

PARA EMPEZAR

Hummus , chiles toreados, aceite de oliva, paprika y pan pita (160g)	\$205
Crudo de hamachi con ponzu toreada (80 gr)	\$360
Salmón ahumado rasurado , alcaparras, serrano, cebolla morada, jugo de limón y aceite de oliva (120 gr)	\$415
Ceviche blanco , jitomate, limón y témpura crujiente (120g)	\$335
Carpaccio de filete , parmesano, arúgula (100 gr)	\$325
Tostada de atún marinado , aguacate mayonesa spicy, verduritas crujientes (50 g)	\$140
Abulón de ensenada rasurado al chipotle (80 gr)	\$310
Tacos de costilla braseada en su jugo, salsa martajada (4pzas)	\$355
Tacos de pato crujiente , con salsa de ciruela (6pzas)	\$330
Croquetas de fondue e higos en texturas (8 pzas)	\$205
Soufflé de queso cabra , olivas negras y jitomate cherry	\$295

FLORA

Carpaccio alcachofa , champiñones, manzana y parmesano	\$345
Portobello rostizado , burrata, reducción de balsámico y arúgula	\$315
Ensalada verde , espárragos al grill, aderezo provenzal	\$210
Ensalada griega , pepino, jitomates, Kalamata, aguacate, cebolla, perejil y feta	\$210

CUCHARA

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

PRINCIPALES

Espagueti tartufata , parmesano y pimienta	\$425
Penne pomodoro y burrata tibia	\$395
Pappardelle , short rib braseado y chiles toreados (120 gr)	\$435
Pescado provenzal , vinagreta de hierbas, jitomates heirloom (200 gr)	\$475
Salmón al cedro , pesto, verduras salteadas y puré de papa (200 gr)	\$475
Pescado a la sal , kale y brocolini tatemado (1kg)	\$1,060
Confit de pato , arroz de hongos y tocino (250g)	\$510
Steak & frites (200 gr)	\$610
Entrecôte al carbón (black onyx), espárragos (400 gr)	\$940

Escoger: salsa bearnesa, salsa de tuétano toreada o salsa de morillas

ENTRE PANES

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

POSTRES

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