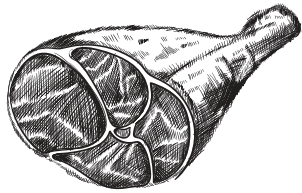


CACHAVA

STEAKHOUSE



AL CENTRO

Jamón ibérico de bellota (80 gr)	\$1,055
Ostión kumamoto, natural (pz)	\$95
Ostión Rockefeller, brie añejo (pz)	\$120
Tostada de atún (50 gr)	\$165
Abulón de ensenada rasurado al chipotle (70 gr)	\$285
Sashimi de atún fresco de ensenada y serrano (80 gr)	\$275
Ensalada de Pulpo	\$350
Tartar de filete prime (120 gr)	\$330
Camarones roca de Nayarit, ponzu y mayonesa de chipotle	\$360

ANTOJITOS

Tacos pork belly (2 pz)	\$275
Costra de ribeye, chiles toreados y salsa de trufa (2 pz)	\$350
/ con trufa (3 gr)	\$405
Panucho de cochinita pibil (1 pz)	\$100
Queso asadero fundido (200 gr)	\$245
/ chicharrón de ribeye (350 gr)	\$395

CORTES BLACK ANGUS USDA PRIME

Centro de filete USDA PRIME	(9 oz) \$655 (18 oz) \$1,270
Picaña USDA PRIME	(10 oz) \$910 (23 oz) \$1,995
New york USDA PRIME	(10 oz) \$610 (21 oz) \$1,220
Ribeye USDA PRIME	(14 oz) \$945 (28 oz) \$2,115
Cowboy prime rib USDA PRIME	(35 oz) \$2,440
Porterhouse USDA PRIME	(35 oz) \$2,115
Medallón de res USDA PRIME en salsa de oporto	(8 oz) \$615
Hamburguesa ribeye USDA PRIME tocino, queso cheddar y pan brioche / slider	(4 oz) \$265 (8 oz) \$415

SLOWCOOK

Shortrib al horno de mezquite con salsa chemita y cebolla crujiente	(21 oz) \$1,010 (35 oz) \$1,910
Baby back ribs ahumadas bbq de habanero	(18 oz) \$615

VEGETALES

Aguacates tatemados, salsa ponzu, tortilla sobaquera	\$140
Carpaccio de alcachofa, Parmigiano Reggiano, manzana verde y champiñones	\$315
Coliflor tatemada a la leña, puré de berenjena, queso feta y cebolla crujiente	\$245
Ensalada César, crutones de masa madre, parmesano	\$205
Ensalada wedge	\$245
Ensalada Cachava, lechugas orgánicas, aguacate, zucchini, ejote francés y vinagreta de la casa (230 gr)	\$185

SOPA, PASTA Y ARROZ

Sopa de pollo, noodles y verduras	\$165
Jugo de carne, short rib, serrano, cilantro, limón y cebolla (250 ml)	\$180
Spaguetti pomodoro y burrata, tomate San Marzano, albahaca y aceite de oliva	\$340
Tagliatelle, costra de parmesano, jamón curado	\$370
Canelones de short rib con salsa de queso brie (300 gr)	\$510
Arroz meloso de jabalí a la leña con morillas e ibérico (500 gr)	\$890

GUARNICIONES

Jitomates heirloom	\$145
Papas a la francesa	\$155
Espinacas a la crema	\$145
Risotto de queso parmesano	\$150
Brocolini con kale al carbón	\$205
Puré de papa y mantequilla	\$145
Espárragos al grill	\$160
Mac and cheese	\$150

MAR

Salmón noruego a la leña (200 gr)	\$435
Pesca del día al carbón (200 gr)	\$455
/ (1,2 kg)	\$1,270
Preparaciones: - Mantequilla negra con alcaparras - Chimichurri - Salsa de aceite de olivo, ajo y limón	
Huachinango frito (500 gr)	\$690