Primeros Fríos

TARTAR DE ATÚN
Aguacate, aderezo de anguila y aceite de ajonjolí.
$ 198

AGUACHILE TATEMADO DE CAMARÓN
$ 295

CEVICHE ESTILO PERUANO
$ 178

BOTANA CANTINERA
Manitas de cerdo, quesos de lengua, variedad de quesos.
$ 249

GUACAMOLE RECIÉN HECHO
$ 198

BETABEL BABY TATEMADO
Jocoque, fresa, espinacas, almendra, pistache y miel de agave.
$ 248

TOSTADA DE PATA
Frijoles, salsa verde tatemada y crema.
$ 168

ENSALADA CÉSAR
Lechuga orejona baby, pan con ajo al carbón y queso parmesano.
$ 218

ENSALADA DE ARÁNDANOS
Lechuga, espinacas, almendras caramelizadas, nuez, queso de cabra, arándanos y aderezos de frutos rojos.
$ 248

Sopas

JUGO DE CARNE AL JEREZ (250 ml)
$ 144

SOPA DE MÉDULA CON CAMARÓN (130 g)
Aguacate y chile chipotle.
$ 158

Primeros Calientes

VOLCÁN DE PAN RÚSTICO AL CARBÓN
Relleno de queso fundido.
$ 95

BRÓCOLI A LAS BRASAS
Zarandeado, salsa de habanero y anguila.
$ 165

COSTILLAS DE ELOTE FRITAS EN MANTEQUILLA
Chiltepín y queso de cabra.
$ 129

PULPO A LA GALLEGA
Aceite de oliva y pimentón ahumado.
$ 228

CHAMPIÑONES A LA CREMA DE FOIE Y OPORTO
$ 385

TORTILLITA ESPAÑOLA MELOSA
Papas, huevo y cebolla.
$ 188

BARBACOA DE RES SOBRE PAPAS FRITAS
De cabeza y labio.
$ 395

MONTADITO DE LENGUA CON ALIOLI DE RIB EYE (3pzas.)
$ 198

PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS
$ 148

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO
$ 175

PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL (140 g)
Frijol, aguacate y chile habanero.
$ 198

CHICHARRÓN DE PAPADA DE LA RAMOS
Acompañado de guacamole.
$ 198

QUESO BRIE AL HORNO EN PAN DE HOGAZA
Con hongos al ajillo.
$ 298

Nuestros Principales

POLLITO TIERNO MARINADO EN RECADO BLANCO YUCATECO (500 g)
A fuego lento, con verduras.
$ 278

RISOTTO CON HONGOS SILVESTRES AL VINO TINTO
Hongos de temporada, crema y queso parmesano.
$ 249

CHAMORRO EN MOLE AMARILLITO (300g)
Medio chamorro deshuesado, a baja temperatura.

$ 298

FILETE CHEMITA (300 g)
En reducción de salsa de hueso de ternera.

$ 455

SALMÓN RELLENO DE 3 QUESOS CON ESPINACA (220 g)
Con ejotes a la mantequilla.
$ 439

BRISKET EN SALSA DE GRANADA Y JEREZ (220 g)
A baja temperatura acompañado de puré de camote tatemado.

$ 359

COLA DE RES A LA CERVEZA NEGRA (300 g)
A baja temperatura, sobre risotto cremoso de hongos silvestres.

$ 358

CALLOS A LA CATALANA CON GARBANZOS
$ 295

LENGUA TATEMADA (250 g)
A baja temperatura acompañada de adobo tatemado y arroz.
$ 475

MOLE POBLANO

Con pechuga $ 270
Con lengua $ 475
Con chamorro $ 298

CHAMORRO ADOBADO AL BARRO
Frijoles y Arroz.
$ 478

Preparación 25 minutos

PESCADO A LA SAL (800 g)
Horneado en coraza de sal para 2 personas.
$ 857

MEDIO LECHÓN AL HORNO ESTILO SEGOVIANO
A baja temperatura con piel crujiente.
$ 1,950
$ 750 Pza.

ARROZ MELOSO DE RABO DE RES AL VINO TINTO Y TUÉTANO
Con alioli de rib eye y chiles güeros.

$ 385

ARROZ NEGRO CON BRISKET AHUMADO Y CHICHARRÓN DE PAPADA
$ 385

Sección de Tacos

DE RIB EYE CON COSTRA DE QUESO (150 g)
Tortillas al carbón, aderezo de habanero y aguacate.
$ 286

DE LA MAMÁ DEL CHEF
$ 155

OLVIDADOS DE FRIJOL CON CHAMORRO (90 g)
Dorados al carbón con guacamole.
$ 189

GOBERNADOR
Camarón, pimiento y queso gratinado.
$ 75

LENGUA DORADA PARA TAQUEAR
Con guacamole y chile toreado.
$ 469

CHICHARRÓN DE RIB EYE
Con tuétano y aguacate tatemado.
$ 245

Al Carbón

TUÉTANOS A LAS BRASAS (3 PZAS.)
$ 185

FILETE A LA TAMPIQUEÑA
Enchilada, arroz, frijoles, guacamole y rajas.
$ 455

PECHUGA DE POLLO AL CHIMICHURRI (300 g)
$ 298

RIB EYE CHOICE (400 g) USDA CHOICE
Flameado al Tequila.
$ 750

ARRACHERA CHOICE (300 g) USDA CHOICE
$ 395

SALMÓN (220 g)
$ 439

CAÑITA DE FILETE DE RES (300 g)
$ 455

FILETE MARIPOSA ENCEBOLLADO (300 g) USDA PRIME
$ 455

Acompañados con ejotes, puré de camote tatemado y ensalada mixta.