

## PARA EMPEZAR

<b>Hummus</b> , chiles toreados, aceite de oliva, paprika y pan pita (160g)	\$205
<b>Gravlax de salmón</b> , crema agría y blinis (90gr)	\$415
<b>Ceviche blanco</b> jitomate, limón y aguacate (120 gr)	\$335
<b>Carpaccio de filete</b> , bernesa, papa paja y aceite de chiles (100gr)	\$335
<b>Abulón de ensenada</b> rasurado al chipotle (80gr)	\$310
<b>Palomitas de pulpo</b> , papas francesas y salsa tártara (120 gr)	\$375
<b>Tostada de atún marinado</b> , aguacate, mayonesa spicy y verduras crujientes (80 gr)	\$140
<b>Tacos de pato</b> crujientes con salsa de ciruela (6pz)	\$330
<b>Tacos de costilla</b> braseada en su jugo y salsa martajada (4 pzs)	\$355

## CUCHARA

<b>Sopa de lentejas</b> al curry con papa soufflé (300 ml)	\$195
<b>Crema de hongos rostizados</b> , esencia de trufa y crutones (300 ml)	\$195
<b>Sopa de cebolla</b> , crutones y gruyere (400 ml)	\$225
<b>Sopa de verduras</b> , espinaca, espárragos, calabaza, brocoli y zanahoria (300 ml)	\$195

# CASA Ó

## QUESOS

<b>Tartar de jitomate rostizado</b> , burrata y kale crujiente (120 gr)	\$230
<b>Alcachofa tierna</b> , salsa de quesos parmesano y chips de alcachofa (1pz)	\$325
<b>Croquetas de fondue</b> e higos en texturas (8 pzas)	\$205
<b>Soufflé de queso de cabra</b> , tapenade y jitomate cherry (240 gr)	\$295
<b>Fondue de hongos</b> , trufa y pan a las brasas (180 gr)	\$375

## SOIL TO SOUL

<b>Carpaccio de alcachofa</b> , champiñones, manzana y parmesano (140 gr)	\$345
<b>Ensalada verde</b> , aguacate asado y vinagreta provenzal (260 gr)	\$220
<b>Ensalada de jitomates herilom</b> , espárragos, almendras, queso de cabra y vinagreta balsámico (380 gr)	\$230
<b>Ensalada griega</b> , pepino, jitomates, Kalamate, aguacate, cebolla, perejil, feta (420 gr)	\$225
<b>Ensalada de hojas mixtas</b> , higos, nueces, aderezo de miel, mostaza y coulis de frutos rojos (260 gr)	\$225

## PRINCIPALES

---

<b>Espaguetti tartufata</b> , parmesano y pimienta (350 gr)	\$425
<b>Penne pomodoro</b> y burrata tibia (350 gr)	\$395
<b>Pappardelle</b> , short rib braseado y chiles toreados (120 gr)	\$435
<b>Arroz caldoso con mariscos</b> , azafrán e hinojo, perfumado con cítricos (350 gr)	\$520
<b>Pescado provenzal</b> , jitomate asado, alcacharras, hierbas y aceite de oliva (200 gr)	\$520
<b>Pescado al horno</b> , mantequilla, almendra y alcachofa confitada (200gr)	\$530
<b>Camarones al grill</b> , aceite de oliva, perejil y limón eureka (5 pz)	\$590
<b>Salmón arriero</b> con orzo al habanero (200gr)	\$510
<b>Pescado a la sal</b> , kale y brócoli tatemado (1kg)	\$1060
<b>Confit de pato</b> , arroz de hongos y tocino (250 gr)	\$510
<b>Pulpo a las brasas</b> , alubias y vinagreta de pimentón (180 gr)	\$520
<b>Filete mignon</b> , salsa de queso azul, tocino, puré de papa y aros de cebolla (180 gr)	\$610

---

<b>Steak &amp; frites</b> (200 gr)	\$610
<b>Entrecote al carbón</b> con espárragos a las brasas (400gr)	\$940

Salsas a elegir:  
-Salsa bernesa,  
-Salsa de tétano toreada  
-Salsa de morillas

---

# CASA Ó

## ENTRE PANES

---

<b>Baguette</b> , raclette y cournichons (120 gr)	\$380
<b>Baguette de rib eye</b> , cebolla caramelizada, dip de queso (180 gr)	\$465
<b>Hamburguesa Ó</b> , queso gruyere, trufa, mayonesa tártara, frites (200gr)	\$465