

PARA EMPEZAR

Hummus , chiles toreados, aceite de oliva, paprika y pan pita (160g)	\$220
Gravlax de salmón , crema agría y blinis (90gr)	\$445
Ceviche blanco jitomate, limón y aguacate (120 gr)	\$360
Crudo de hamachi con ponzu toreada (80gr)	\$420
Carpaccio de filete , bernesa, papa paja y aceite de chiles (100gr)	\$345
Abulón de ensenada rasurado al chipotle (80gr)	\$330
Palomitas de pulpo , papas francesas y salsa tártara (120 gr)	\$405
Tostada de atún marinado , aguacate, mayonesa spicy y verduras crujientes (80 gr)	\$155
Tacos de pato crujientes con salsa de ciruela (6pz)	\$355
Tacos de costilla braseada en su jugo y salsa martajada (4 pzs)	\$390

CUCHARA

Sopa de lentejas al curry con papa soufflé (300 ml)	\$210
Crema de hongos rostizados , esencia de trufa y crutones (300 ml)	\$210
Sopa de cebolla , crutones y gruyere (400 ml)	\$235
Sopa de verduras , espinaca, espárragos, calabaza, brocoli y zanahoria (300 ml)	\$210

CASA Ó

QUESOS

Tartar de jitomate rostizado , burrata y kale crujiente (120 gr)	\$245
Alcachofa tierna , salsa de quesos parmesano y chips de alcachofa (1pz)	\$345
Croquetas de fondue e higos en texturas (8 pzas)	\$220
Soufflé de queso de cabra , tapenade y jitomate cherry (240 gr)	\$315
Fondue de hongos , trufa y pan a las brasas (180 gr)	\$395

SOIL TO SOUL

Carpaccio de alcachofa , champiñones, manzana y parmesano (140 gr)	\$360
Ensalada verde , aguacate asado y vinagreta provenzal (260 gr)	\$230
Ensalada de jitomates herilom , espárragos, almendras, queso de cabra y vinagreta balsámico (380 gr)	\$245
Ensalada griega , pepino, jitomates, Kalamata, aguacate, cebolla, perejil, feta (420 gr)	\$235
Ensalada de hojas mixtas , higos, nueces, aderezo de miel, mostaza y coulis de frutos rojos (260 gr)	\$235

PRINCIPALES

Espagueti tartufata , parmesano y pimienta (350 gr)	\$455
Penne pomodoro y burrata tibia (350 gr)	\$420
Pappardelle , short rib braseado y chiles toreados (120 gr)	\$465
Arroz caldoso con mariscos , azafrán e hinojo, perfumado con cítricos (350 gr)	\$540
Pescado provenzal , jitomate asado, alcaparras, hierbas y aceite de oliva (200 gr)	\$560
Pescado al horno , mantequilla, almendra y flor de alcachofa confitada (200gr)	\$565
Camarones al grill , aceite de oliva, perejil y limón eureka (5 pz)	\$620
Salmón arriero con orzo al habanero (200gr)	\$545
Pescado a la sal , kale y brócoli tatemado (1kg)	\$1,135
Confit de pato , arroz de hongos y tocino (250 gr)	\$560
Pulpo a las brasas , alubias y vinagreta de pimentón (180 gr)	\$550
Filete mignon , salsa de queso azul, tocino, puré de papa y aros de cebolla (180 gr)	\$650

Steak & frites (200 gr)	\$650
Entrecote al carbón con espárragos a las brasas (400gr)	\$1,010

Salsas a elegir:
-Salsa bernesa,
-Salsa de túetano toreada
-Salsa de morillas

CASA Ó

ENTRE PANES

Baguette , raclette y cournichons (120 gr)	\$395
Baguette de rib eye , cebolla caramelizada, dip de queso (180 gr)	\$485
Hamburguesa Ó , queso gruyere, trufa, mayonesa tártara, frites (200gr)	\$485