

**This is
Intro**

Especiales

DE TEMPORADA

PIZZA DE KIMCHI.- \$200
tocino ahumado, kimchi, alioli de miso,
queso mozzarella

SOPA DE CEBOLLA.- \$145
cebolla, fondo oscuro, pasta hojaldrada,
queso gratinado

ENSALADA GRIEGA DE PULPO 120 gr.- \$320
pulpo, aceituna negra, tomate cherry, hierba buena,
aceite de oliva, queso feta

CONFIT DE PATO 150 gr.- \$360
manzana caramelizada, foie gras,
glace de pato, pan brioche

EN EL Bar

CAVIAR TSAR NICOULAI.- \$1,800
crema fresca, papa gaufrette

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 frambuesa, frutas
y frutos secos, pan de masa madre

LOBSTER ROLL.- \$320
ensalada de langosta, pan brioche, papa chip, caviar

Primeros

ENSALADA.- \$180

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

TOSTADA DE ATÚN *50 gr.*- \$150

chicharrón prensado en mole de semillas, aguacate, poro frito

CAMARONES ROCA *130 gr.*- \$220

yuzu, aioli de sriracha

DUMPLINGS DE CHICHARRÓN PRENSADO.- \$250

al vapor en bambú, salsa xo

TIRADITO THAI.- \$280

atún toro (*100 gr*), salsa de curry verde y coco, ensalada thai de papaya, cacahuete tostado

BETABEL ROSTIZADO A LA LEÑA.- \$175

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

TARTAR DE RES *100 gr.*- \$200

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 *180 gr.*- \$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.- \$450

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

KORMA 90 gr.- \$235

estofado hindú de pollo al curry, arroz jazmin, papadam

ROBALO AL SARTÉN 150 gr.- \$400

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

PULPO A LA PARRILLA 230 gr.- \$450

hummus, persillade, limón en conserva

SHORT RIB.- \$650

adobo de café, puré de camote con tuétano, ejotes blanqueados

RABO DE RES 150 gr.- \$250

puré de papa, mole de chipotle quemado

SALMÓN AL CARBÓN EN TABLA DE CEDRO 230 gr.- \$450

mostaza antigua, miel, bok choy, picallili, aioli

FILETE DE RES A LA MANTEQUILLA 200 gr.- \$380

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 300 gr.- \$480

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

AMERICAN CHESSE BURGER 200 gr.- \$300

hamburguesa doble a la plancha, cebolla, queso americano,
salsa americana, papas gajo trufeadas, pepinillo

Postres

\$125

TARTA DE CHOCOLATE AMARGO.-
toffee, crema montada

CRÈME BRÛLÉE.-
pregunta por el sabor del mes

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.-
bizcocho 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

BLENDÉD 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