

WWE

ARE

INTRO

SOPAS

crema de tomate, pan tomate con anchoas y jamón serrano, 200 ml.- \$90

crema de frijol, chicharrón prensado, crema de aguacate, 200 ml.- \$90

chowder de coliflor ahumada, tocino, beignets de elote amarillo, 200 ml.- \$90

PARA COMPARTIR

coliflor ahumada, crema de queso de cabra, emulsión de albahaca, 250 gr.- \$180

chicharrón de ribeye, guacamole thai, tortillas de maíz, 180 gr.- \$220

burrata, morcilla de arroz, chutney de manzana, arúgula, bulbo de hinojo, pan rústico, 120 gr.- \$200

camarones roca, yuzu, siracha aioli, 150 gr.- \$190

arroz meloso, chorizo argentino, callo de almeja, queso doble crema, jocoque, aguacate, 280 gr.- \$240

poke bowl, atún marinando en soya y ajonjolí, arroz gohan, aguacate, pepino, alga nori, ikura, 150 gr.- \$240

pizza a la parrilla, 8 rebanadas.- \$190

- tocino, queso mozzarella queso gruyer, cebolla morada, jocoque
- jamón serrano, higo, queso de cabra, arúgula, reducción de balsámico

ENTRADAS

mezcla de lechugas, hierbas, crostini de jamón serrano y huevo pochado, vinagreta de dijon y balsámico, 100 gr.- \$130

tiradito de atún, mantequilla de miso salsa de anguila, seaweed salad, chicharrón, 120 gr.- \$220

betabel rostizado a la leña, jocoque seco, cous cous, vinagreta de cardamomo, miel de romero, avellana caramelizada, 170 gr.- \$165

raviolis de confit de pato confitado, demi de pato, queso parmesano, 150 gr.- \$190

falafel jocoque seco, pepino tatemado, pepino ingles, tomates cherry, zahatar, 180 gr.- \$135

carne tártara de res, huevo de codorniz perfecto, pepinillos, alcaparras, aceite de trufa blanca, helado de mostaza dijon, 120 gr.- \$170

