

PRODUCTOS QUE ELABORAMOS PARA LLEVAR A SU CASA

HOGAZA DE PAN \$100 / kg

pan de estilo europeo elaborado a partir de masa madre con mas de 24 hrs de fermentación

PAN DE CAJA BLANCO O INTEGRAL \$85/pza

elaborado artesanalmente libre de mejorantes y conservadores

CHORIZO ARTESANAL

El chorizo que vendemos es elaborado por nuestro chef con una receta de mas de 50 años a partir de carne seleccionada específicamente para este fin

Chorizo Rojo \$165/kg

Chorizo Verde \$165/kg

Chorizo Argentino \$185/kg

COMIDAS COMPLETAS

Martes a Viernes de 13:30 a 17:00 hrs

Elige tu platillo y por \$70 mas te completamos tu comida

Vaso de Agua Frutal, Sopa, Café del Día o Té y Helado

ESPECIALES DEL CHEF

JAMÓN IBERICO cortado a mano 8ogr	480
FOIE GRAS MI CUIT con Pistaches y chutney de higos ★	285
CARACOLES DE BORGOÑA (6) a la provenzal	195
TORTA DE ROMERITOS 125gr. en mole rojo con camarón	105
TORTA DE BACALAO A LA VIZCAINA 125gr.	145
ENSALADA DE ESPINACAS con pera, gorgonzola, arandanos y nuez ✨	125
ESPAGUETTI VONGOLE con almejitas a la portuguesa	205
CONSOME DE RES al jerez con cebada perlada	95
TACOS DE LECHÓN (3) con chicharrón y guacamole a la mexicana ★	215
ROMERITOS EN MOLE ROJO con camarón oreado 250gr.	195
BACALAO NORUEGO A LA VIZCAINA con chiles güeros 250gr.	265
PIERNA AL HORNO 200gr. con salsa de portobellos y pera al vino tinto	225
PAVO ROSTIZADO 200gr. con relleno de frutos secos, gravy y pure de arandanos	225
SHORT RIB ANGUS 300gr. con demi glase y papas de camote ★	450
CHULETAS DE CORDERO (4) con vegetales al grill y jalea de menta	450
PASTELITO RED VELVET con crema de queso y frutos rojos	95
FRESAS JUBILEE con helado de vainilla	160

contamos con indicadores de platillos en nuestro menú

🌿 Picante

🌱 Vegetariano

★ Recomendados

COMIDAS

ENTRADAS FRIAS

JOCOQUE PREPARADO con queso azul y tostadas de pan arabe 150gr.	105
JAMON SERRANO con melón 100gr.	185
TERRINA DE PATO CON CIRUELAS 100gr. con pepinillos y mostaza Dijon	195
FOIE GRAS MI CUIT con chutney de higos y pistaches	285
BOQUERONES A LA VINAGRETA 50gr. con papas fritas y perejil	125
CARPACCIO DE FILETE DE RES 80gr.	145
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO 80gr.	185
CARPACCIO DE BERENJENAS A LA VINAGRETA	105
TIRADITO DE ATUN 100gr. con soya toreada y ajonjolí	145
CEVICHE DE PULPO AL CARBÓN con tomate verde y aceite de cacahuete	185
CEVICHE DE PESCADO con pico de gallo, pepino y chile morita	105
COCTEL DE CAMARONES estilo veracruz	145
AGUACATE CON SURIMI DE ANGULAS	185
TOSTADA WONTON DE ATÚN con mayonesa de chipotle	85
TOSTADA DE MANITAS A LA VINAGRETA	75

ENSALADAS Y VEGETALES

ENSALADA CAPRESSE con mozzarella fresco y albahaca ♣	125
CARPACCIO DE BETABEL con queso feta, nuez y arúgulas ♣	95
ENSALADA MEDITERRANEA con pepino, aceitunas, jitomate y queso feta ♣	95
ENSALADA CESAR con pechuga de pollo al carbón o camarón pacotilla +90	95
ENSALADA DE PERA Y QUESO DE CABRA con aderezo de frambuesas ♣	95
ENSALADA DE ATÚN a la mexicana	95
GUACAMOLE ESPECIAL con chicharrón y totopos 🍴	105
ENSALADA DE NOPALES TIPO TACO PLACERO con moronas de chicharrón	105

ESPECIALES

PECHUGA DE POLLO A LA PARMESANA 200gr.	185
FISH & CHIPS con salsa tartara 200gr.	185
MILANESA DE TERNERA 150gr. con ensalada y papas a la francesa 200gr.	225
LENGUA DE RES 150gr. a la veracruzana con arroz blanco y chiles güeros.	225

Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consuma, están bajo su consideración

