

## Barra Fria del Chef

### \*TIRADITO DE KAMPACHI

Emulsión de chile california tatemado, cilantro, rábanos, cítricos

USD

16

## Entradas

### TLAYUDA DE CECINA

Asientos de chicharrón, lechuga orgánica, tomate mixto, quesillo, salsa de aguacate & jalapeño

16

## Ensaladas

### RANCHO

Requesón dulce, alcachofa, grano de elote, higo, pepita caramelizada, vinagreta de chile pasilla

14

### VEGAN

Vegetales orgánicos, aceitunas kalamata, chícharo crujiente, ejote, pera, aliño de cilantro

14

## De la Olla

### SOPA DE PAPA

Queso fresco, chile california tatemado, crotón de ajo & orégano

10

## Principales

### \*PESCA DEL DÍA

Texturas de zanahoria, puré de zanahoria, a la parrilla, salteadas

35

### \*FILETE DE RES

Pure de papa, vegetales encurtidos, chiles, au jus

35

### CAMARONES A LA PARRILLA

Puré de chícharo, ejotes, salsa de ajo & chile guajillo

35

### FETTUCCINI DE MEJILLONES

Pasta hecha en casa, salsa cremosa de chile poblano

29

### COLA DE LANGOSTA RELLENA

Risotto al eneldo, quesillo, flor de calabaza, cebolla morada, ajo

49

## A la Parrilla

### \*PRIME RIB EYE

49

### \*CHULETAS DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA

39

### \*PESCA FRESCA:

39

### (KAMPACHI · ATÚN · HUACHINANGO)

LAS GUARNICIONES DEL CHEF (escoger dos) 7

Aguacate a la Parrilla | Vegetales Orgánicos | Coliflor Gratinada

\*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.  
Nuestros precios son en dólares americanos, incluye 16% de IVA.