PLATOS FUERTES

pulpo a la parrilla, hummus, persillade, limón en conserva, 200 gr.- \$290

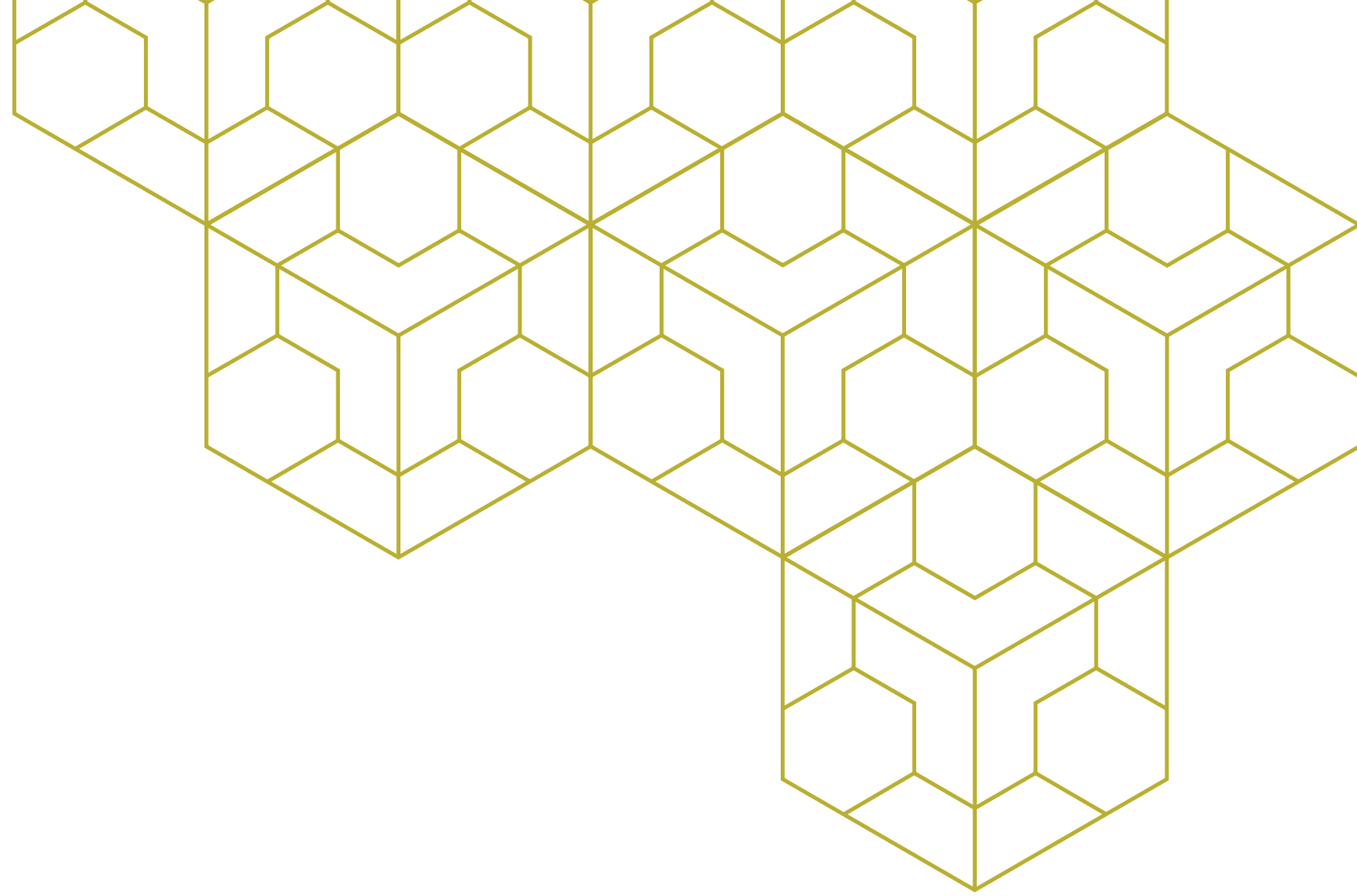
pollo al sartén, tomates y portobellos rostizados y ahumados, polenta suave con queso mozzarella, 180 gr.- \$220

robalo a la leña, puré de camote, vinagreta de mostaza antigua, jitomate cherrys ahumado, 180 gr.- \$250

filete de res a la parrilla, cremoso de queso brie, terrina de papa, berenjenas y pimientos al rescoldo, 180 gr.- \$290

rib eye a la leña en marinada de la casa, salsa bordolesa con tuétano, espárragos, 230 gr.- \$490

estofado de cordero marroquí, uva sultana, cous cous, harissa, 150 grs.- \$250



ENTRE PANES

fucking chicken sandwich, muslo de pollo crujiente, queso cheddar, aguacate, aioli de sriracha, blue cheese, 150 grs.- \$180

hamburguesa de res, foie gras, cebolla caramelizada, mostaza dijon, queso monterrey jack, jus de cebolla, 150 gr.- \$220

panini de porchetta, aderezo de alcaparra, arúgula, dijonesa, 120 gr.- \$175

POSTRES \$110

pastel de chocolate *sin harina* jalea de berries, sorbete de berries con balsámico, 190 gr.

