

AL CENTRO

Hummus, chiles toreados, aceite de oliva, paprika y pan pita (120g)	\$190
Croquetas de queso, mermelada de chabacano y morita (8 pzas)	\$190
Atún rasurado, hinojo, aceite de oliva, limón (120 g)	\$295
Ceviche blanco, jitomate, limón y tempura crujiente (120 g)	\$295
Salmón ahumado, crema fresca, aceite de wasabi, blinis (130 g)	\$390
Soufflé de queso de cabra, olivas negras, jitomate	\$280
Crudo de róbalo, aceite de cítricos y eneldo (130 g)	\$295
Carpaccio filete prime, bearnesa, papa paja y aceite de chiles (120 g)	\$350
Tacos de costilla braseada en su jugo, salsa martajada (4 pzas)	\$330
Mejillones al vino blanco, mantequilla y limón amarillo	\$255
Tartara de res, aderezo cesar y alcaparra (120g)	\$295

SOIL TO SOUL

Carpaccio de alcachofa, champiñones, manzana y parmesano	\$320
Betabeles rostizados al tomillo, queso de cabra, chutney de cítricos	\$250
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, gruyere (400 ml)	\$205

PRINCIPALES

Penne pomodoro y burrata tibia	\$365
Pappardelle, short rib braseado y chiles toreados (120 g)	\$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 (250 g)	\$430
Steak frites, salsa de tuétano y bearnesa (210 g)	\$550
Ribeye con salsa de hongos y morillas (400g)	\$690
Entrecôte, salsa de pimienta, puré de papa a la mantequilla (800 g)	\$1,350
Filete mignon, salsa roquefort y onion rings (190 g)	\$560

ENTRE PANES

Rib eye, pan baguette, cebolla caramelizada, dip de queso (180 g)	\$395
Hamburguesa Ó, queso gruyère, trufa, mayonesa tártara, frites (200 gr)	\$395