

**This is
Intro**

NUEVO MENÚ

intro

restaurant

Especiales

DE TEMPORADA

MOLE DE CADERAS.- \$590

ESPINAZO FRITO.- \$590

RAVIOLIS.- \$320

pasta rellena de caderas en huaxmole,
esquite frito, aguacate tatemado

PIZZA VEGGIE.- \$200

salsa de col, queso flor de atlixco, mix de hongos,
brócoli, coles de bruselas, mantequilla de yuzu

EN EL Bar

JAMÓN 5 JOTAS.- 40 gr \$520

cortado a mano, ralladura de tomate, aceite de oliva, pan

ACEITUNAS MARINADAS.- 100 gr \$85

kalamata, aceitunas verdes gigantes, romero, ajo, limón

TABLA DE QUESOS.- \$455

flor de atlixco, port salut, camembert,
cheddar añejo, boursin con arándano y pistache,
mermelada casera de fambuesa, frutas
y frutos secos, pan de masa madre

Primeros

ENSALADA.- \$180

mezcla de berros, lechuga, tomate cherry, cebolla morada, col de bruselas frita, queso parmesano, vinagreta de cítricos

CAMARONES ROCA.- \$220

yuzu, aioli de sriracha

DUMPLINGS DE CHICHARRÓN PRENSADO.- \$235

al vapor en bambú, salsa xo

CRUDO DE ATÚN.- \$220

soya, sambal, manzana verde,
salsa de ajo negro, nori frito

BROCHETAS DE POLLO SATAY.- \$190

salsa de cacahuete,
relish de plátano, shallots frito

BETABEL ROSTIZADO A LA LEÑA.- \$175

cous cous, jocoque seco, avellana
vinagreta de cardamomo, miel de romero

CARNE TÁRTARA DE RES.- \$180

pepinillo, alcaparra, mostaza dijón
aceite de trufa, huevo de codorniz perfecto

BURRATA.- \$270

morcilla de arroz, chutney de manzana, arúgula,
bulbo de hinojo, pan rústico

COLIFLOR AHUMADA.- \$190

salsa de queso de cabra, emulsión de albahaca

CHICHARRÓN DE RIB EYE.- \$250

guacamole thai, tortillas de maíz

CALAMARES SICILIANOS.- \$310

rellenos de hinojo, pasas rubias,
piñones, emulsión de perejil

ALCACHOFA FRITA.- \$310

curry de tomate, hummus, aceite de té limón

Segundos

AGNOLOTTI TARTUFO. - \$280

pasta fresca rellena de queso ricotta,
tartufo, jamón serrano crujiente

CAMARÓN VIETNAMITA U8 AL GRILL. - \$420

té limón, ajo, pasta de chiles, noodles de arroz,
soya, brócoli aceite de ajonjolí

KORMA. - \$235

estofado hindú de pollo al curry,
arroz jazmin, papadam

ROBALO AL SARTÉN. - \$380

coles de bruselas, cherrys confitados,
butter milk de mostaza antigua

PULPO A LA PARRILLA. - \$450

hummus, persillade, limón en conserva

SALMÓN AL CARBÓN EN TABLA DE CEDRO. - \$450

mostaza antigua, miel, bok choy, picallili, aioli

FILETE DE RES A LA MANTEQUILLA. - \$310

salsa de alcaparras, pereji y anchoas,
coles de bruselas fritas, jocoque

ARROZ CALASPARRA CON PICAÑA AHUMADA. - \$380

a la leña, verduras del huerto

LOMO AL TRAPO. - \$480

filete de res a las brasas envuelto en trapo con mezcal,
papa rostizada con tocino, salsa ranchera

HAMBURGUESA DE SIRLOIN. - \$275

mostaza dijón, jitomate, mix de lechugas,
blue cheese, papa en gajos frita

EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS ORDENA.
LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO. TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

\$200 **PASTA DE MOLE DE AUGURIO** POR ANGEL VÁZQUEZ

Postres

\$125

TARTA DE CHOCOLATE AMARGO Y TOFFEE.-

MOUSSE DE MANGO.-

maracuyá, biscocho de almendra, merengue de cardamomo, crumble especiado, pimienta rosa

CHEESE CAKE VAZCO.-

queso de cabra, helado de manzana granny smith

MAIZ.-

biscocho de maiz azul, tres leches de nixta, pinole de palomitas, queso crema, helado de pop corns

PASTEL DE CHOCOLATE SIN HARINA.-

jalea de berries, sorbete de berries con vinagre balsámico

TIBIO DE DULCE DE LECHE.-

con helado de platano fermentado

variedad de HELADOS Y SORBETES

CAFÉ

NESSPRESSO

ristretto 30 ml.- \$45

ristretto doble 60 ml.- \$58

lungo 120 ml.- \$45

capuchino 120 ml.- \$50

espresso 50 ml.- \$45 doble 100 ml.- \$55

espresso cortado 50 ml.- \$47 doble 100 ml.- \$58

VINOS DE POSTRE

cosecha tardía, casa madero, valle de parras, méxico, 375 ml.- b.\$920

stellar, don leo, valle de parras, méxico, 500 ml.- b.\$620

BRANDY copa 50 ml
cardenal de mendoza.- \$310
gran duque de alba.- \$210

RON copa 50 ml
zacapa X:O.- \$450
zacapa 23.- \$200

COGNAC copa 50 ml
hennessy V.S.- \$170
hennessy X.O.- \$580
martell V. S. O. P.- \$205
martell cordon bleu.- \$490

SINGLE MALT copa 50 ml
glenfiddich 12.- \$190
glenmorangie original.- \$190
the macallan 12.- \$230

BLENDED WHISKEY copa 50 ml
j. w. blue label.- \$600
buchanan's 18.- \$350

OTROS
golden milk.- \$85
matcha.- \$50
cacao miel.- \$85
cocoa.- \$85
chai latte.- \$60
chocolate caliente.- \$40
selección de te molienda sagrada.- \$50
mandolin kombucha.- \$100
vodka chai.- \$110