

ENTRADAS APPETIZERS

TAPAS DE MAR (150 gr)
SEAFOOD TAPAS (5.3 oz)
\$415

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS (150 g)
Espuma de cítricos, arándanos, dátíl, nuez de la India, vinagreta de vainilla, helado de queso Ramonetti y crujiente de parmesano
RED BERRY SALAD (5.3 oz)
Citrus foam, blueberries, date, cashew nut, vanilla vinaigrette, Ramonetti cheese ice cream, and Parmesan crisp
\$315

CREMA DE CANGREJO (345 ml)
Tostadita de caviar con mantequilla de erizo, espuma de raíz de apio
CRAB CREAM SOUP (11.76 oz)
Caviar toast with sea urchin butter, celery root foam
\$325

TUÉTANO DE RES AL CARBÓN (2 pz)
Guacamole con notas de gengibre y chicharrón de rib eye (100gr)
BONE MARROW (2 pieces)
Guacamole with ginger, rib eye chicharron
\$425

OSTIONES ZARANDEADOS (4 piezas)
Ligeramente ahumados en leña de encino
OYSTERS ZARANDEADO STYLE (4 pieces)
Lightly smoked in oak firewood
\$435

TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA (150 gr)
Cebolla morada, pepinillo, salsa de soya, ajonjolí tostado
YELLOW FIN TUNA TARTARE (5.3 oz)
Red onion, cucumber, soy sauce, toasted sesame
\$485

TAPAS DE TIERRA (150 gr)
MEAT TAPAS (5.3 oz)
\$415

ENSALADA DE MANGO (150 gr)
Lechugas orgánicas, vinagreta de mango, chayote blanco asado, dulce de aguacate, praline de cacao y sorbete de mango con pulque
MANGO SALAD (5.3 oz)
Organic lettuce, mango vinaigrette, roasted chayote, avocado, cacao praline, mango & pulque sorbet
\$315

TACO DE BARBACOA DE PATO (120 gr)
Mole amarillo y hoja santa
DUCK BBQ TACO (4.23 oz)
Yellow mole and hoja santa
\$295

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA (120 g)
curado en piel de cítricos, puré de limón, puré de naranja, espuma de betabel y cebollas en vinagre
CURED CATCH OF THE DAY TIRADITO (4.23 oz)
in citrus zest, lemon puree, orange puree, beetroot foam, and pickled onions
\$395

TACO DE HONGOS EN ESCABECHE (120 g)
Salsa macha, puré de aguacate y jocoque (Con Rib Eye \$395, Pescado \$295, Camarón \$345)
PICKLED MUSHROOM TACO (5.3 oz)
Macha sauce, avocado puree, and jocoque (With Rib Eye \$395, Fish \$295, Shrimp \$345)

Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina. Platos preparados con ingredientes de la más alta calidad, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated. We take extreme care to assure the quality of our ingredients, however the consumption of raw products is at your personal discretion.

CARBÓN Y LEÑA

CHARGRILLED & FIREWOOD

COMPLEMENTOS

EXTRA INGREDIENTS \$165

NEW YORK (450 gr - 16 oz)
\$1,050

RIB EYE (650 gr - 23oz)
\$1,295

TOMAHAWK (1,200 gr - 42oz)
\$2,650

- *Papa al horno*
- *Espárragos asados*
- *Champiñones confitados en ajo y tomillo*
- *Puré de papa*
- *Vegetales baby*

- *Baked potato*
- *Roasted asparagus*
- *Confit mushrooms with garlic and thyme*
- *Mashed potato*
- *Baby vegetables*

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

ROBALO CON PIEL CRUJIENTE (200 gr)
puré de plátano macho con especias, salsa de tomate con alcaparras y ensalada de quelites
CRISPY-SKINNED SEA BASS (7 oz)
mashed plantain with spices, tomato sauce with capers, and quelites salad
\$590

CAMARONES SATAY AL COCO PHILADELPHIA (200 gr)
Amaranto, salsa de chocolate blanco, coliflor rostizada y chutney de piña
SATAY SHRIMP WITH COCONUT AND CREAM CHEESE (7 oz)
Amaranth, white chocolate sauce, roasted cauliflower, and pineapple chutney
\$645

FILETE DE RES CON PURÉ RÚSTICO DE PAPA (180 gr)
Hongos silvestres, queso azul, aroma de trufa blanca, salsa de queso gruyere
BEEF STEAK WITH RUSTIC MASHED POTATOES (6.35 oz)
Wild mushrooms, blue cheese, white truffle aroma, Gruyère cheese sauce
\$685

COLA DE LANGOSTA EN COSTRA DE PARMESANO
Puré de brócoli, coliflor confitada en Mantequilla, (200 gr) romanesco en escabeche
PARMESAN-CRUSTED LOBSTER TAIL (7 oz)
Broccoli puree, butter-confit cauliflower, pickled romanesco
\$1,350

PESCA DEL DÍA (200 gr)
En costra de pistache, puré de papa, espárragos asados, salsa de la pasión y cítricos
CATCH OF THE DAY (7 oz)
Pistacchio crust, mashed potatoes, roasted asparagus, passion fruit and citrus sauce
\$590

CAMARONES A LA LEÑA (200 gr)
marinados en Chile chipotle ahumado, Tuétano, esquites tatemados, camote en cenizas
WOOD-FIRED SHRIMP (7 oz)
marinated in smoked chipotle Chile, bone marrow, charred esquites, ash-roasted sweet potato
\$645

PASTA RIGATONI (200 gr)
al pesto de tomate deshidratado aroma de romero, queso parmesano reggiano, piñones tostados, camarones, pulpo a la leña
RIGATONI PASTA (7 oz)
With sun-dried tomato pesto, hint of rosemary, Parmesan Reggiano cheese, toasted pine nuts, shrimp, and wood-fired octopus
\$485

