

CACHAVA

STEAKHOUSE



AL CENTRO

Jamón ibérico de bellota (80 gr)	\$1,130
Ostión kumamoto, natural (pz)	\$95
Ostión Rockefeller, brie añejo (pz)	\$125
Tostada de atún (50 gr)	\$175
Abulón de ensenada rasurado al chipotle (70 gr)	\$305
Aguachile de cilantro criollo y habanero tatemado con camarón (210 gr)	\$330
Sashimi de atún fresco de ensenada y serrano (80 gr)	\$290
Aguacates tatemados, salsa ponzu, tortilla sobaquera (215 gr)	\$160
Burrata a la leña, jitomates rostizados y vinagreta de zatar (310 gr)	\$325
Camarones roca de Nayarit, ponzu y mayonesa de chipotle (280 gr)	\$380
Tartar de filete prime (120 gr)	\$350

ANTOJITOS

Jugo de carne, short rib, serrano, cilantro, limón y cebolla (250 ml)	\$190
Panucho de cochinita pibil (1 pz)	\$100
Queso asadero fundido (200 gr) / chicharrón de ribeye (350 gr)	\$265 \$420
Empanadas de short rib ahumado y queso añejo (2 pz)	\$395
Tacos pork belly (2 pz)	\$295
Sope de cecina con salsa martajada (100 gr)	\$280
Tacos de cabrito lechal (2pz)	\$280
Costra de ribeye, chiles toreados y salsa de trufa (2 pz) / con trufa (3 gr)	\$360 \$410

VEGETALES

Betabeles rostizados, musse de queso de cabra, vinagreta de naranja y almendras (430 gr)	\$280
Ensalada César, crutones de masa madre, parmesano (210 gr)	\$210
Ensalada de alcachofa, parmigiano reggiano, manzana verde y champiñones (195 gr)	\$320
Coliflor tatemada a la leña, puré de berenjena, queso feta y cebolla crujiente (250 gr)	\$250
Ensalada wedge (350 gr)	\$255
Ensalada Cachava, lechugas orgánicas, aguacate, zucchini, ejote francés y vinagreta de la casa (230 gr)	\$200

CORTES BLACK ANGUS USDA PRIME

Centro de filete HIGH CHOICE	(9 oz) \$690 (18 oz) \$1,360
Centro de filete USDA PRIME	(9 oz) \$950
Picaña USDA PRIME	(10 oz) \$965 (23 oz) \$2,100
New york USDA PRIME	(10 oz) \$655 (21 oz) \$1,300
Ribeye USDA PRIME	(14 oz) \$1,100 (28 oz) \$2,300
Porterhouse USDA PRIME	(35 oz) \$2,300
Milanesa de ternera papás francesas y ensaladas	(7 oz) \$540
Hamburguesa ribeye USDA PRIME tocino, queso cheddar y pan brioche / slider	(4 oz) \$285 (8 oz) \$445

SLOWCOOK

Shortrib al horno de mezquite con salsa chemita y cebolla crujiente	(35 oz) \$2,050
Baby back ribs ahumadas bbq de habanero	(18 oz) \$660

PASTA Y ARROZ

Spaguetti pomodoro y burrata, tomate San Marzano, albahaca y aceite de oliva (315 gr)	\$365
Cacio e pepe, bucatini, queso pecorino y pimienta negra (315 gr)	\$395
Lobster arrabbiata, spaguetti, pomodoro, langosta y peperoncino (315 gr)	\$450
Canelones de short rib con salsa de queso brie (300 gr)	\$530
Arroz meloso de jabalí a la leña con morillas e ibérico (500 gr)	\$950

MAR

Salmón noruego a la leña (200 gr)	\$465
Pesca del día al carbón (200gr) / (1,2 kg)	\$485 \$1,360
Preparaciones: - Sofrito de alcaparras - Salsa de aceite de olivo, ajo y limón	
Huachinango frito (500 gr)	\$740

GUARNICIONES

Papas a la francesa (200 gr)	\$165	Mac and cheese (225 gr)	\$160
Espárragos al grill (150 gr)	\$170	Risoto de queso parmesano (180gr)	\$160
Puré de papa y mantequilla (175 gr)	\$155	Jitomates heirloom (220 gr)	\$155
Espinacas a la crema (175 gr)	\$155	Brocolini con kale al carbón (250 gr)	\$190

IG. CACHAVA_MX