

PARA EMPEZAR

Hummus, chiles toreados, aceite de oliva paprika y pan pita (160 g)	\$205
Tostada de atún marinado, aguacate, mayonesa spicy , verduras crujientes. (50 g)	\$140
Croquetas de fondue e higos en texturas (8pzás)	\$205
Ceviche blanco, jitomate, limón y tempura crujiente. (120 g)	\$335
Salmón ahumado rasurado, alcaparras, serrano, cebolla morada, jugo de limón y aceite de oliva. (120 g)	\$415
Atún rasurado, hinojo, aceite de oliva y limón. (120 g)	\$295
Carpaccio de filete, parmesano, arúgula (100g)	\$325
Soufflé de queso de cabra, olivas negras y jitomate cherry (220 g)	\$295
Tacos de costilla braseada en su jugo, salsa martajada (4pzás)	\$355
Tacos de pato crujiente, con salsa de ciruela (6 pzas)	\$330

FLORA

Carpaccio de alcachofa, champiñones, manzana y parmesano. (180 g)	\$335
Ensalada verde, espárragos al grill, aderezo provenzal. (180 g)	\$210
Ensalada griega, pepino, jitomate, kalamata, aguacate, cebolla, perejil y feta. (280 g)	\$210
Betabeles rostizados al tomillo, queso de cabra, chutney de cítricos. (210 g)	\$260

CUCHARA

Sopa de verduras, espinacas, espárragos, calabaza, brócoli, zanahoria (300 ml)	\$195
Crema de hongos rostizados, esencia de trufa y crutones (300 ml)	\$195
Sopa de cebolla, crutones y gruyere (400 ml)	\$225

PRINCIPALES

Espagueti tartufata, parmesano y pimienta	\$425
Penne pomodoro y burrata tibia	\$395
Pappardelle, short rib braseado y chiles toreados (120 g)	\$435
Pescado provenzal, vinagreta de hierbas jitomates heirloom (200 g).	\$475
Pescado meunière (220g)	\$480
Salmón al cedro, pesto, verduras salteadas y puré de papa (200 g)	\$475
Confit de pato, arroz de hongos y tocino (250 g)	\$510
Steak & frites (200 g)	\$610
Filete mignon, salsa de roquefort, tocino, puré de papa y aros de cebolla (200 g).	\$625
Entrecôte al carbón, espárragos (400 g) Escoger: salsa bearnesa, salsa de tuétano toreada o salsa de morillas.	\$700

ENTRE PANES

Baguette de rib eye, cebolla caramelizada, dip de queso (180 g)	\$465
Hamburguesa Ó, queso gruyere, trufa, mayonesa tártara, frites (200 g)	\$465

POSTRES

Pastel de chocolate, ganache y helado de mazapán (125 g)	\$225
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla (1 pza)	\$225
Fondante de chocolate y avellanas con helado de avellana (1 pza)	\$225
Cheesecake de guayaba con sorbete de guayaba (1 pza)	\$225