PIERNA DE CORDERO AL HORNO (180 gr)
Mil hojas de papa, puré de cebolla caramelizada, zanahorias parrilladas y salsa de su propio jugo
OVEN-ROASTED LEG OF LAMB
Potato mille-feuille, caramelized onion puree, grilled carrots, and its own jus sauce
\$695

POSTRES DESSERTS

PANACOTTA DE MATCHA

Helado de Menta, gel de cilantro y limón, mousse de miel y jengibre, coral de perejil

MATCHA PANNA COTTA

Mint ice cream, cilantro and lime gel, honey-ginger mousse, parsley coral

\$295

TARTA DE MELOCOTÓN Y ROMERO

Cre moso de vainilla, lavanda, puré de pomelo, helado de taro

PEACH AND ROSEMARY TART

Vanilla cream, lavender, grapefruit puree, taro ice cream

\$295

PALETA DE NUEZ Y CAMELO GLASEADA

Bizcocho de chocolate 70%, tierra de pinole, ganache de chocolate

GLAZED WALNUT-CARAMEL POPSICLE

70% chocolate sponge cake, pinole soil, chocolate ganache

\$295

CRÈME BRÛLÉE DE LA PASIÓN

Palanqueta, pepitas de calabaza, sorbete de yuzu, coulis de tamarindo y chipotle

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

Palanqueta, pumpkin seeds, yuzu sorbet, tamarind and chipotle coulis

\$275

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Crema inglesa de guayaba, dulce de leche, helado de pinole, espuma de atole negro

CHOCOLATE FONDANT

Guava crème anglaise, dulce de leche, pinole ice cream, black atole foam

\$328

DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS

HOMEMADE ICE CREAM TASTING

\$260

*Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina.
Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated.*



MARGARITAS PREMIUM

PREMIUM MARGARITAS

\$465

MARGARITA ASIÁTICA

*Tequila Clase Azul Reposado,
Licor de Ciruela, Té de Limón, Jengibre*

ASIAN MARGARITA

*Blue Class Reposado Tequila,
Plum Liqueur, Lemon Tea, Ginger*

MARGARITA PEPINO & SERRANO

*Tequila Clase Azul Reposado,
Controy, Pepino, Chile Serrano, Tajín*

CUCUMBER & SERRANO CHILI

*Blue Class Reposado Tequila,
Controy, cucumber, serrano pepper, tajin*

MARGARITA MANGO PASIÓN

*Tequila Clase Azul Reposado,
Controy, Maracuyá, Pulpa De Mango, Tajín*

MANGO PASSION

*Blue Class Reposado Tequila,
Controy, Passion fruit, Mango pulp, Tajin*

MARGARITA JAMAICA

*Tequila Clase Azul Reposado,
Controy, Jamaica, Tajín*

HIBISCUS MARGARITA

*Blue Class Reposado Tequila,
Controy, Hibiscus, Tajín*

MARGARITA PASIÓN

*Tequila Clase Azul Reposado,
Controy, Maracuyá, Tajín*

Passion Margarita

*Blue Class Reposado Tequila,
Controy, Passion Fruit, Tajin*



MIXOLOGÍA MIXOLOGY

MARIPOSA

Mezcal Sentir Espadín, jarabe de piña y chipotle, jengibre, cardamomo, espuma de coco con esencia de canela

Mezcal, pineapple and chipotle syrup, ginger, cardamom and coconut foam with cinnamon essence

\$365

BAMBÚ

Mezcal Espadín, licor de chile ancho, puré de tamarindo, jarabe de agave, sal de gusano

Espadín Mezcal, ancho chili liqueur, tamarind purée, agave syrup, worm salt

\$365

MAREA ROJA

Tequila Clase Azul Plata, jarabe de jamaica, especias y espuma de coco con esencia de vainilla

Clase Azul Plata Tequila, hibiscus syrup, spices, coconut foam, vanilla essence

\$365

TESORO

Tequila Clase Azul Reposado, maracuyá, jarabe de vainilla, Aquafaba y sal de café con chile

Clase Azul Reposado Tequila, passion fruit, vanilla syrup, Aquafaba and coffee salt with chile

\$450

AMOR

Vodka Grey Goose, uvas verdes, licor de St. Germain, aire de pétalos de rosa

Grey Goose Vodka, green grapes, St. Germain liqueur, rose petals air

\$345

MARTINIS

PASIÓN

Fruta de la pasión, Grey Goose, pulpa natural de maracuyá y un toque de limón

Passion fruit martini, Grey Goose, fresh passion fruit and a touch of lime

\$285

CHILE PIQUÍN

Chile piquín, piña, pepino, chile piquín, jugo de piña, limón y vodka de su elección

Chili, pineapple, cucumber, chile piquin, pineapple juice, lemon and your choice

vodka

\$285

ESPRESSO

Espresso, Frangelico, Bayleys, café y azúcar

Espresso, Frangelico liqueur, Bayleys, coffee and sugar

\$285

TORNJA

Toronja, Ketel One, jugo fresco de toronja y hierbabuena fresca de nuestro jardín orgánico

Grapefruit, Ketel One, fresh grapefruit juice and fresh mint from our organic garden

\$285

HIERBAS

Romero, menta, orégano, albahaca, gajos de naranja y tequila Don Julio.

Rosemary, mint, oregano, basil, orange segments, lemon juice and Don Julio tequila.

\$285

Cocteles y Martinis preparados con 30ml. de bebida alcohólica. Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina.

Cocktails and Martinis prepared with 1oz of alcoholic beverage. Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated.