

AL CENTRO

Hummus, chiles toreados, aceite de oliva, paprika y pan pita (120gr)	\$190
Espárragos, queso brie, kale, bearnesa y esencia de trufa	\$310
Croquetas de fondue e higos en texturas (8 pzas)	\$260
Atún rasurado, hinojo, aceite de oliva, limón (130 gr)	\$295
Salmón ahumado, burrata, ikura y chips de bagel (130 gr)	\$390
Ceviche blanco, jitomate, limón y tempura crujiente	\$295
Gravlax de kampachi, jocoque y aceite de cítricos (120 gr)	\$385
Soufflé de queso de cabra, olivas negras, jitomate	\$280
Crudo de róbalo, aceite de cítricos y eneldo (120 gr)	\$295
Carpaccio filete prime, bearnesa, papa paja y aceite de chiles (130 gr)	\$340
Tacos de costilla braseada en su jugo, salsa martajada (4 pzas)	\$330
Mejillones al vino blanco, mantequilla y limón amarillo	\$255

SOIL TO SOUL

Carpaccio de alcachofa, champiñones, manzana y parmesano	\$310
Ensalada de endivias a las brasas, aderezo roquefort, tocino y cebolla caramelizada	\$310
Betabeles rostizados al tomillo, queso de cabra, chutney de cítricos	\$235
Toast de queso fromager d'affinois y jitomates heirloom	\$245
Ensalada verde, espárragos al grill, aderezo provenzal	\$195
Zanahorias orgánicas rostizadas, burrata, arúgula	\$235

SOPAS

Sopa de verduras, espinaca, espárrago, calabaza, brócoli, zanahoria (300 ml)	\$180
Crema de hongos rostizados, esencia de trufa, crutones (300 ml)	\$185
Sopa de cebolla, crutones, gruyère (400 ml)	\$205

PRINCIPALES

Penne pomodoro y burrata tibia	\$345
Casarecce con salsa de crustáceos, camarón y queso manchego	\$395
Pappardelle, short rib braseado y chiles toreados (120 gr)	\$395
Arroz a la Bullabesa, hinojo, vino blanco, perfumado con cítricos	\$395
Pescado Provenzal, vinagreta de hierbas, jitomates heirloom (210 gr)	\$430
Robalo Meunière (210 gr)	\$430
Salmón, lentejas tibias, ejote francés, espinacas (210 gr)	\$440
Pollo Coquelet a las brasas, puré de poro rostizado con papa, jus y trufa de temporada (230 gr)	\$510
Confit de pato, arroz de hongos y tocino (250 gr)	\$410
Steak & foie, mil hojas de betabel, salsa de frambuesa y pimienta rosa (180 gr)	\$640
Steak Frites, salsa de tuétano y bearnesa (210 gr)	\$550
Rib eye con salsa de hongos y morillas (400gr)	\$690
Filete mignon, salsa roquefort y onion rings (190 gr)	\$560
Entrecôte, salsa de pimienta, puré de papa a la mantequilla (800 gr)	\$1350

CASA Ó

ENTRE PANES

Rib eye, pan baguette, cebolla caramelizada, dip de queso (180 gr)	\$395
Hamburguesa Ó, queso gruyère, trufa, mayonesa tártara, frites (200 gr)	\$395
Baguette de vegetales al grill, hummus y jitomate deshidratado	\$280