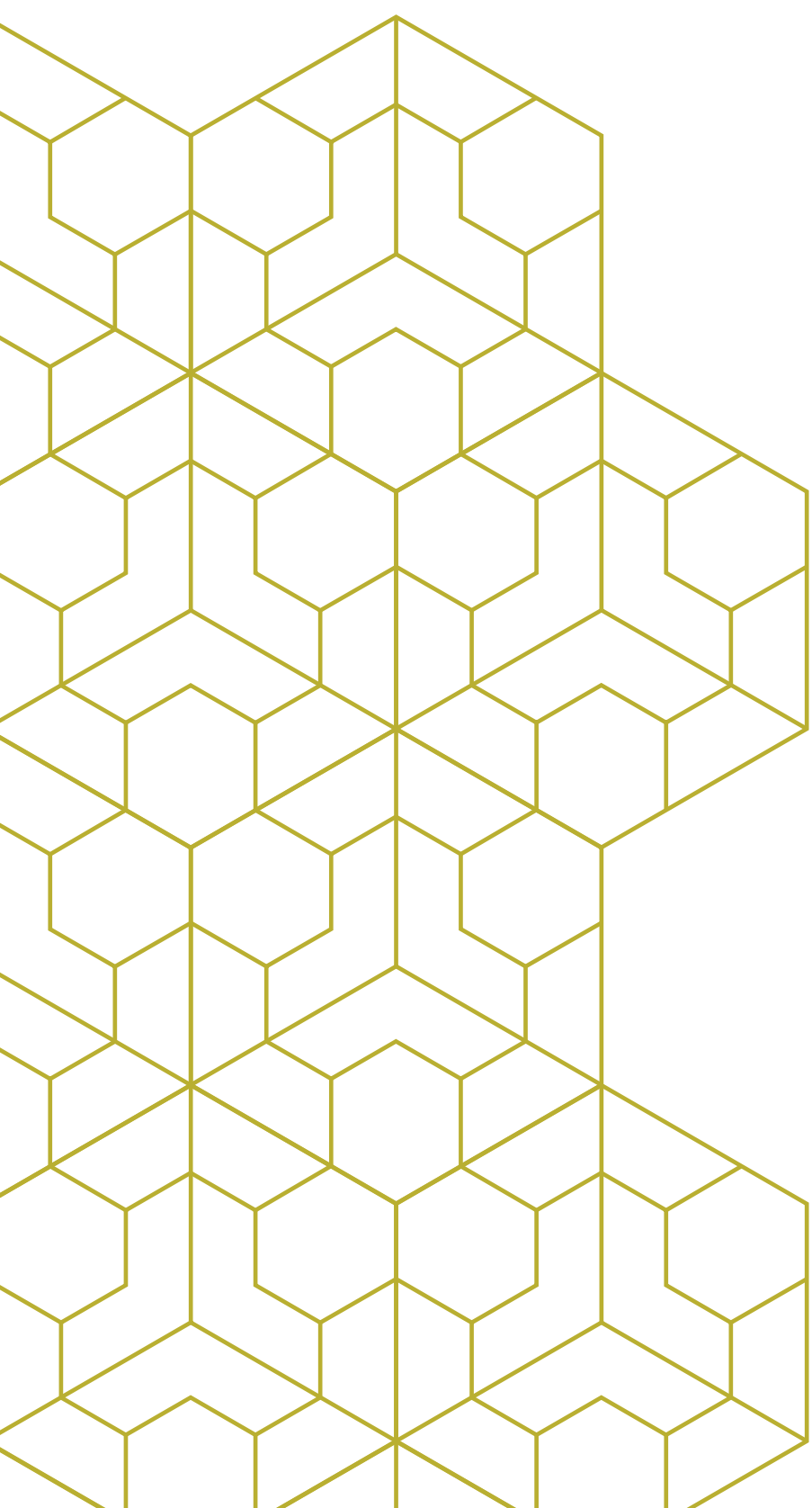
tibio de dulce de leche

con helado de plátano fermentado, 190 gr.

ny style cheese cake, jalea de jamaica, helado de jamaica con cardamomo, 190 gr.

tart tatin de plátano, frangipane, helado de vainilla, 190 gr.

variedad de **helados y sorbetes**



OUR DRINKS

COCTELES

bloody mary reyes 180 ml.- \$110

vodka ketel one, ancho reyes, jugo de tomate, salsa cholula, sal de paprika y jengibre, carne deshidratada.

mex 75 180 ml.- \$290

champagne moet, ancho verde, jugo de limón, jarabe natural.

black diamond 180 ml.- \$290

champagne moet, chambord, jugo de limón
mermelada de cereza negras.

fleur collins 180 ml.- \$170

vodka ketel one, st germain, lillet blanc,
sidra de manzana, mermelada de chabacano.

matcha sour 120 ml.- \$110

pisco, jarabe de manzanilla, té matcha, solución salina
de yuzu, proteína natural, jugo de limón, tintura de cítricos.

