

AL CENTRO

Jamón ibérico de bellota (80 gr)	\$1,175
Aguacates tatemados, salsas negras, tortilla sobaquera (215 gr)	\$170
Burrata a la leña, jitomates rostizados con pesto grueso (310gr)	\$345
Camarones roca con mayonesa de chipotle (8pz)	\$395
Empanadas de short rib ahumado y queso añejo (3pz)	\$355
Carpaccio de filete de res, limón amarillo, parmesano y arúgula (120gr)	\$535

RAW BAR

Ostión de bahía falsa (pz)	\$100
Ostión Rockefeller con queso brie añejo (pz)	\$130
Tostada de atún (50gr)	\$185
Abulón de ensenada rasurado al chipotle (70gr)	\$355
Sashimi de atún fresco, salsa ponzu, cebolla tempura y serrano (80gr)	\$300
Carpaccio de pulpo, vinagreta de limón y alcaparrón (150gr)	\$410

ANTOJITOS

Jugo de carne con short rib ahumado (250ml)	\$195
Panucho de cochinita pibil (1pz)	\$105
Queso asadero fundido (200gr) +chicharrón de rib eye (150gr)	\$270 \$445
Tacos pork belly, salsa tatemada y chicharron crujiente (2pz)	\$305
Tacos de cabrito lechal (2pz)	\$295
Tacos de costilla al horno (2pz)	\$305
Sope de cecina, frijoles, guacamole y salsa martajada (100gr)	\$295
Costra de ribeye, chiles toreados y salsa de trufa (2pz)	\$370

CORTES BLACK / ANGUS USDA PRIME

Centro de filete HIGH CHOICE	(9 oz) (18 oz)	\$720 \$1,440
Centro de filete USDA PRIME	(9 oz)	\$995
Picaña USDA PRIME	(10 oz) (23 oz)	\$995 \$2,180
New york USDA PRIME	(10 oz) (21 oz)	\$795 \$1,590
Ribeye USDA PRIME	(14 oz) (28 oz)	\$1,380 \$2,440
Porterhouse USDA PRIME	(35 oz)	\$2,440
Milanesa de ternera papás francesas y ensalada	(7 oz)	\$570
Hamburguesa ribeye USDA PRIME tocino, queso cheddar y pan brioche / slider	(4 oz) (8 oz)	\$295 \$465

SLOW COOK

Shortrib al horno de mezquite con salsa chemita y cebolla crujiente	(35 oz)	\$2,150
Baby back ribs ahumadas bbq de habanero	(18 oz)	\$690

PASTAS Y ARROZ

Pomodoro, pasta tagliolini fresca, burrata, tomate san marzano, albahaca y aceite de oliva (400gr)	\$385
Cacio e pepe, bucatini, queso pecorino y pimienta negra fresca (350gr)	\$415
Lobster arrabbiata, spaguetti, pomodoro, langosta y peperoncciono (400gr)	\$510
Pasta a la mantequilla con trufa fresca (350gr)	\$395
Canelones de short rib, salsa de queso brie y setas risoladas (400gr)	\$410
Arroz meloso de jabalí a la leña con morillas e ibérico (500gr)	\$995

MAR

Camarones jumbo al grill, mantequilla, alcaparrones y limón amarillo (300gr)	\$680
Salmón noruego a la leña tzatziki casero y rilish de pepino (200 gr)	\$485
Pulpo brasas con mantequilla de ajo, pure de papa (250gr)	\$620
Pesca del día al carbón, con sofrito de alcaparras (200gr) / (1,2kg)	\$510 \$1,420
Pescado del dia al carbón, salsa de aceite de olivo, ajo rostizado y limón amarillo (200gr) / (1,2kg)	\$510 \$1,480
Huachinango frito (500gr)	\$780

GUARNICIONES

Papas a la francesa (200 gr)	\$175	Mac and cheese (225 gr)	\$170
Espárragos al grill (150 gr)	\$200	Risoto de queso parmesano (180gr)	\$170
Puré de papa y mantequilla (175 gr)	\$165	Jitomates heirloom (220 gr)	\$165
Espinacas a la crema (175 gr)	\$165	Brocolini con kale al carbón (250 gr)	\$200

VEGETALES

Coliflor tatemada a la leña, puré de berenjena, queso feta y cebolla crujiente (300gr)	\$265	Ensalada de alcachofa, parmigiano reggiano, manzana verde champiñones y vinagreta de limón amarillo (220gr)	\$335
Hongos al grill, vinagreta de hierbas frescas, queso feta y ensalada de huerto (220gr)	\$290	Ensalada wedge (350gr)	\$280
Ensalada César, crutones de masa madre, parmesano añejo (250gr)	\$220	Ensalada Cachava, lechugas orgánicas, aguacate, zucchini, ejote francés y vinagreta de la casa (230gr)	\$210