

Appetizers



Tacos

Beef barbacoa "flautas" 3pc with shrimp & avocado tartar 395

Tamarind glazed porkbelly Tacos 3pc with passion fruit & lobster ceviche 480

Crudo

Giga oysters 5pc with Vampiro salsa "Tequila Bloody Mary", bacon 480

Bakes

Garlic & asadero cheese bread, Serrano ham, pine nuts

Basil & morita spiced honey 390

Brie cheese "en croute" in puff pastry with truffled seasonal
Fruit marmalade 450

Skewers

Octopus & chistorra sausage 3pc on peanuts and guajillo adobo
Tomatillo salad 380



Salads & others

Black bean "hummus" with carne asada, pine nuts, sundried tomatoes
Served with corn tostadas 4oz 380

Guacamole with carne asada 4oz & pork rinds 2oz

Pico de gallo & fire roasted tostadas 380

Heirloom tomato & avocado, fresh herbs kalamata olives & queso fresco 320

Cucumber & jicama slaw, chayote, pineapple and mint with piquin
& lime dressing 240

-add tamarind glazed pork belly 5oz 190

-add tamarind glazed shrimp 4.5oz 220

Main Courses

Overnight **braised bone-in shortrib 8oz** with beer & avocado leaf adobo
Huitlacoche & mushrooms Orzo 985

Imported **beef tenderloin 6oz & rump and shank barbacoa** enchiladas
Hoja santa & 5 chiles salsa, shallot crisps 945

Chargrilled **chicken 8.8oz** on apricot Mole negro, grilled plantain
Fried oyster mushrooms, toasted sesame seeds 640

Local catch 6.5oz on seafood & coconut chowder, **shrimp 3oz, octopus 2oz**
Pumpkin, bell peppers, sweet potato, plantain & almonds 1210

Local catch fillet 6.5oz "a la talla" with butter & dried chilies adobo
Chilaca pepper & corn rice with crema de rancho & parmesan cheese 920

Pan roasted **shrimp 7.2oz** with mezcal scented ajillo

Cauliflower rosettes, sweet potato & cauliflower mousseline 740

Expontaneous Experiences

Chef & sommelier wine paired 4 courses dinner \$2,220 per person
Family style options for groups available



All prices are in MXN and included the 16% of federal taxes(IVA)

Fire grilled beef steaks & seafood
served with vegetables & lemon roasted onions

USDA **Prime imported RIB EYE** 11oz 1480
High choice CAB **imported NEW YORK** 9oz 960
High Choice CAB **imported BEEF TENDERLOIN** 7.7oz 1305
Domestic Wagyu Cross beef burger 7.8oz with cheese & bacon 690

Local catch fillet 7oz 920
Mayan octopus 7oz 706
Shrimp Skewer 7.2oz 710
Red lobster tail 8.5oz Seasonal market price

Accompainments:

Truffled fries 250
Potatoes with quinoa, poblano pepper and parmesan cream 6oz 190
Grilled asparagus 5oz with chimichurri 210
Bone marrow (1pc) 180

Vegan Vegetarian

Roasted Cauliflower "au gratin" with asadero cheese Chimichurri
black bean hummus & dried chilies adobo 366
Adobo grilled eggplant on creamy chilaca pepper & corn rice 345
Optional: Parmesan cheese

Limited edition desserts

An essential finale to your experience-not an afterthought

The special Churro-Tiramisu 225

San Blas corn cake 225

Caramel sauce, caramel popcorn, vanilla ice cream, sea salt

Goat cheese cheesecake with seasonal fruit compote 220
Thyme & honey ice cream

Roasted bananas & chocolate tamal 210

White chocolate cream & peanut Mazapan ice cream

Vegan key lime tart with berries 210

Cinnamon dusted **churros** with cajeta 150

Suggested after-Dinner Cocktail

Carajillo affogato with vanilla ice cream 290



All prices are in MXN and included the 16% of federal taxes(IVA)

Entradas



Tacos

Tacos dorados de barbacoa de res con ceviche de camarón 3pz 395
Tacos de panza de cerdo 3pz en salsa de tamarindo con ceviche de Langosta y maracuya 480

Crudo

Ostiones Giga "Vampiro" 5pz Con salsa Bloody Mary al tequila y Crocante de tocino 480