il mio negroni 60 ml.- \$130

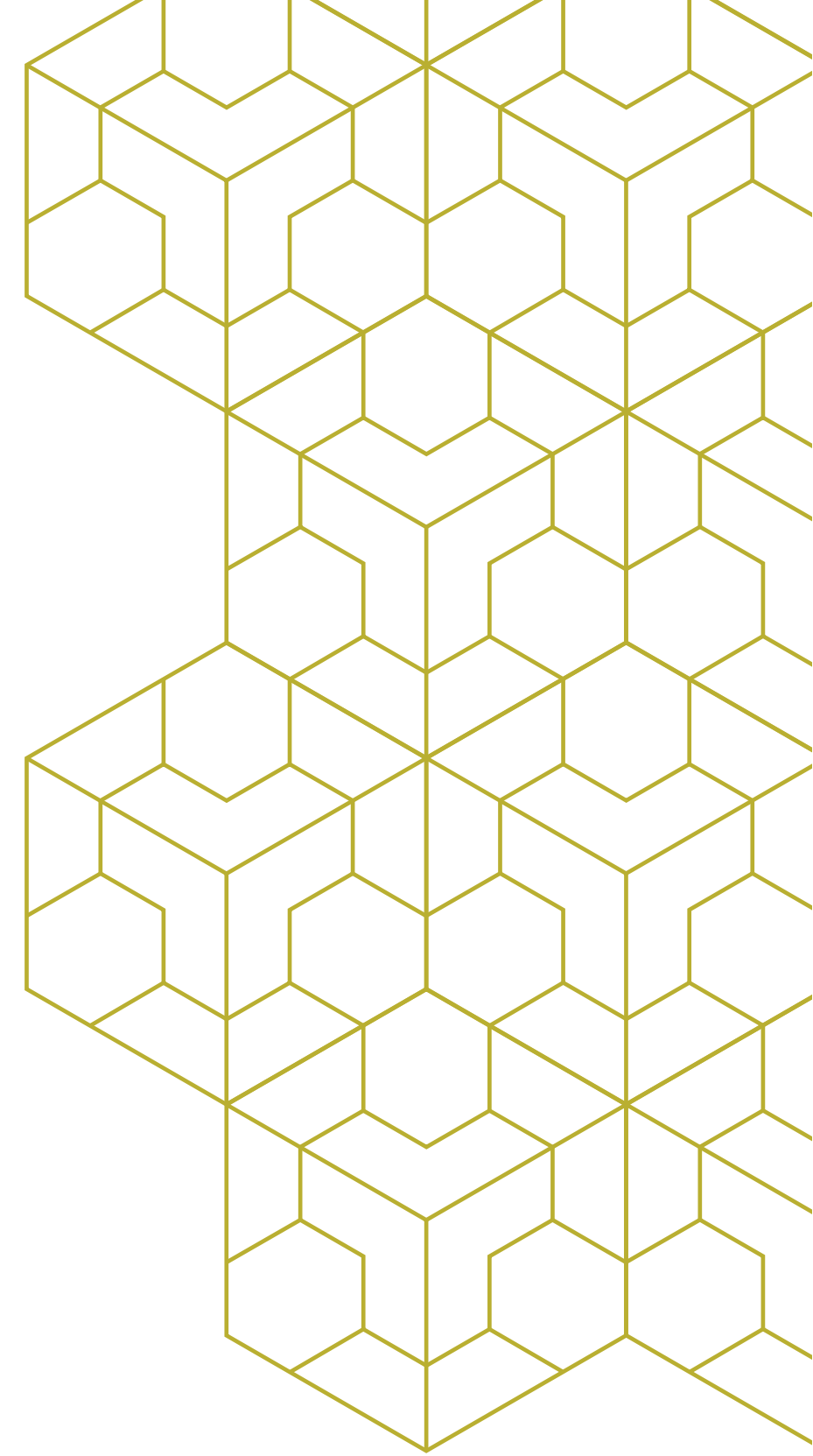
ginebra gin mare, aperol, vermouth hecho en casa, bitter de apio.

gin garden 180 ml.- \$180

ginebra tanqueray 10, aperol, cordial de fresa
y pimienta rosa, agua tónica.

vodka chai 180 ml.- \$110

vodka wyborowa, leche deslactosada, chai.



apple herbet 120 ml.- \$160

ginebra hendricks, jerez, shrub de apio y manzana, té limon, lychee.

carmesí 120 ml.- \$160

ron zacapa 23, oporto tawny, bitter de angostura, jugo de betabel rostizado, nuez moscada.

intro daiquiri 120 ml.- \$130

ron bacardí, infusión de earl grey, óleo saccharum de naranja, jugo de limón.

yuzu dragón 150 ml.- \$220

tequila cazadragones blanco, solución salina de yuzu, jengibre, jugo de piña natural, miel de agave.

kombucha coctail 120 ml.- \$95

fermento de té, fermento de arroz, fermento de manzana, jarabe de toronjil.

