

## AL CENTRO

Humus, chiles toreados, aceite de oliva, paprika y pan pita (120g)	\$180
Croquetas de queso, mermelada de chabacano y morita (8 pzas)	\$190
Atún rasurado, hinojo, aceite de oliva, limón (120 g)	\$280
Ceviche blanco, jitomate, limón y tempura crujiente	\$280
Salmón ahumado, crema fresca, aceite de wasabi, blinis (130 g)	\$320
Soufflé de queso de cabra, olivas negras, jitomate	\$270
Crudo de róbalo, aceite de cítricos y eneldo	\$275
Carpaccio filete prime, bernesa, papa paja y aceite de chiles (120 g)	\$320
Tacos de costilla braseada en su jugo, salsa martajada (4 pzas)	\$310
Mejillones al vino blanco, mantequilla y limón amarillo	\$245
Tartara de res, aderezo cesar y alcaparra (120g)	\$295

## SOIL TO SOUL

Carpaccio de alcachofa, champiñones, manzana y parmesano	\$310
Betabeles rostizados al tomillo, queso de cabra, chutney de cítricos	\$225
Ensalada verde, espárragos al grill, aderezo provenzal	\$185
Zanahorias orgánicas rostizadas, burrata, arúgula	\$230

## SOPAS

Sopa de verduras, espinaca, espárrago, calabaza, brócoli, zanahoria (300 ml)	\$170
Crema de hongos rostizados, esencia de trufa, crutones (300 ml)	\$175
Sopa de cebolla, crutones, gruyere (400 ml)	\$205

## PRINCIPALES

---

Penne pomodoro y burrata tibia	\$345
Pappardelle, short rib braseado y chiles toreados	\$395
Pescado Provenzal, vinagreta de hierbas, jitomates heirloom (210 g)	\$430
Robalo Meunière (210 g)	\$430
Salmón, lentejas tibias, ejote francés, espinacas (210 g)	\$440
Confit de pato, arroz de hongos y tocino	\$410
Steak frites, salsa de tuétano y bernesa (210 g)	\$550
Ribeye con salsa de hongos y morillas (400g)	\$570
Entrecote, salsa de pimienta, puré de papa a la mantequilla (800 g)	\$1,350
Filete mignon roquefort, tocino, pure de papa y onion rings (200g)	\$560

## ENTRE PANES

---

Rib eye, pan baguette, cebolla caramelizada, dip de queso (170 g)	\$395
Hamburguesa Ó, queso gruyere, trufa, mayonesa tártara, frites (180 g)	\$390