

# MENÚ QUINTO

## ENTRADAS

### CHICHARRÓN DE RIB EYE 150 G

Servido con guacamole, tortillas, salsa de tomatillo y chiles toreados.

### TUÉTANO

Al horno de brasas, servido con ensalada de menta, jalapeño rojo y perejil.

### BRIE A LAS BRASAS

Queso brie al horno, papas rostizadas, champiñones, setas, arúgula y aceite de oliva extra virgen.

### SELECCIÓN DE CHORIZOS DE NUESTRA CHARCUTERÍA 240 G

Italiano picante, Argentino, pan casero y mostazas de la casa.

### PIMIENTOS ROJOS Y AMARILLOS ROSTIZADOS

Ajo rallado, limón mediterráneo, jamón Ibérico y aceite de oliva extra virgen.

## DEL MAR

### TIRADITO DE KAMPACHI SUSTENTABLE 120 G

Finas láminas de kampachi con aire de toronja, encurtido de chile xcatic y salsa ponzu.

### PATAS DE CANGREJO MORO CAMPECHANAS 350 G

Con trio de salsas, aioli de ajo confitado, mantequilla de pimienta negra, cacahuete y chile tostado.

### BERENJENA RELLENA AL HORNO DE LEÑA

Con pesto y Grana Padana, servida con salsa casera de tomates orgánicos.

### TATAKI WAGYU 100 G

Emulsión de wasabi y soya, cebollas crocantes y ensalada de edamame con salsa XO.

### EMPANADA DE CARNE ANGUS BRASEADA 2 PZ

Empanada rellena con estofado de carne y jitomates rostizados orgánicos.

### EMPANADA DE TRES QUESOS 2 PZ

Empanada rellena de Provolone ahumado, gorgonzola suave y Grana Padano.

### SASHIMI DE TRUCHA SUSTENTABLE 120 G

Fresco, con habanero carbonizado, "leche de tigre" de guajillo y ajonjolí.

### OSTIONES A LAS BRASAS DE LA BAJA NORTE 6 PZ

Longaniza, chaya y lima.

### OSTIONES FRESCOS DE LA BAJA NORTE 6 PZ

# MENÚ QUINTO

## PASTA Y ARROZ

### RAVIOLES DE TRUFA

Rellenos de Ricotta y trufa, servidos con salsa de tomate, orégano, burrata y puré de albahaca orgánica.

### RISOTTO CON TUÉTANO

Preparado con vino tinto, queso Parmesano en texturas, verduras tatemadas y tuétano a la parrilla.

## ENSALADAS

### ENSALADA DE BETABEL ARCOÍRIS

Betabeles baby orgánicos horneados, supremas de naranja, espinaca, limón y aderezo de queso de cabra.

### ENSALADA DE ENDIVIAS Y PERAS

Mezcla de lechugas, endivias, queso Roquefort, nueces de la India garapiñadas y peras horneadas al carbón.

### RUCOLA Y TOMATES

Tomates orgánicos y Grana Padano con vinagreta balsámica.

### CÉSAR CARDINI

Con huevo pochado "sous vide", tocino casero y chicharrón de queso.

### ENSALADA ICEBERG

Con jitomate, cebolla, trozos de tocino y aderezo blue cheese.

## SOPAS

### MARMITA DE MARISCOS 250 G

Perfumado con hinojo, servido con una espuma de cítricos.

### SOPA DE ZANAHORIA

Zanahorias orgánicas, jengibre, coco y chips de curry.

### CREMA DE ALMEJA DE LA BAJA

Con almejas frescas, elotes a la leña y tocino ahumado en casa.

### JUGO DE CARNE

De carne Angus servido a la manera tradicional.

# MENÚ QUINTO

## CIELO, MAR Y TIERRA

### MAR Y TIERRA

Cola de langosta Caribeña 150 g con filete de res 180 g

### KAMPACHI A LA PARRILLA 200 G

Sellado y acompañado de ensalada Asiática.

### SALMÓN 200 G

Marinado con limón real con un toque de ajo y eneldo.

### PESCA DEL DÍA 200 G

Rostizado y marinado en aceite de limón real y especias Cajún.