COCTELES SIN ALCOHOL

green marsala.- \$60

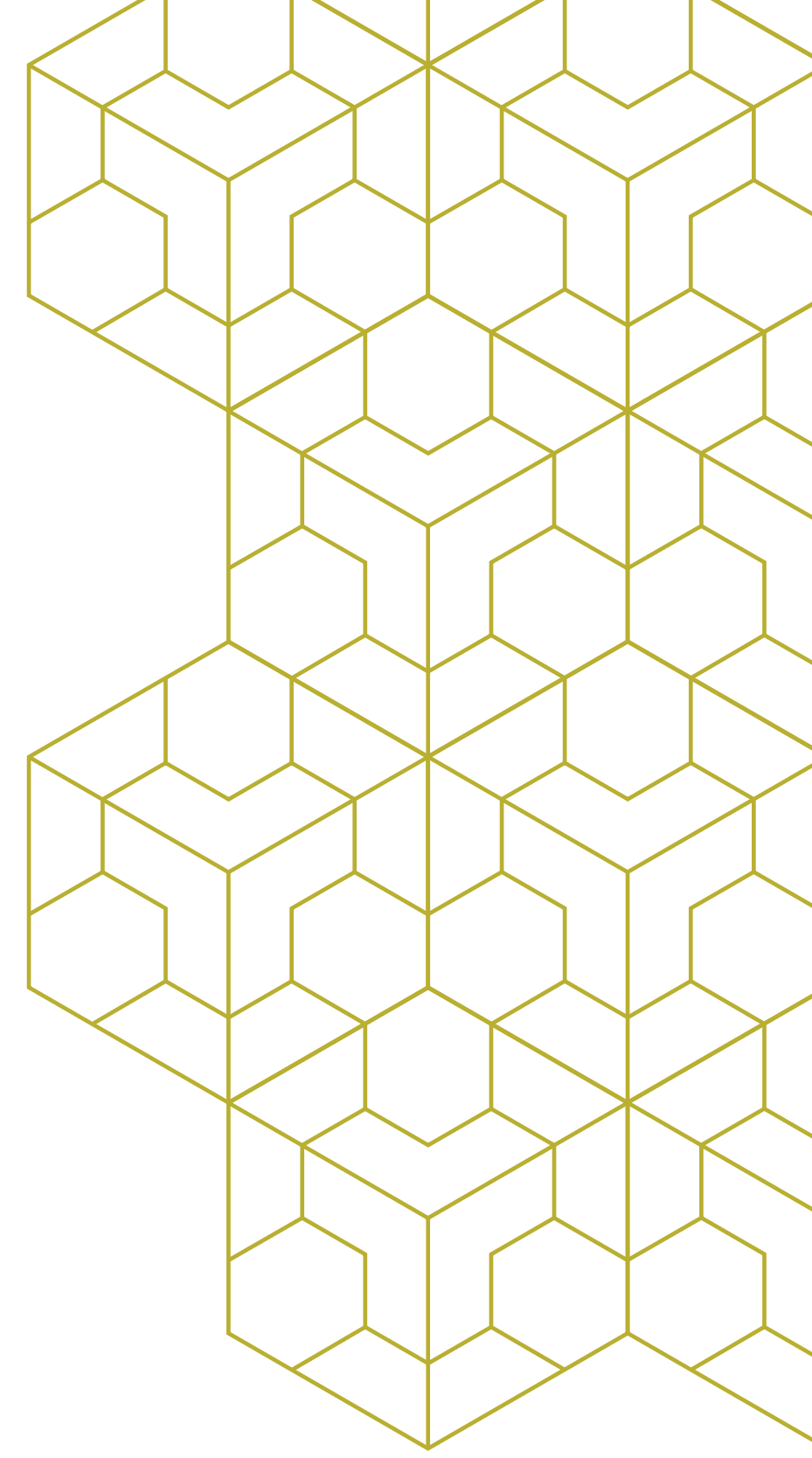
albahaca, romero, jugo de limón, jarabe natural, té matcha, cardamomo.

berries collins.- \$70

lychee, berries, hierbabuena, jugo de limón, agua tónica.

intro sour.- \$60

jugo de piña, limón, jarabe, albahaca.



