

AL CENTRO

Jamón ibérico de bellota (80 g)	\$1,175
Aguacates tatemados, salsas negras, tortilla sobaquera (215 g)	\$190
Burrata a la leña, jitomates rostizados con pesto grueso (310 g)	\$360
Camarones roca con mayonesa de chipotle (8 pzas)	\$405
Empanadas de short rib ahumado y queso añejo (3 pzas)	\$370
Carpaccio de filete de res, limón amarillo, parmesano y arúgula (120 g)	\$535

RAW BAR

Ostión de Bahía Falsa (pza)	\$100
Ostión Rockefeller con queso brie añejo (pza)	\$130
Tostada de atún (50 g)	\$195
Abulón de ensenada rasurado al chipotle (70 g)	\$375
Sashimi de atún fresco, salsa ponzu, cebolla tempura y serrano (80 g)	\$310
Carpaccio de pulpo, vinagreta de limón y alcaparrón (150 g)	\$395

ANTOJITOS

Jugo de carne con short rib ahumado (250 ml)	\$195
Panucho de cochinita pibil (1 pza)	\$115
Queso asadero fundido (200 g) + chicharrón de rib eye (150 g)	\$285 \$460
Tacos pork belly, salsa tatemada y chicharrón crujiente (2 pzas)	\$315
Tacos de cabrito lechal (2 pzas)	\$295
Tacos de costilla al horno (2 pzas)	\$315
Sope de cecina, frijoles, guacamole y salsa martajada (100 g)	\$295
Costra de rib eye, chiles toreados y salsa de trufa (2 pzas)	\$385

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
Rib eye USDA PRIME	(14 oz) (28 oz)	\$1,380 \$2,440
Porterhouse USDA PRIME	(35 oz)	\$2,440
Milanesa de ternera Papas a la francesa y ensalada	(7 oz)	\$570
Hamburguesa rib eye USDA PRIME Tocino, queso cheddar y pan brioche / slider	(4 oz) (8 oz)	\$310 \$465

SLOW-COOKED

Short rib al horno de mezquite con salsa chemita y cebolla crujiente	(35 oz)	\$2,150
Lechón al Horno	(18 oz)	\$1,550
Baby back ribs ahumadas bbq de habanero	(18 oz)	\$695

PASTAS Y ARROZ

Pomodoro, pasta tagliolini fresca, burrata, tomate san marzano, albahaca y aceite de oliva (400 g)	\$395
Cacio e pepe, bucatini, queso pecorino y pimienta negra fresca (350 g)	\$415
Lobster arrabbiata, spaghetti, pomodoro, langosta y peperoncino (400 g)	\$525
Pasta a la mantequilla con trufa fresca (350 g)	\$395
Canelones de short rib, salsa de queso brie y setas risoladas (400 g)	\$410
Arroz meloso de jabalí a la leña con morillas e ibérico (500 g)	\$995

MAR

Camarones jumbo al grill, mantequilla, alcaparrones y limón amarillo (300 g)	\$680
Salmón noruego a la leña tzatziki casero y relish de pepino (200 g)	\$495
Pulpo brasas con mantequilla de ajo, puré de papa (250 g)	\$635
Pesca del día al carbón, con sofrito de alcaparras (200 g) / (1.2 kg)	\$510 \$1,420
Pescado del día al carbón, salsa de aceite de olivo, ajo rostizado y limón amarillo (200 g) / (1.2 kg)	\$510 \$1,480
Huachinango frito (500 g)	\$780

GUARNICIONES

Papas a la francesa (200 g)	\$185	Mac and cheese (225 g)	\$180
Espárragos al grill (150 g)	\$200	Risoto de queso parmesano (180 g)	\$180
Puré de papa y mantequilla (175 g)	\$185	Jitomates heirloom (220 g)	\$175
Espinacas a la crema (175 g)	\$185	Brocolini con kale al carbón (250 g)	\$210

VEGETALES

Coliflor tatemada a la leña, puré de berenjena, queso feta y cebolla crujiente (300 g)	\$275	Ensalada de alcachofa, Parmigiano Reggiano, manzana verde, champiñones y vinagreta de limón amarillo (220 g)	\$335
Hongos al grill, vinagreta de hierbas frescas, queso feta y ensalada de huerto (220 g)	\$290	Ensalada wedge (350 g)	\$280
Ensalada César, crutones de masa madre y parmesano añejo (250 g)	\$230	Ensalada Cachava, lechugas orgánicas, aguacate, zucchini, ejote francés y vinagreta de la casa (230 g)	\$225