

OTTO

ENTRADAS

TARTAR DE RES ENCHILADO

Tartar de res sazonado con salsa mulata, acompañado de aguacate, ajo frito, semilla de mostaza encurtida, yema curada y pepino.

\$ 180.00

CAMARON Y SALSA CENIZA

Aguachile de ceniza, jícama fresca, cilantro frito, semilla de mostaza y aceite de oliva.

\$ 155.00

ENSALADA DE NOPAL

Ensalada de nopales con arúgula, aderezadas con salsa verde cruda, aguacate y espinaca fritas y asadas.

\$ 125.00

ENSALADA DE DURAZNO Y JITOMATES

Ensalada fresca de durazno y jitomate local con requesón cremoso y albahaca. Sazonado con vinagreta de balsámico.

\$ 135.00

GUACAMOLE Y CECINA DE RES FRITA

Guacamole fresco de la casa con cebolla, jitomate y polvo de chapulín, Acompañado de cecina frita casera.

\$ 145.00

SOPA DE LECHUGA ASADA

Caldo de alga y hongos con mix de lechugas a la parrilla y perfumado con aceite de chiles.

\$ 120.00

QUESO PANELA LOCAL ENVUELTO

Queso panela local asado envuelto en hoja santa y hoja de plátano. Acompañado en salsa verde cruda, y ensalada de verdolaga.

\$ 140.00

MOLLEJAS DE RES A LAS BRASAS

Mollejas de res a la parrilla, tomate verde crudo, ensalada de frijoles, cebolla y cilantro fresco. Acompañado de salsa tatemada.

\$ 170.00

TARTAR DE ATUN

Con alioli de tabasco y encurtidos, montados sobre pan brioche hecho en casa, acompañado de poro frito y aceite de chile.

\$ 160.00

TUETANO A LA PARRILLA

Tuétano de res a la parrilla, acompañado de machaca de res, aguacate cremoso, chile serrano y cebolla cambray fresca.

\$ 175.00

PORO ASADO

Poro asado a la parrilla acompañado de salsa gribiche, yema curada, queso grana padano y aceite verde.

\$ 150.00

BROCHETA DE CACHETE DE CERDO BBQ

Jugosas brochetas de cerdo a la parrilla laqueadas con bbq de la casa. Acompañadas de alioli.

\$ 165.00

RIBS DE ELOTE

Bastones de elote amarillo a la parrilla con mantequilla, acompañados de alioli de chicutana.

\$ 160.00

FLAT BREAD DE PAPA, MEJILLONES Y QUESO GRANA PADANO

Flat bread de papa con mejillones, queso grana padano y perejil.

\$ 160.00

PRINCIPALES

CHEESE BURGUER DE RES Y PAPAS A LA FRANCESA

Hamburguesa de res con queso manchego, cheddar y cebolla caramelizada con jugo de res, acompañada de bastones de papas fritas sazonadas con parmesano y aceite de trufa.

\$ 250.00

1/2 POLLO AHUMADO

1/2 pollo ahumado acompañado de salsa macha y puré de garbanzos.

\$ 290.00

POT PIE DE RABO DE RES

Pie de ragu de res, acompañado de ensalada fresca de hinojo y semilla de mostaza.

\$ 290.00

RIBEYE CON CEBOLLAS ASADAS Y REDUCCION DE RES

Corte de carne angus (400 gr.) con cebolla encurtida, reducción de res y perejil fresco.

\$ 750.00

NEW YORK MADURADO CON VERDURAS ASADAS Y CHICHILLO

Corte de carne (400 gr.) acompañado de chichilo y verduras asadas.

\$ 510.00

SHORT RIB GLASEADO CON POLENTA Y PORO FRITO

Short rib braseado (150 gr.), glaseado en su jugo, acompañado con polenta cremosa y poro frito.

\$ 255.00

PESCADO ZARANDEADO

Huachinango zarandeado a la parrilla, cilantro, cebolla y frijoles refritos.

\$ 230.00

PORCHETTA

cerdo con estofado de alubias, salsa verde cruda y ensalada de col morada.

\$ 260.00

FILETE WELLINGTON Y ESPARRAGOS

Filete de res acompañado de espuma de quesos, esparragos salteados y reducción de res.

\$ 355.00

FILETE AU POIVRE Y PAPAS BRAVAS

Filete de res (250 gr) con salsa poivre acompañado de papas bravas.

\$ 310.00

POSTRES

TARTA DE CHEESECAKE VASCO

Cheesecake cremoso asado a la leña acompañado de frutos rojos.

\$ 130.00

BIZCOCHO DE MISO, MARACUYA Y HOJA SANTA

Bizcoho roto de miso y chocolate, gelato de maracuyá, y hoja santa cristalizada.

\$ 110.00

TRES LECHE DE ELOTE BRULEE Y FRAMBUESA

Panque de elote dulce caramelizado, acompañado de perlas de frambuesa y tejas de leche de soja.

\$ 110.00

PLATANO MACHO ASADO

Plátano asado a la parrilla con crema de vainilla, baileys y cacahuete garapiñado.

\$ 110.00