**pregúnta
por nuestra
selección de**

VINOS
COPEO

VINOS

ESPUMOSOS

cava brut reserva, **tesor pere ventura**, penedés,
españa, 750 ml.- b.\$785

prosecco igt, sensi, treviso, italia, 750 ml.- b.\$555

champagne brut, **moet & chandon**, reims,
francia, 750 ml.- b.\$1,998

champagne brut, **carte jaune**, veuve clicquot, reims,
francia, 750 ml.- b.\$2,100

champagne brut, **louis roederer**, reims,
francia, 750 ml.- b.\$2,190

champagne ice imperial, **moet & chandon**, reims,
francia, 750 ml.- b.\$2,560

champagne brut, **ruinart**, reims, francia, 750 ml.- b.\$3,530

champagne brut reserve, **taittinger reims**,
francia, 375 ml.- b.\$1,350

champagne rose brut, **dom perignon 2005**, reims,
francia, 750 ml.- b.\$9,500

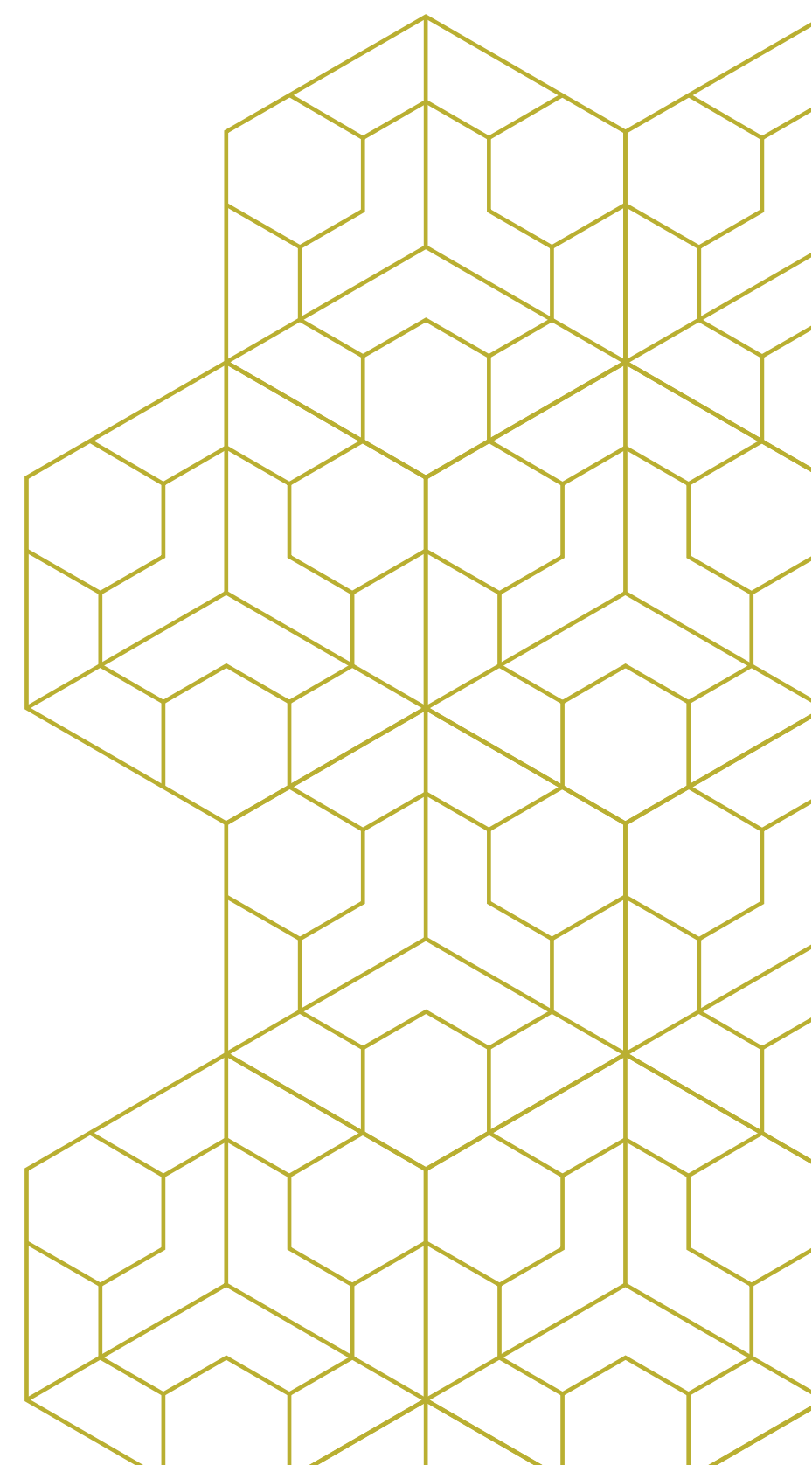
VINOS BLANCOS Y ROSADOS

chardonnay, **cotes de gascogne**, cheval quancard,
francia, 750 ml.- b.\$530

sauvignon blanc, **henri lurton**, valle de guadalupe,
méxico, 750 ml.- b.\$800

albariño, **alvinte**, rias baixas, españa, 75 0ml.- b.\$680

chardonnay, **mannequin**, santa helena,
california, 750 ml.- b.\$2,000



VINOS TINTOS

méxico

cabernet, merlot, malbec, **alta sierra**, querétero, 750 ml.- b.\$850

cabernet, merlot, tempranillo, malbec, **sierra luna**, querétaro, 750 ml.- b.\$850

cabernet sauvignon, shiraz, cabernet franc, **3v gran reserva**, casa madero, valle de parras, coahuila, 750 ml.- b.\$1,500

cabernet, merlot, tempranillo, **3v**, casa madero, valle de parras, coahuila, 750 ml.- b.\$850

cabernet, tempranillo, zinfandel, **correos 10**, vdf, valle de guadalupe, baja california, 750 ml.- b.\$690

