

SHOW-COOKING

TIRADITO DE LENGUA \$195.00

LENGUA DE RES 120 GR, MAYONESA DE ACEITUNA KALAMATA, ATROPELLADO, NOPAL, TOMATE Y ACEITUNAS.

AGUACHILE DE CAMARON \$220.00

CAMARÓN 16/20 150 GR, EN AGUACHILE DE SERRANO, ACEITE DE OLIVO, CLAMATO Y SAL KOSHER, CON TOQUES DE PEPINO, CEBOLLA CAMBRAY, CILANTRO Y LIMÓN.

CALAMAR FRITO \$210.00

AROS DE CALAMAR FRITOS 230 GR, CON TÁRTARA DE OSTIÓN Y TABASCO.

CEVICHE DE LA CASA \$215.00

CEVICHE DE CAMARÓN, PESCADO, PULPO Y CALLO, MARINADOS EN ECHALOTE, CHILES, LIMÓN, ZAATAR Y CEBOLLA MORADA, CON UN TOQUE DE LECHE DE COCO.

ENSALADAS

ENSALADA DE BROTES Y RAICES \$75.00

GERMINADO DE SOYA, HINOJO, ESPARRAGO, ACELGA, LÁMINAS DE CAMOTE FRITO Y COL MORADA, EN VINAGRETA DE MANDARINA Y ADEREZO DE ALCACHOFA.

ENSALADA DE QUELITES Y ACEITUNAS \$90.00

VERDOLAGA, BERRO, KALE, RÚCULA, ESPINACA BABY, ACEITUNAS, TOCINO DESHIDRATADO Y QUÍNOA, EN ADEREZO DE QUESO AZUL.

ENSALADA CÉSAR \$90.00

LECHUGA ROMANA, ADEREZO CÉSAR Y CROTONES.

SOPAS Y PASTA

CREMA DE ESPINACA \$80.00

CREMA, ESPINACAS Y QUELITES DE TEMPORADA, ACOMPAÑADA DE QUESO CABRA Y LAMINILLAS DE VEGETALES.

SOPA DE HONGOS \$65.00

HONGOS PORTOBELLO, SETA Y CREMINI, SAZONADOS CON ESENCIAS DE PORO, ACEITE DE OLIVO, MANTEQUILLA Y AJO.

FETTUCCHINE VEGETARIANO \$170.00

VEGETALES BABY FRESCOS AL SARTÉN, COCINADOS CON PASTA FETTUCCHINE, ACEITE DE OLIVO, AJO, SAL KOSHER Y ESPOLVOREADOS CON QUESO PARMESANO RALLADO.

PASTA POMODORO \$150.00

SPAGHETTI, TOMATE FRESCO, ALBAHACA, AJO Y ACEITE DE OLIVO.

RAVIOLES DE BETABEL \$190.00

TOTALMENTE DE BETABEL, RELLENOS DE QUESO BRIE, SOBRE CAMA DE SALSA ALFREDO Y ESPOLVOREADOS CON PARMESANO.

MAR Y TIERRA

HAMBURGUESA TIPO KOBE \$220.00

HAMBURGUESA TIPO KOBE 300 GR CON PAPAS FRITAS.

RIB EYE TAPENADE \$330.00

RIB EYE 200 GR, ACOMPAÑADO DE TAPENADE, PAPA GALEANA Y CHILE CHILACA EN SALSA DE HUESO.

ARRACHERA CON VEGETALES \$330.00

250 GR DE ARRACHERA ACOMPAÑADA DE VEGETALES BABY, INCLUYENDO COL DE BRUSELAS, EN SALSA DE CHILE ANCHO REYES.

COSTILLA DE TERNERA \$350.00

TERNERA 210 GR, SELLADA CON HIERBAS AROMÁTICAS, ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA FUNDIDO EN QUESOS, BAÑADO EN DEMI GLACE DE MENTA.

PICAÑA TACOS \$235.00

240 GR DE PICAÑA PARRILLADA Y SAZONADA CON SALSA DE CHILES, ACOMPAÑADA DE ENSALADA DE TOMATE FRESADILLA, AGUACATE, QUESO PANELA Y TORTILLAS.

FILETE DE CERDO CON CAMOTE \$170.00

MEDALLONES DE FILETE DE CERDO 300 GR AL SARTÉN, SELLADOS Y HORNEADOS CON SALVIA Y TOMILLO, ACOMPAÑADOS DE PURÉ DE CAMOTE Y SALSA BORDELESA.

FILETE DE RES EN SALSA ESPAÑOLA \$330.00

FILETE DE RES 200 GR, CON ESPARRAGO, COL DE BRUSELAS, SETAS Y MANTEQUILLA, EN SALSA ESPAÑOLA.

SALMON CON RISOTTO \$290.00

FILETE DE SALMÓN 220 GR, COCINADO EN ACEITE DE OLIVO, VINO BLANCO Y MANTEQUILLA, ACOMPAÑADO DE RISOTTO, SALSA DE BETABEL Y BEURRE BLANC DE ALCAPARRA.

LENGUADO Y CAVIAR \$270.00

ROLLO DE LENGUADO 220 GR, RELLENO DE ESPINACA Y MANTEQUILLA, ACOMPAÑADO DE ARROZ JAZMÍN, CAVIAR Y MANTEQUILLA NEGRA.

CAMARONES AL AJO \$330.00

CAMARONES 16/20 220 GR HORNEADOS CON AJO, ACOMPAÑADOS DE CUS CUS Y SALSA DE MANTEQUILLA CON VINO BLANCO.

ATUN SELLADO \$290.00

MEDALLONES DE ATÚN SELLADO CON CHÍA Y AJONJOLÍ, ACOMPAÑADO DE LECHUGUILLAS, COL DE BRUSELAS, REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y SALSA DE GRANADA.

POSTRES

RED VELVET \$85.00

MONDRIAN \$85.00

PASTEL DE ZANAHORIA \$85.00

TERRINA DE MARACUYA \$85.00

PASTELILLO Y HELADO DE CARDAMOMO \$85.00