

ENTRADAS

GUACAMOLE DE LA CASA 🥑👑

Guacamole fresco con salsa mexicana y tostadas de maíz.

\$290

CARPACCIO DE FILETE DE RES

Costra de ceniza de tortilla, aderezo de alcaparra trufada, arúgula, cebolla morada encurtida y queso Ramonetti.

\$310

ALBÓNDIGAS BBQ 🍖

ESPECIADAS

En salsa ranch ahumada con menta y perejil.

\$250

TARTAR DE RES

Boquerones, limón amarillo, chile encurtido, aceitunas kalamata y pan de masa madre.

\$350

KEFTA KEBAB

Tahini con limón eureka, encurtidos, raita especiada y pan chapati.

\$390

LOBSTER & OCTOPUS ROLL

Mayonesa de chiles secos, tobiko negro, cebollín y brotes.

\$390

PAPAS GALEANA TRADICIONALES PICANTES 🍷

Con jocoque, za'atar y limón amarillo.

\$250

HUMMUS Y SIKIL PAK

Acompañados de pan pita y tlayudas.

\$250

CRUDO DE ATÚN (180 g) 🍷

Espuma de mayonesa con ponzu picante, zest de limón, chalota crujiente y tostadas de maíz.

\$390

SASHIMI DE KAMPACHI

Aguachile de chile manzano y chilhuacle amarillo, cebolla rostizada, toronja y aguacate.

\$390

OSTIONES A LA PARRILLA (6 PZAS.)

Salsa de chile seco estilo Nayarit, aguacate, limón, aceite de oliva y hojas de mostaza.

\$450

ALMEJAS REINA A LA PARRILLA (3 PZAS.)

Queso de Ocotingo, chicharrón de la Ramos, salsa verde y tortillas de harina.

\$490

TACOS DE JAIBA SUAVE (3 PZAS.)

Mayonesa de chiles secos, guacamole y salsa mexicana con mango.

\$450



ENSALADA DE JITOMATES

Variedad de tomates, queso de cabra relleno de cebolla caramelizada, naranja, mango, hinojo y vinagreta de cereza.

\$310

LECHUGA ROMANA BABY AHUMADA 🍷

Shakshouka, stracciatella, chalota crujiente y aceite de ajonjolí.

\$250

🌿 Vegetariano

🍷 Picante

👑 Especialidad Regional

👑 Premium

VEGETARIANO



TACOS CRUJIENTES DE ALGA NORI

Relleno de tzatziki, berenjena frita, salsa unagi, semillas de ajonjolí, cebolletas y ralladura de limón.

\$280



BRÓCOLI ROSTIZADO

Servido con puré de papa, queso de almendra y salsa veracruzana vizcaína.

\$380



ALCACHOFAS A LA PARRILLA

Marinadas con gremolata, servidas con aderezo de ajonjolí-miel y mayonesa vegana de papa y sriracha.

\$360



PAN DE CAZÓN VEGETARIANO

Capas de tortilla, frijoles refritos, minilla de vegetales, terminado con aguacate y cebolla morada encurtida servido sobre salsa de chiltomate estilo Campeche.

\$280



CAMOTE AMARILLO AL CARBÓN

Servido con mole negro, vegetales de temporada, aguacate y mix de hojas.

\$320



HAMBURGUESA VEGETARIANA

Carne Beyond, coliflores fritas, glaza de jamaica con chipotle, aderezo ranch vegano y pepinillos caseros; acompañado de papas con za'atar.

\$460



PLATOS FUERTES

FIDEOS CON TUÉTANO A LA PARRILLA



\$520

Con camarones al ajillo y carne seca, acompañado de ensalada de frijoles y tortillas de harina.

SURF & TURF (350 g)

\$485

Short rib braseado y camarones jumbo, con queso español y holandesa de chiles secos ahumados.

RACK DE CORDERO (400 g)

\$935

Glaseado de melaza especiada, puré de camote con trufa y ejotes con vinagreta de jerez.

CONFIT DE PATO (200 g)

\$525

Con frijoles y vegetales rostizados de temporada.

MEXTLAPIQUE DE TOTOABA (200 g)



\$665

Salsa verde estilo tikin xic, frijoles, ensalada fresca y puré de plátano con nibs de cacao.

FILETE DE ROBALO (200 g)

\$465

Calabaza cremosa con chile chilaca, jitomate rostizado, elote, epazote y queso doble crema.

COLA DE LANGOSTA (350 g)

\$1,295

Puré de elote rostizado, ensalada de tomatillo con piloncillo y chipotle, queso Oaxaca y plátano crujiente.

PULPO A LAS BRASAS (230 g)

\$465

Con salsa muhammara, cebollín y chips de vegetales.

MEJILLONES AL JEREZ (300 g)

\$405

Con chorizo negro, pulpo crujiente y papas rostizadas.

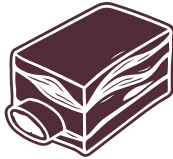
PAPPARDELLE CON CAMARÓN (200 g)

\$395

Con camarón en beurre blanc, jaiba suave crujiente, curry, cebolla cambray, hierbas frescas e ikura.



CARNES

 PORTERHOUSE HIGH CHOICE 800 g  \$1,445	 AGUJA NORTEÑA 500 g  \$1,145	 NEW YORK HIGH CHOICE 500 g  \$1,100	 RIB EYE HIGH CHOICE 500 g  \$1,100
 FILETE DE RES HIGH CHOICE 300 g  \$745	 CABRERÍA 500 g  \$945	 SHORT RIB BRASEADO 350 g  \$795	

SELECCIÓN ESPECIAL

 RIB EYE WAGYU 500 g  \$3,900	 NEW YORK WAGYU 500 g  \$3,900	 ARRACHERA WAGYU 500 g  \$3,300
---	--	---

GUARNICIONES

 MILLE-FEUILLE DE PAPA Y CAMOTE Capas crujientes de papa y camote. \$260	 PURÉ DE PAPA CON QUESO Cremoso puré de papa con queso panela. \$190	 POROS ROSTIZADOS Poro asado, suave y ligeramente caramelizado. \$210	 ELOTE ROSTIZADO CON MANTEQUILLA Elote a la parrilla con mantequilla. \$295
 VEGETALES ESTILO VESUBIO Vegetales rostizados con especias y aceite de oliva. \$190	 ESPINACA CREMOSA CON CHILE POBLANO Espinacas cremosas con toque de poblano. \$260	 FRIJOLES REFRITOS CON CHICHARRÓN DE LA RAMOS \$260	

POSTRES

CERRO HIPOTECADO DELUXE

Merengue horneado, brownie de pistache y almendra, cremoso de naranja de Montemorelos y chantilly de caramelo.

\$280

HIGH STAKES CROISSANT

Budín de croissant con canela y doble chocolate, caramelizado a la plancha, con gelato de mantequilla avellanada y nuez al bourbon.

\$250

ALFAJORES DE LA FORTUNA

Trío de alfajores inspirados en las icónicas piezas de Monopoly, con ganache al whiskey y miel, dulce de glorias y ganache de naranja.

\$280

BANANA LUXURY 🍌

Mostachón de plátano con base crujiente, plátano caramelizado, crema dulce de mascarpone y crèmeux de dulce de leche.

\$280

FINCA DE CABRA Y FORTUNA

Cheesecake de queso de cabra sobre galleta dulce de canela, con cremoso de Maracuyá y merengue suizo flameado.

\$360