pinot noir, **vino de la reina**, valle de san vicente, baja california, 750 ml.- b.\$950

merlot, **invierno**, las cuatro estaciones, valle de guadalupe, baja california, 750 ml.- b.\$3,300

cabernet sauvignon, **vino de la reina**, valle de san vicente, baja california, 750 ml.- b.\$1,010

malbec y grenache, **d8**, ensenada, bajacalifornia, 750 ml.- b.\$900

francia

gascogne, **terroir gascon**, domaine chiroulet, 750 ml.- b.\$820

bordeaux superior, **terrefort quancard**, château de terrefort quancard, 750 ml.- b.\$840

españa

somontano do, **12 lunas**, el grillo y la luna, 750 ml.- \$580 *orgánico*

ribera del duero do, **abadía la arroyada**, la arroyada, 750 ml.- b.\$840

rioja doc, crianza, **tritium**, tritium, 750 ml.- b.\$890

toro do, **numanthia**, numanthia, 750 ml.- b.\$2,520

toro do, **termes**, 750 ml.- b.\$1,450

argentina

malbec, **terrazas de los andes**, mendoza, 750 ml.- b.\$830

cabernet sauvignon, **terrazas de los andes**, mendoza, 750 ml.- b.\$830

australia

shiraz, cabernet, **koonunga hill**, barossa valley, 750 ml.- b.\$1,440

chile

pinot noir, **refugio**, casablanca valley, chile, 750 ml.- b.\$1,190

estados unidos

pinot noir, **etude**, carneros, california, 750 ml.- b.\$2,910

garnacha, petite syrah, syrah, **abstract**, california, 750 ml.- b.\$2,200

VINOS DE POSTRE

cosecha tardía, casa madero, valle de parras,
méxico, 750 ml.- b.\$570

stellar, don leo, valle de parras, méxico, 750 ml.- b.\$620

malamado, zuccardi, argentina, 750 ml.- b.\$805

PUROS

- rp decade toro.- \$315
- c. viejo continenete maduro.- \$340
- pequeño catrin.- \$200
- c. oro medio.- \$270
- a. azul robusto.- \$300