

CRUDO BAR

Tostada de atún marinado con mayonesa spicy (50 g)	\$180
Ceviche blanco de robalo (180 g)	\$410
Tartar de atún, jugo de limón amarillo, jengibre y puré de aguacate (140 g)	\$410
Abulón de Ensenada rasurado al chipotle (80 g)	\$420
Carpaccio de pulpo, vinagreta de limón amarillo y alcaparrones (120 g)	\$410
Salmón ahumado, crema agria, eneldo y blinis (100 g)	\$290

ENSALADAS

Burrata fresca, ensalada de hojas tiernas y pesto genovés (250 g)	\$290
Ensalada de alcachofa, champiñones, manzana y Parmigiano Reggiano (140 g)	\$295
Ensalada verde, mezcla de hortalizas, pepino, aguacate, espárrago y semillas (260 g)	\$230
Ensalada griega, jitomates heirloom, aceitunas Kalamata y queso feta (420 g)	\$260

PARA EMPEZAR

Pan brioche de la casa (110 g)	\$120
Hummus, chiles toreados y pan pita (200 g)	\$190
Alcachofa tierna al grill, arúgula y parmigiano reggiano (1 pza)	\$180
Croquetas con fondue de queso gruyère y salsa de higo con balsámico (8 pzas)	\$190
Soufflé de queso de cabra, jitomate cherry al horno y miel de romero (240 g)	\$385
Mejillones de ensenada al vino blanco (350 g)	\$420
Carpaccio de res, arúgula y parmigiano reggiano (100 g)	\$350
Tacos de pato confitado, tortilla de harina y salsa de ciruelas (4 pzas)	\$390
Tacos de costilla braseada en su jugo y salsa martajada (4 pzas)	\$480

SOPAS, PASTAS Y ARROCES

Sopa de alcachofa, poro y papa (300 ml)	\$230
Sopa de cebolla, croutón de masa madre y queso Gruyère (400 ml)	\$280
Penne al pomodoro con burrata tibia, Parmigiano Reggiano (350 g)	\$420
Pappardelle con short rib braseado y chiles toreados (350 g)	\$530
Orzo tartufata con Parmigiano Reggiano (350 g)	\$390
Risotto de flor de calabaza al azafrán (250 g)	\$380

PESCADOS Y MARISCOS

Pescado a la sal, papa panadera, corazones de alcachofa y jitomate (800 g) (para compartir)	\$1290
Robalo provenzal al horno (200 g)	\$540
Salmón arriero con orzo (200 g)	\$520
Camarones al grill con aceite de oliva (4 pzas)	\$570

Baby back rib BBQ y papas francesas (400 g)	\$690
Milanesa de ternera con ensalada verde y jitomates (300 g)	\$570
Steak and frites (250 g)	\$620
Filete mignon, hongos confitados, puré de papa y aros de cebolla (200 g)	\$590
Entrecôte al carbón, cebollas confitadas y espárragos a la mantequilla (400 g)	\$880
Carnes con salsa a elegir: (Salsa Gravy, salsa de tuétano toreado, salsa de morillas con pimientas o salsa bearnesa)	

ENTRE PANES

Baguette de rib eye, cebolla caramelizada y dip de queso (180 g)	\$520
Hamburguesa de rib eye, queso Gruyère, tocino y papas francesas (200 g)	\$480

GUARNICIONES

Jitomates cherry al horno (180 g)	\$165
Ensalada de la casa (200 g)	\$105
Papas francesas (200 g)	\$175
Puré de papa con mantequilla (200 g)	\$165
Espinacas a la crema (180 g)	\$165