

ENTRADAS

DIP DE TOMATES DESHIDRATADOS

A LOS TRES QUESOS | acelga y espárragos..... 155

CEVICHE DE AGUACATE | con cilantro,

tomates deshidratados y pimientos rostizados.

Acompañado de chips..... 125

STEAK TARTARE A LA "MESA"

filete de res, albahaca fresca, aceite de trufa,

acompañado de ensalada de aguacate..... 265

CARPACCIO DE ATÚN SASHIMI #1

con chile ancho y guajillo molcajeteados..... 300

BURRATA CON PESTO DE ALBAHACA FRESCA

ensalada con pimientos rostizados y tomate

deshidratado..... 240

CALAMARI FRITTI | piquillos rostizados y

mayonesa de chiles molcajeteados..... 220

TAQUITOS DE SALMÓN A LA GABARDINA

CON AGUACATE | mayonesa de horseradish,

vinagreta de pimientos..... INDIVIDUAL 45 ORD 4 155

CAZUELA DE MARISCOS MIXTOS Y

CHAMPIÑONES AL AJILLO

con acompañamientos para hacer

tacos..... 325

FLATBREADS CON HARINA INTEGRAL

MARGARITA | tomate natural, parmesano,

albahaca, tomate deshidratado 175

CUATRO QUESOS | queso pecorino,

cheddar, havarti y parmesano, salvia y

romero fresco 190

BURRATA | queso oaxaca, gouda, tomate

cherry, pesto de albahaca y aceite de trufa..... 280

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA CON VINAGRETA BALSÁMICO Y PARMESANO | aguacate, jícama, pepino y tomate..... CHICA 115
GRANDE 155
con pechuga de pollo +45 pesos

ENSALADA CHINO LATINO
aderezo thai de cacahuete y jengibre, lechuga, naranja, aguacate, confeti de wonton y nueces.....
Con steak de salmón a la parrilla 230
Con pechuga de pollo a la parrilla 200

ENSALADA DE ESPINACA CON POLLO
VINAGRETA DE MOSTAZA Y HORSERADISH
queso cheddar fuerte, arándanos deshidratados, nueces mixtas y mandarina.....235

ESPECIALIDADES

Hamburguesa Angus, hecha a mano diariamente, con pan artesanal del día horneado en casa:

CLÁSICA:
con queso cheddar blanco..... 215

SANTA LUCÍA:
queso cheddar y blue cheese, compota de cebolla, arúgula y aceite de trufa..... 275

PARISINA:
salsa “au poivre” y champiñones..... 235

PESCA DEL DÍA | filete de pescado fresco acompañado de ensalada de arroz salvaje y brócoli a la parrilla (sujeto a disponibilidad)..... 350

PECHUGA DE POLLO CON FINA SALSA DE CHILE XCATIC | puré y confeti de papa, vegetales a la parrilla..... 205

STEAK DE ATÚN EN COSTRA DE CHILE ANCHO | cous-cous israelí y ensalada fresca con vinagreta rústica de manzana..... 405

STEAK DE SALMÓN CON CENIZA DE CHILE XCATIC | vegetales rostizados al curry y ensalada de arroz salvaje..... 405

FETTUCCHINE TUSCANY
pollo, limón, espinacas, c/crema de vino blanco y parmesano..... 215

SCAMPI ALLA MEDITERRÁNEA
spaghettoni negro, camarones, crema de limón y vino blanco, tomate fresco y brócoli..... 265

BABY BACK RIBS | cocinadas lentamente. Salsa BBQ serrano, papas francesas y cole slaw americano..... 360

STEAK FRITES CON MAÎTRE D´HOTEL
vacío argentino, papas francesas con aceite de trufa, espinacas salteadas..... 585

FILETE DE RES ALLA PEPE NERO
papas francesas con aceite de trufa, vegetales a la parrilla..... 590

CORAZÓN DE FILETE AL BROILER
mac & cheese a los tres quesos y pesto de trufa, brócoli a la parrilla 475

GUARNICIONES

- MACARRONI & CHEESE A LOS TRES QUESOS Y PESTO DE TRUFA.	155
- Espárragos rostizados.....	155
- Vegetales a la parrilla.....	95
- Cous cous israelí.....	125
- Coleslaw americano.....	95
- Puré de papa natural.....	95
- Papas francesas.....	95
- Papas francesas c/aceite de trufa y epazote.....	125
- Espinacas salteadas.....	95
-Champiñones al ajillo.....	90
-Bowl de ensalada de arroz salvaje.....	120

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos