

BOTANAS / SNACKS



**DIP DE JOCOQUE, ALCACHOFA,
JITOMATE DESHIDRATADO Y PIÑONES (130 gr)**

Servido con aceituna kalamata, higos, pan pita horneado,
totopos y pan de hogaza.

**JOCOQUE, ARTICHOKE, SUN-DRIED TOMATO,
AND PINE NUT DIP**

Served with Kalamata olives, figs, baked pita bread,
tortilla chips, and rustic bread.

\$190.00

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100gr)

Acompañado de pan tomate

IBERIAN ACORN-FED HAM

Accompanied by tomato bread.

\$700.00



COLES DE BRUSELAS TRUFADAS (100 gr)

Servidas con hummus y queso parmesano.

TRUFFLED BRUSSELS SPROUTS

Served with hummus and parmesan cheese.

\$180.00

LECHÓN DORADO, BRASEADO Y DESHUESADO (1 pza)

Taco acompañado de frijoles puercos y cebollas encurtidas.

GOLDEN, BRAISED AND DEBONED SUCKLING PIG (1 PIECE)

Taco accompanied by "dirty" beans and pickled onions.

\$90.00

TABLA DE QUESOS EUROPEOS (200 gr)

Compuesta por Grana Padano, Comté, Gruyère, Brie e Idiazábal.

EUROPEAN CHEESE BOARD

Comprised of Grana Padano, Comté, Gruyère, Brie, and Idiazábal.

\$350.00



ENTRADAS / APPETIZERS

BOULLABAISSE DE PESCADOS Y MARISCOS (240 ml)

Sopa acompañada con pulpo, almeja, mejillón, camarón y pescado.

BOULLABAISSE DE PESCADOS Y MARISCOS

Soup accompanied by octopus, clams, mussels, shrimp, and fish.

\$210.00

ENSALADA MEDITERRANEA DE ANCHOAS Y ATÚN CON VERDURAS (190 gr)

Compuesta por ventresca de atún, anchoas, huevo de codorniz, lechuga tierna y mix de verduras.

MEDITERRANEAN ANCHOVY AND TUNA SALAD WITH VEGETABLES

Composed of tuna belly, anchovies, quail egg, tender lettuce, and mixed vegetables

\$220.00

LÁMINAS DE POLLO SERVIDO CON COGOLLOS DE LECHUGA A LA PARRILLA (200 gr)

Acompañado de aderezo de anchoas con croutones de pan de especias.

SLICES OF CHICKEN SERVED WITH GRILLED LETTUCE HEARTS

Accompanied by anchovy dressing with spiced bread croutons.

\$250.00

CHICHARRÓN NORTEÑO CURADO CON MEZCLA DE CÍTRICOS (180 gr)

Con pepino y jitomate uva, acompañado de chicharrón regio y cremoso de aguacate.

CURED NORTHERN PORK RINDS WITH CITRUS MIX

With cucumber and grape tomatoes accompanied by "regio" pork rinds and creamy avocado.

\$230.00



AGUACHILE DE CAMARONES DEL PACÍFICO ESTILO SINALOA (200 gr)

Servidos con una marinada verde acompañados de pan pita horneado.

SINALOA-STYLE PACIFIC SHRIMP AGUACHILE

Served with a green marinade accompanied by baked pita bread

\$350.00

TRUCHA CURADA EN CASA SOBRE PAN PITA Y JOCOQUE (3 pzas)

Con ensaladilla de kale y cítricos.

HOUSE-CURED TROUT ON PITA BREAD AND JOCOQUE

With kale and citrus salad.

\$220.00

INTERMEDIOS / INTERMEDIATE COURSES

STEAK TARTAR ESTILO FRANCÉS (200gr)

Acompañado con su clásico aderezo.

FRENCH-STYLE STEAK TARTARE

Accompanied by its classic dressing.

\$350.00

TUNA TARTAR (200 gr)

Acompañado con su clásico aderezo.

TUNA TARTARE

Accompanied by its classic dressing.

\$350.00

PAPPARDELLE CON RAGU DE FILETE (200 gr)

Servido con queso grana padano.

BEEF STEAK RAGU PAPPARDELLE

Served with grana padano cheese.

\$320.00

SPAGHETTI NEGRO CON CALAMAR Y MEJILLONES (150gr)

Con queso grana padano.

BLACK SPAGHETTI WITH SQUID AND MUSSELS

With Grana Padano cheese.

\$315.00

BURRATA DE BÚFALA (2 pzas)

Queso fresco italiano preparado en mesa con pesto picante y jitomate rostizado.

BUFFALO BURRATA

Italian fresh cheese prepared at the table with spicy pesto and roasted tomatoes.

\$310.00

FUERTES / MAIN COURSES

CHAMORRO CONFITADO (1 pza)

Servido con salsa tatemada.

CHAMORRO CONFITADO

Served with charred salsa.

\$420.00

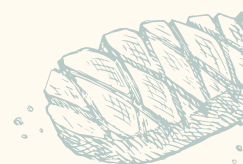
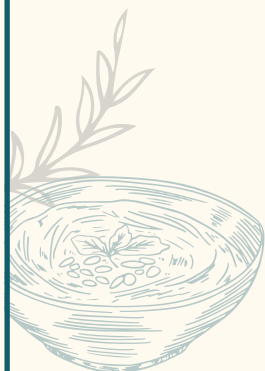
COWBOY STEAK CHOICE (600 gr)

A la parrilla con ensaladilla.

COWBOY STEAK CHOICE

Grilled with salad.

\$1170.00



FUERTES / MAIN COURSES

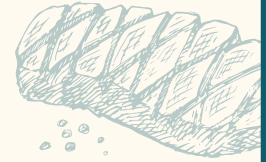
BEEF STEAK PRIME (200 gr)

A la parrilla con ensaladilla.

BEEF STEAK PRIME

Grilled with salad.

\$520.00



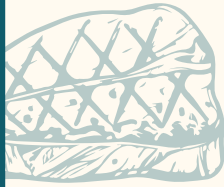
NEW YORK STEAK PRIME (350 gr)

A la parrilla con ensaladilla.

NEW YORK STEAK PRIME

Grilled with salad.

\$720.00



TOP SIRLOIN STEAK PRIME (350 gr)

A la parrilla con ensaladilla.

TOP SIRLOIN STEAK PRIME

Grilled with salad.

\$580.00



SHORT-RIB BRASEADO (300 gr)

Con demi vegetal y cerveza y chicharrón de queso.

BRAISED SHORT RIB

With vegetable and beer demi and cheese chicharrón.

\$520.00



PAILLARD DE POLLO (200gr)

Pollo orgánico deshuesado y curado, a la plancha con camote rostizado y zanahorias confitadas.

CHICKEN PAILLARD

Boneless, cured organic chicken, grilled with roasted sweet potato and carrots.

\$390.00



POLLO GLASEADO (1/2 pza)

Acompañado de puré de camote y ensalda.

GLAZED CHICKEN

Accompanied by sweet potato purée and salad.

\$420.00



PULPO A LA PARRILLA (300gr)

Marinado con canela y pimentón acompañado de calabaza estrella y papa chasqueada.

GRILLED OCTOPUS

Marinated with cinnamon and paprika, accompanied by star squash and smashed potatoes.

\$580.00

FUERTES / MAIN COURSES

PESCA DEL DÍA (200gr)

Acompañada por jitomates cherry, aceituna kalamata y ensaladilla de hinojo.

CATCH OF THE DAY

Served with cherry tomatoes, kalamata olives, and fennel salad.

\$420.00

CAMARONES DEL PACÍFICO A LA PARRILLA (5 pzas)

Bañados con mantequilla y acompañados de ensaladilla.

GRILLED PACIFIC SHRIMP

Basted with butter and served with salad.

\$420.00

COLIFLOR ROSTIZADA (1/2 pza)

Terminanda en mesa con aceite de oliva y limón amarillo.

ROASTED CAULIFLOWER

Finished tableside with olive oil and lemon.

\$320.00

HUITLACOCHÉ HORNEADO (1 pza)

Mazorca de huitlacoche sobre alioli de epazote y sal de gusano.

BAKED HUITLACOCHÉ

Huitlacoche cob on epazote aioli and worm salt.

\$320.00

GUARNICIONES / SIDES

ESPINACAS A LA CREMA (150 gr)

Con un toque de queso parmesano.

CREAMED SPINACH

With a touch of Parmesan cheese.

\$150.00

MIL HOJAS DE PAPAS AL GRATÍN (150 gr)

Con crema y queso manchego.

A THOUSAND POTATO LEAVES GRATIN

With cream and Manchego cheese.

\$220.00

ELOTE DULCE A LA PARRILLA (1 pza)

Maíz amarillo a la parrilla con sal y pimienta.

GRILLED SWEET CORN

Grilled yellow corn with salt and pepper.

\$130.00

PAPA PONT NEUF (200 gr)

POTATOES PONT NEUF

\$170.00

POSTRES / DESSERTS

DURAZNOS EN ALMÍBAR (160 gr)

Hechos en casa, caramelizados, con cardamomo, crema de mascarpone, hinojo y crumble de leche.

PEACHES IN SYRUP

Homemade, caramelized, with cardamom, mascarpone cream, fennel, and milk crumble.

\$250.00



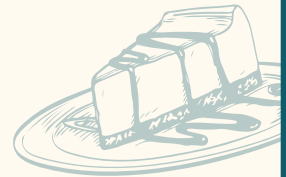
CHEESECAKE DE QUESO GORGONZOLA Y MANZANA GRANNY SMITH (180 gr)

Servido con una salsa inglesa al calvados.

GORGONZOLA CHEESE AND GRANNY SMITH APPLE CHEESECAKE

Served with an English calvados sauce.

\$250.00



TIRAMISÚ DE LIMONCELLO (180gr)

Terminado con coco rayado y toronja cristalizada.

LIMONCELLO TIRAMISU

Finished with grated coconut and crystallized grapefruit.

\$220.00



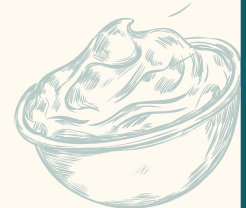
CRÈME BRÛLÉE (120gr)

De lavanda con frutos rojos.

LAVENDER CRÈME BRÛLÉE

With red berries

\$190.00



MIL HOJAS (150gr)

Acompañado de crema de queso mascarpone y frutos rojos.

MILLE-FEUILLE

Accompanied by mascarpone cheese cream and red berries.

\$220.00

Platillos sujetos a disponibilidad de acuerdo a la temporada, nuestros productos son cocinados al momento y pueden servirse crudos o poco cocinados. Consumir pescados, mariscos, huevos crudos o semi crudos, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades alimenticias, especialmente si usted presenta ciertas condiciones físicas. Es responsabilidad del consumidor ingerirlos. El peso de las proteínas es en crudo. Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA. Nuestras formas de pago son tarjeta de débito, crédito y efectivo. COME BIEN. Prohibida la venta de alcohol a menores de edad. El abuso en consumo de bebidas alcohólicas es nocivo para la salud. Evita el exceso. Para reportar quejas o denuncias por prácticas abusivas o discriminatorias de este establecimiento puedes comunicarte a: LOCATEL *0311 / PROFECO 555688722.