Horneado

Pan de ajo y queso chihuahua, jamón serrano y hierbas frescas
Piñones y miel de chile morita 390
Queso Brie hojaldrado, con mermelada trufada de frutos rojos 450

Brocheta

Brochetas de pulpo y chistorra 3pz En adobo de guajillo y cacahuete
Acompañadas de ensalada de tomatillo 380



Ensaladas & otros

Hummus de frijol negro Con carne asada, piñones, jitomate deshidratado
Tostadas de maíz 115g 380

Guacamole con carne asada, Acompañado de chicharrón de cerdo 60g
Pico de gallo y tostadas a las brasas 380

Ensalada Heirloom Tomates de la huerta y aguacate, hierbas frescas,
Aceitunas kalamata y queso fresco 320

Ensalada de jícama y pepino con chayote, piña, menta y aderezo de limón
Con chile piquín 340

-Extra Panza de cerdo BBQ Tamarindo 145g 190

-Extra Camarones Rostizados BBQ Tamarindo 125g 220

Platos Principales

Short Rib braseado 225g, Cocción lenta en adobo de cerveza y hoja de
Aguacate, servido sobre orzo con huitlacoche y champiñones 985

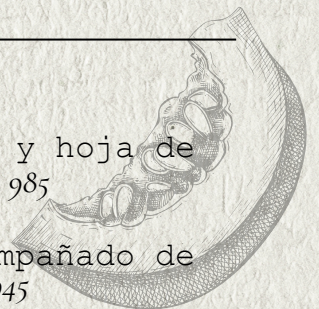
Filete de res importado 200g y **Enchiladas de barbacoa** acompañado de
Salsa de hoja santa y 5 chiles, con crocante de echalote 945

Pollo a las brasas 250g en Mole Negro Con notas de albaricoque,
Plátano macho asado, setas fritas y ajonjolí tostado 640

Pesca del día 185g en Chowder de mariscos Con coco, almendras, **camarón 85g**,
Pulpo 60g, calabaza, pimientos, camote y plátano macho 1210

Filete de pesca local "A la Talla" 185g adobo de 5 chiles y mantequilla
Servido con arroz al chile chilaca y elote con crema y parmesano 920

Camarones al sartén 205g al Ajillo de Mezcal Con rosetas de coliflor y
Mousseline de camote y coliflor 720



Experiencias

Chef & sommelier Maridaje 4 tiempos \$2,220 Por persona
Opciones de servicio familia para Grupos arriba de 6



A las Brasas Cortes & Mariscos

Servido con vegetales a la parrilla & Cebollas al limon asadas

USDA **PRIME RIB EYE** importado 310g 1480

High choice CAB **NEW YORK** importado 255g 960

High Choice CAB **Filete de Res** importado 220g 1305

Domestica Wagyu Cross Hamburguesa 220g Con queso y tocino 690

Pesca Local 190g 920

Pulpo Maya 200g 706

Camarones brocheta 205g 710

Cola de **Langosta** a la parrilla 240g precio segun el mercado

Acompañamientos:

Papas trufadas 250

Papas con quinua y rajas poblanas, En crema de parmesano (170g) 190

Espárragos a la parrilla 140g Con chimichurri de la casa 210

Tuétano a las brasas (1pc) 180

Vegan Vegetarian

Coliflor Rostizada Gratinada con queso asadero y chimichurri, servida sobre hummus de frijol negro y adobo de chiles secos 366

Berenjena a las brasas en adobo Servida sobre arroz cremoso al chile chilaca y elote 345

Opcional : Queso parmesano

Postres edicion limitada

Churro-Tiramisú 225

Panqué de elote "San Blas" Servido con salsa de caramelo, palomitas acarameladas, helado de vainilla y una pizca de sal de mar 225

Cheesecake de queso de cabra Con compota de frutos de estación y helado de miel con tomillo 220

Tamal de chocolate y plátano macho Con crema de chocolate blanco y helado de mazapán de cacahuete 210

Tartaleta vegana de limón amarillo Con frutos rojos frescos 210

Churros espolvoreados con canela Acompañados de cajeta artesanal 150

Digestivo recomendado

Carajillo affogato Con helado de vainilla 290