### COSTILLA DE CORDERO 300 G

Sellada, con aroma de tomillo, ajo y aceite de oliva.

### CHULETA DE CERDO KOROBUTA 350 G

En milanesa Napolitana con queso y salsa de tomate, acompañada de ensalada de tomates orgánicos.

### PECHUGA DE PATO 240 G

Glaseada con miel de agave, chile mixe y mezcal.

### PULPO A LAS BRASAS 200 G

Al olivo, limón y sal de Celestún.

### TRUCHA DE SUSTENTABLE DE MICHOACÁN 200 G

Al horno de leña en vinagreta de almendras.

### CAMARONES JUMBO U12 200 G

A la talla de 4 chiles, mantequilla de ajo, servida sobre una placa de sal del Himalaya.

## GUARNICIONES

### VERDURAS A LAS BRASAS

### VERDURAS ORGÁNICAS AL VAPOR

### ESPÁRRAGOS CON QUESO COTIJA

### PURÉ DE CAMOTE Y ZANAHORIA A LAS BRASAS

### PURÉ DE PAPA

### KALE, ESPINACAS AL VAPOR Y LIMÓN AMARILLO

### CHAMPIÑONES Y SETAS AL ROMERO

### ESPINACAS A LA CREMA CON QUESO FETA

### BOK CHOY SALTEADAS AL WOK CON CHILES Y CACAHUATES

### COLES DE BRUSELAS ROSTIZADAS CON MAPLE, PANCETTA Y LIMA

### PAPA AL HORNO CON QUESO DE CABRA, RACLETTE, TOCINO Y CEBOLLÍN

### MAC AND CHEESE CON LANGOSTA DEL CARIBE

### RISOTTO CON QUESO TALEGGIO Y TRUFA

### PAPAS A LA FRANCESA

### QUINOA CREMOSA DE VERDURAS

# MENÚ QUINTO

## TIERRA Y FUEGO

FILETE DE NEW YORK 280 G

PETIT FILET 180 G

FILET 450 G

NEW YORK STRIP 340 G

NEW YORK STRIP 600 G

RIB EYE 340 G

RIB EYE 750 G

TAPA DE RIB EYE SPINALIS 340 G

OJO DE RIB EYE 340 G

## SALSAS

TODOS NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN UNA SALSAS DE SU ELECCIÓN

PIMIENTA VERDE, VINO TINTO, MOSTAZA ANTIGUA, CHIMICHURRI CON TOMATE DESHIDRATADO, MANTEQUILLA DE CHILES Y HIERBAS, BEARNESA, SALSAS DE SOYA Y ESPECIAS, MERMELADA DE MENTA CASERA, SALSAS DE CHILES OAXAQUEÑOS.

## POSTRES

### TARTA TIBIA DE FRUTOS ROJOS

Tarta frangipan horneada con frutos rojos y pimienta Sichuan, acompañada con sorbete de limón.

### TARTA DE MARACUYÁ

Tarta rústica de macadamia con cremoso de maracuyá y jengibre, crujiente de cacao con habanero, acompañado con helado de miel y lavanda.

### PASTEL S'MORE DE CHOCOLATE

Pastel de chocolate con ganache de caramelo con sal y malvaviscos flameados con mezcal, acompañado con helado de praliné.

PORTERHOUSE USDA PRIME 1.10 KG

WAGYU RIB EYE 300 G

FILETE WAGYU FILET 200 G

### PRIME BRISKET

Pecho de res a lenta cocción 16 hrs en su jugo, BBQ casero.

SECRETO IBÉRICO 280 G

Cerdo ibérico secreto.

COLA DE LANGOSTA DEL CARIBE 300 G

CAMARONES JUMBO 140 G

### AFFOGATO

Cremoso dulce de leche con whisky escocés y avellana caramelizada, acompañado con helado de vainilla y un espresso doble.

### PANACOTTA CON TORONJA

Panacotta de yogurt Griego con compota de manzana verde, granité de toronja con aceite de oliva y albahaca.

### PUDÍN DE PLÁTANO

Pudín de pan con mantequilla, plátano caramelizado con ron y crema de maní, acompañado con helado de coco.