

ENTRADAS

MEJILLONES AL VINO BLANCO	\$323	*TIRADITO DE ATÚN	\$285
Salteados en salsa cremosa de tomillo & flameados al vino blanco		Ponzu, aguacate, chile serrano, cebolla morada, aceite de oliva & ajonjoli	
AROS DE CALAMAR	\$285	EMPANADAS ARGENTINAS	\$266
Salsa de chipotle & mango		Carne picada al cuchillo, cebolla, papa, aceitunas, huevo & chimichurri	
*CARPACIO DE RES	\$399		
Arúgula fresca & chimichurri de alcaparras			

SOPAS & ENSALADAS

ENSALADA DE ESPINACAS CON CITRICOS	\$228	ENSALADA CRIOLLA	\$228
Queso de cabra, nueces caramelizadas, fresas, espinacas, arugula, supremas de citricos, vinagreta de miel & mostaza			\$228
*ENSALADA CÉSAR	\$266	SOPA DE ALMEJA	
Hojas frescas de lechuga romana & crutónes de ajo		Crutón de ajo y mantequilla	
ENSALADA CAPRESSE	\$247		
Tomate campari, mozzarella fresca, hojas de albahaca, puré de ajo tatemado & pesto			

PASTAS

FETUCCINI EN FRUTOS DEL MAR	\$418	LASAGNA A LA BOLOÑESA	\$304
Camarón, calamar, callo de almeja, mejillón fresco, vino blanco, ajo, chipotle, tomate & crema fresca		Pasta fresca hecha en casa, ragú de carne de res, mozzarella, bechamel	
ESPAGUETI ALFREDO	\$285		
Champiñones, morrones & queso parmesano			

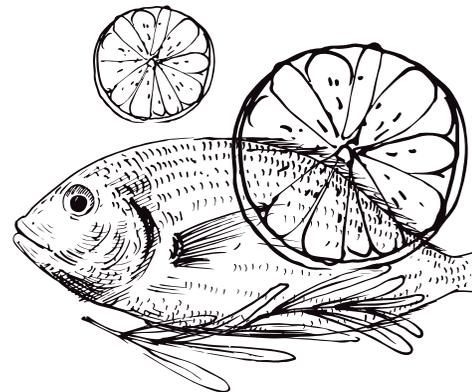


Precios en dólares americanos, 16% de IVA incluido.

(Variará dependiendo el tipo de cambio. Precios considerando el tipo de cambio en 19).

*En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.



DEL MAR

PULPO A LA DIABLA	\$475	SALMÓN ROSTIZADO	\$646
Arroz rojo cremoso, cebolla cambray & salsa macha		Costra de semillas de calabaza tostadas, vegetales a la leña & espinacas a la crema	
*ATÚN SELLADO	\$494	CAMARONES ENVUELTOS	\$684
Costra de ajonjolí tostado, quínoa, germen de soya & salsa de té de limón		Rellenos con gorgonzola & dátiles, envueltos en tocino, ratatouille de vegetales & quínoa	
ZARANDEADO	\$665		
Pesca del día, arroz rojo, aguacate parrillado, ensalada criolla & tortillas			

DE LA PARRILLA

*FILETE MIGNON 8 OZ: Cubierto con salsa de chile morita, papa & vegetales horneados	\$608
*RIB EYE 14 OZ: mantequilla con tuétano, papa al horno & espárragos	\$931
MEDIO POLLO: con salsa BBQ, ensalada criolla & arroz rojo	\$380
RIB EYE CON PULPO: papa al horno con vegetales orgánicos	\$684
RIB EYE CON CABRILLA: papa al horno con vegetales orgánicos	\$855
FILETE DE RES CON CAMARONES: vegetales & papa al horno	\$722
CAMARONES PARRILLA: arroz rojo & vegetales	\$665
BROCHETA DE POLLO: papa al horno & portobello	\$285
BROCHETA DE CAMARÓN: arroz & portobello	\$665
T-BONE: con portobello y espinacas salteadas	\$855
ENTRAÑAS DE RES: con espárragos y puré de papa	\$xxx

POSTRES

Brownies acompañados de helado de hoja santa (leña)	\$228
Panqueque argentino	\$190
Tiramisu	\$228
Flan de caramelo con queso crema	\$190

Precios en dólares americanos, 16% de IVA incluido.

(Variará dependiendo el tipo de cambio. Precios considerando el tipo de cambio en 19).

En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.