

QUESOS

PARA EMPEZAR

Hummus , chiles toreados, aceite de oliva, paprika y pan pita (160g)	\$195
Crudo de hamachi con ponzu toreada (80 gr)	\$340
Salmón ahumado rasurado , alcaparras, serrano, cebolla morada, jugo de limón y aceite de oliva (120 gr)	\$390
Ceviche blanco , jitomate, limón y témpura crujiente (120g)	\$315
Carpaccio de filete , parmesano, arúgula (100 gr)	\$290
Tostada de atún marinado , aguacate mayonesa spicy, verduritas crujientes (50 g)	\$130
Abulón de ensenada rasurado al chipotle (80 gr)	\$290
Tacos de costilla braseada en su jugo, salsa martajada (4pzas)	\$335
Tacos de pato crujiente , con salsa de ciruela (6pzas)	\$305

Burrata de búfala y jamón ibérico (50 gr)	\$645
Croquetas de fondue e higos en texturas (8 pzas)	\$190
Soufflé de queso cabra , olivas negras y jitomate cherry	\$280
Plato de Queso fromager d'affinois y manchego reserva (160 gr)	\$450

FLORA

Carpaccio alcachofa , champiñones, manzana y parmesano	\$325
Portobello rostizado , burrata, reducción de balsámico y arúgula	\$295
Ensalada verde , espárragos al grill, aderezo provenzal	\$195
Ensalada griega , pepino, jitomates, Kalamata, aguacate, cebolla, perejil y feta	\$195

PRINCIPALES

Espagueti tartufata , parmesano y pimienta	\$395
Penne pomodoro y burrata tibia	\$375
Pappardelle , short rib braseado y chiles toreados (120 gr)	\$410
Pescado provenzal , vinagreta de hierbas, jitomates heirloom (200 gr)	\$445
Salmón al cedro , pesto, verduras salteadas y puré de papa (200 gr)	\$445
Pescado a la sal , kale y brocolini tatemado (1.2 kg)	\$1,280
Confit de pato , arroz de hongos y tocino (250g)	\$480
Steak & frites (200 gr)	\$580
Entrecôte al carbón (black onyx), espárragos (400 gr)	\$890

Escoger: salsa bearnesa, salsa de tuétano toreada o salsa de morillas

ENTRE PANES

Baguette de rib eye , cebolla caramelizada, dip de queso (180 gr)	\$425
Hamburguesa Ó , queso gruyere, trufa, mayonesa tártara, frites (200 gr)	\$425

CASA Ó

CUCHARA

Crema de hongos rostizados , esencia de trufa y crutones (300 ml)	\$185
Sopa de cebolla , crutones y gruyere (400 ml)	\$210
Sopa de verduras , espinaca, espárrago, calabaza, brócoli, zanahoria (300 ml)	\$185

SIDES

Jitomates heirloom	\$135
Papas a la francesa	\$130
Puré de papa	\$135
Brocolini y kale tatemado	\$195
Espárragos al grill	\$140