ENTRADAS CALIENTES

QUESO FUNDIDO 200gr. con rajas, chorizo o chistorra +20 con chapulines al mojo de ajo +50	95
CHALUPITAS POBLANAS (2) 🍴	75
SOPECITOS DE CHORIZO CON PAPAS (2)	75
FLAUTAS (2) de mole verde, papa, pollo o sesos	75
TACOS CRUJIENTES DE FIDEOS SECOS (3) 🍴	75
CROQUETAS DE HUAUZONTLES (3) con molito cremoso de pasilla	145
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (6) con salsa brava.	125
PULPOS A LA GALLEGA 150gr. con papas y pimenton ahumado	185
ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA 80gr. con guacamole	380
TACOS DE PESCADO REBOZADO (2) estilo ensenada	105
TACOS GOBERNADOR DE CAMARÓN (2)	165
TACOS DE CANASTA (5) de chicharrón prensado	85
TACOS DE COLA DE RES (3) braseada lentamente en adobo	105
TACOS DE TRIPA DE LECHE (3) suavécitas o crujientes, con guacamole	195
TACOS DE CECINA CON CHORIZO estilo villamelón 150gr.	125
GAONERAS DE PICAÑA (2) con cebollitas encurtidas (extra de tuetano +40)	185
PORK BELLY CRUJIENTE 100gr. con pure de aguacate	185
TACOS DE CHICHARRÓN DE PULPO (2) 120gr. con emulsión de chile serrano	185
FONDUE DE QUESO en pan de canasta europeo 400gr.	320

SOPAS Y PASTAS

CONSOMÉ ESPECIAL con arroz, garbanzos y pechuga de pollo	CH 300ml 70	GDE 500ml 85
SOPA DE FIDEOS 300ml		70
SOPA DE TORTILLA 300ml con julianas de tortilla, chicharron, panela y pasilla		70
PANCITA DE SETAS en caldo de chile guajillo 🍴	CH 300ml 80	GDE 500ml 95
CALDO DE CAMARÓN 300ml a los tres chiles con camarón pacotilla 50gr.		105
CREMA DE ALCACHOFAS con pistaches 300ml 🍴		75
JUGO DE CARNE 300ml		105
SOPA DE CEBOLLA FRANCESA 300ml		105
FIDEOS SECOS AL CHIPOTLE 200 gr con huevo duro, chorizo y aguacate 🍴		85
SPAGUETTI 250gr. al burro, arrabiata o 3 quesos		125
SPAGUETTI A LA BOLOGNESA 250gr. con carne de res		185

PIZZA MARGARITA jitomate, mozzarella fresco y albahaca ♣	95
PIZZA COTTO jitomate, mozzarella fresco, prosciutto y arugulas	120
PIZZA SCAMPI jitomate, mozzarella fresco, camarones y pesto de albahaca	135
LECHUGA AL GRILL con aderezo cesar, parmesano y pan de hogaza ribeteado ★	125
VEGETALES AL GRILL calabaza, pimientos, espárragos, cebolla, portobello, berenjena ♣	125
ALCACHOFA A LAS BRASAS gratinada con queso parmesano (en temporada)	165
BERENJENA ROSTIZADA EN BRASA con aceite de olivo y parmesano ♣	105
PORTOBELLOS al carbón con arugulas, queso feta y tomates secos ♣	125
COLIFLOR ROSTIZADA AL CARBÓN con alioli de limón y cenizas de habanero ★	185
PECHUGA DE POLLO 200gr. a la parrilla con vegetales al carbón	195
ALITAS AL CARBÓN (10) naturales o búfalo con aderezo bluecheese 🍴	205
BABY BACK RIBS 450gr. de cerdo ahumadas con salsa bbq estilo filipino	285
CHAMORRO A LA CERVEZA 500gr. con cebollitas encurtidas	320
MEJILLONES AL VINO BLANCO con guajillo, crema y chorizo artesanal 500gr.	205
PULPO AL CARBÓN 200gr. con papitas asadas y salsa cremosita de chiltepin. 🍴	385
FILETE DE PESCADO 200gr. a la mantequilla negra.	195
SALMÓN AL CEDRO O A LA TOSCANA 200gr. con salteado de verduras	245
STEAK DE ATÚN SELLADO 200gr. con espárragos verdes y soya toreada	225
BROCHETA DE CAMARONES 150gr. zarandeados con perejil y limón sobre arroz blanco	285
PAMPANO A LA SAL 500gr. con patatas bravas, jitomate y alioli. (40 min) ★	385
CECINA DE FILETE DE RES 150gr. con chilaquiles verdes y chorizo de Toluca	205
ALAMBRE DE FILETE DE RES 200gr. con tocino, pimientos al carbón y guacamole	225
TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES 200gr. con enchiladas, rajas, papas y frijoles	225
FILETE MIGNON 200gr. con mantequilla provenzal y papa al horno con crema	225
RIB EYE AL CARBÓN 300gr. con ajos confitados y jitomates cherry	385
PEPITO DE FILETE DE RES en baguette artesanal con papas a la francesa	200
HAMBURGUESA DE PICAÑA AL CARBÓN 200gr. con papas a la francesa	200