (220g) **\$460**

Camarones (6pzas U10) (280g) **\$1,090**

Pesca local (190g) **\$620**

Cola de langosta por peso
(según disponibilidad en mercado)

240g **\$1,410**

*Todos los mariscos y pesca se acompañan con vegetales
de temporada asados*

SALSAS

Holandesa de chiles toreados | Mantequilla de hierbas

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas con poblano y crema de parmesano
\$190

Espárragos asados al limón y orégano **\$210**

Cebollitas rostizadas al limón **\$190**

Ensalada de jitomates heirloom, aguacate y aceitunas
kalamatas **\$190**

Hongos al sartén con adobo de cinco chiles **\$240**

Tuétanos asados con pico de gallo (2pzas) **\$210**

Precios se presentan en pesos mexicanos (MXN) y ya incluyen IVA