

PARA EMPEZAR

Humus, chiles toreados, aceite de oliva paprika y pan pita (160 g)	\$220
Tostada de atún marinado, aguacate, mayonesa spicy , verduras crujientes. (50 g)	\$155
Croquetas de fondue e higos en texturas (8pzas)	\$220
Ceviche blanco, jitomate, limón y tempura crujiente. (120 g)	\$360
Salmón ahumado rasurado, alcaparras, serrano, cebolla morada, jugo de limón y aceite de oliva. (120 g)	\$445
Atún rasurado, hinojo, aceite de oliva y limón. (120 g)	\$315
Carpaccio de filete, parmesano, arúgula (100g)	\$345
Soufflé de queso de cabra, olivas negras y jitomate cherry (220 g)	\$315
Tacos de costilla braseada en su jugo, salsa martajada (4pzas)	\$380
Tacos de pato crujiente, con salsa de ciruela (6 pzas)	\$355

FLORA

Carpaccio de alcachofa, champiñones, manzana y parmesano. (180 g)	\$350
Ensalada verde, espárragos al grill, aderezo provenzal. (180 g)	\$225
Ensalada griega, pepino, jitomate, kalamata, aguacate, cebolla, perejil y feta. (280 g)	\$225
Betabeles rostizados al tomillo, queso de cabra, chutney de cítricos. (210 g)	\$280

CUCHARA

Sopa de verduras, espinacas, espárragos, calabaza, brócoli, zanahoria (300 ml)	\$210
Crema de hongos rostizados, esencia de trufa y crutones (300 ml)	\$210
Sopa de cebolla, crutones y gruyere (400 ml)	\$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 g)	\$465
Pescado provenzal, vinagreta de hierbas jitomates heirloom (200 g).	\$510
Pescado meunière (220g)	\$515
Salmón al cedro, pesto, verduras salteadas y puré de papa (200 g)	\$510
Confit de pato, arroz de hongos y tocino (250 g)	\$545
Steak & frites (200 g)	\$650
Filete mignon, salsa de roquefort, tocino, puré de papa y aros de cebolla (200 g).	\$670
Entrecôte al carbón, espárragos (400 g) Escoger: salsa bearnesa, salsa de tuétano toreada o salsa de morillas.	\$750

ENTRE PANES

Baguette de rib eye, cebolla caramelizada, dip de queso (180 g)	\$485
Hamburguesa Ó, queso gruyere, trufa, mayonesa tártara, frites (200 g)	\$485

POSTRES

Pastel de chocolate, ganache y helado de mazapán (125 g)	\$240
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla (1 pza)	\$240
Fondante de chocolate y avellanas con helado de avellana (1 pza)	\$240
Cheesecake de guayaba con sorbete de guayaba (1 pza)	\$240