

INTRODUCING
our menu
and our way to see the world

un menú de angel vázquez
jefe de cocina rústico nava

BIENVENIDO, **estos son**
nuestros especiales
de temporada

**pizza de bechamel de espinaca
y ricotta con chips de papa (6 rebanadas)**

base de masa de larga fermentación, cubierta con una
bechamel sedosa de espinaca, ricotta fresca, anchoas
y crujientes chips de papa artesanal.- \$310

**pesca del día en pipián thai con chucrut
asiático de repollo morado**

pesca del día, pipián thai, chucrut de repollo morado al estilo
asiático, ligeramente fermentado, textura crujiente.- \$460

**ensalada sunomono de aguacate,
pepino y brócoli**

interpretación fresca del clásico japonés, láminas de pepino
y brócoli blanqueado, aderezo ligero de aguacate
cremoso, queso feta y furikake.- \$210

brochetas satay (3 piezas)

brochetas de pollo, salsa satay cremosa
y envolvente, donde el cacahuete tostado
se funde con notas cálidas de curry.- \$260

**tacos de pork belly
piel crujiente (2 tacos)**

salsa de la chula de san cosme,
jocoque y bbq de espresso .- \$95

Pasta de mole de **AUGURIO** Por Angel Vázquez
500 g // \$290

para comenzar y compartir

aceitunas marinadas en casa (100 g)
mix de aceitunas cerignola, kalamata y nocellara,
romero, ajo, limón amarillo.- \$155

caviar oscietra kenoz (15 g)
crème fraîche, papas gaufrette.- \$1,890

**jamón ibérico 100% de bellota
extrem puro extremadura** (40 g)
rayadura de tomate, aceite de oliva picual, pan hecho en casa.- \$575

ostiones frescos (½ docena)
ostiión japonés pionero, migonette.- \$315 (Bajo disponibilidad)

ostiones rockefeller *intro style* (½ docena)
ostiión japonés pionero, al horno y gratinados en crema
de espinaca, mantequilla, parmesano, panko.- \$375 (Bajo disponibilidad)

dumplings de chicharrón prensado (8 piezas)
relleno de chicharrón prensado y carne molida de cerdo
en masa de wonton al vapor en bambú, xo roja.- \$250

camembert al horno de leña en masa de pizza
rueda de queso camembert de villa nolasco, orégano,
romero, tomillo, miel, aceite de oliva.- \$350

pizza

de masa madre con 4 días de reposo de **BAKER** *intro*
al horno de leña (6 rebanadas)

frutti di mare (sin queso)
pulpo, camarón, mejillón ahumado en casa, salsa de tomate,
mantequilla infundada de vodka, ralladura de limón.- \$350

tocino
miel de maple, burrata de búfala, cebolla caramelizada.- \$325

jamón serrano
portobello rostizado, queso mozzarella, arúgula.- \$285

primeros

de cuchara

sopa de cebolla francesa (250 g)

cebolla caramelizada, brandy, pasta hojaldrada, queso parmesano.- \$190

new england clam chowder (250 g)

(sopa espesa de almeja, apio, tocino) pan de masa madre.- \$190

pasta fresca agnolotti

rellena de queso ricotta (6 piezas)

salsa tartufo, mantequilla quemada, jamón serrano crujiente.- \$350

FRESH AND LIGHT

carne tártara de res (90 g)

filete de res picado a mano, pepinillo, alcaparra, mostaza dijon, aceite de trufa, yema curada, queso parmesano, pan brioche.- \$220

tostada de atún aleta azul (90 g)

chicharrón prensado, pepino, manzana granny smith, mayo habanero, aguacate, poro frito.- \$160

tiradito thai

pesca del día (90 g), leche de tigre de curry verde y coco, papaya thai, cacahuete.- \$295

ensalada César *intro style* (preparada en la mesa)

corazones de lechuga orejona (90 g), aderezo César, parmesano, zest limón amarillo, panko.- \$240

ensalada thai

mix de hojas frescas, flank steak marinado al estilo asiático (100 g) hierbabuena, cilantro, ajo frito, cacahuete tostado, hojuelas de chile, vinagreta cremosa de leche de coco y crema de cacahuete, limón.- \$240

brócoli rostizado a la leña

jocoque seco, mantequilla de rash al hanout, miel de abeja orgánica, hojuelas de chile, za'atar.- \$195

betabel a la leña (90 g)

cous cous, jocoque seco, vinagreta de balsámico - cardamomo, miel de romero, avellana caramelizada.- \$175

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien los ordena. Los alimentos se preparan al momento. Todos nuestros precios incluyen IVA. Los gramajes son aproximados. Todos los platillos están sujetos a disponibilidad.

segundos

pesca del día a la francesa (120 g)

lomo de pesca del día al sartén, mejillones y alubias estofadas en velouté de perejil, gastrique de tomate.- \$485

pulpo a la leña (230 g)

hummus, persillade, limón en conserva.- \$555

salmón al carbón ahumado en tabla de cedro (230 g)

mostaza antigua, miel de abeja organica, bok choy, piccalilli, aioli de ajo rostizado.- \$460

medio pollito ahumado rockcornish (200 g)

velouté de mostaza antigua y dijon, puré cremoso de papa.- \$350

confit de pato *desde 2003* (100 g)

manzana caramelizada, magret de pato, foie gras, jus de pato, pan brioche.- \$485

arroz calasparra DO

cola de res, foie gras y chorizo (90 g)

arroz meloso cocinado en caldo oscuro de mariscos, verduras del huerto.- \$395

medallón de filete de res

de Sonora a la mantequilla (200 g)

salsa de alcaparras, perejil y anchoas, coles de bruselas fritas, jocoque seco.- \$380

cabrería de sonora al chiltepin y tuétano (500 g)

filete de res con hueso al horno de leña, tuétano, chiltepin, kale frita.- \$680

filete de res chateaubriand (400 g)

centro de filete de res, demi glace cremoso de pimienta verde, papas fritas gaufrette.- \$695

"the perfect" smash burger

molida de sirloin prime doble a la plancha (200 g) cebolla, queso americano (*del real*), salsa americana, pepinillo hecho en casa, papas gajo con aceite de trufa y parmesano.- \$315

haz tu hamburguesa paquete

DE NIÑOS GRANDES

smash burger

+ dry martini \$495



514 KIDS
Happy
MEAL





ANGEL VÁZQUEZ

intro
restaurant

a éstos **22 años**
cocinando para ti
los llamamos:

Temp. **0** 22

¡BIENVENIDO!