

PARA COMPARTIR

CAVIAR TSAR NICOULAI (1 oz / 26.4 g).- \$1,800
crema fresca, papa gaufrette

JAMÓN 5 JOTAS (40 g).- \$520
ralladura de tomate, aceite de oliva picual, pan hecho en casa

ACEITUNAS MARINADAS (100 g).- \$150
kalamata, aceitunas verdes gigantes, romero, ajo, limón

MEZZE INTRO (100 g c/u).- \$380
babaganush tatemado, hummus de betabel, skordalia, crudités del huerto, pan lavash

CAMARONES ROCA (130 g).- \$220
yuzu, alioli de sriracha

DUMPLINGS DE CHICHARRÓN (8 piezas).- \$250
al vapor en bambú, salsa xo

CHICHARRÓN DE RIB EYE (180 g).- \$250
en recado negro, salsa cremosa de ajo, scallions de tempura negro, aguacate, tortillas

GYRO DE BIRRIA DE RES (150 g).- \$190
Birria de res a la leña, cremoso de ajo y hoja de parra, relish de cilantro

PIZZA AL HORNO DE LEÑA

Masa madre con 4 días de reposo by #introbakery

Jocoque, mozzarella fresca, pesto, pistache, mortadela de Bologna \$240
Salsa de tomate, mantequilla quemada, mozzarella, albacar, anchoas \$240
Salsa de tomate, portobello rostizado, mozzarella, jamon serrano, arugula \$240

PRIMEROS

TARTAR DE RES (100 g).- \$200
pepinillo, alcaparra, mostaza dijon, aceite de trufa, huevo de codorniz perfecto

BETABEL A LA LEÑA (90 g).- \$175
cous cous, jocoque seco, vinagreta de cardamomo, miel de romero, avellana caramelizada

TOSTADA DE ATÚN (50 g).- \$150
chicharrón prensado en mole de semillas, aguacate, poro frito

TIRADITO THAI (120 g).- \$280
kampachi (100 g), curry verde y coco, papaya thai, cacahuete tostado

TORTELLINI (6 piezas).- \$280
pasta verde de espinaca rellena de salmón, salsa de betabel ahumado

COLIFLOR AHUMADA (250 g).- \$190
Salsa de queso de cabra, emulsión de albahaca

SEGUNDOS

ROBALO AL SARTÉN (150 g).- \$400

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

PULPO A LA PARRILLA (230 g).- \$450

hummus, persillade, limón en conserva

POLLITO ENTERO AHUMADO Y ROSTIZADO.- \$480

900gr aprox de pollito "el tio organico" polenta suave con mascarpone, jus de pollo

SALMÓN AL CARBÓN EN TABLA DE CEDRO (230 g).- \$450

mostaza antigua, miel, bok choy, piccalilli, aioli de ajo rostizado

MILANESA DE RIBEYE DE CERDO CON HUESO (200 g).- \$380

Al sartén en ghee, gribiche

FILETE DE RES A LA MANTEQUILLA (200 g).- \$380

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

ARROZ CALASPARRA CON CAMARONES A LA LEÑA (150 g).- \$380

Caldo obscuro de mariscos, verduras del huerto

CABRERIA 500 g).- \$650

Filete res con hueso al horno de leña, tuétano, kale frita, chiltepín

AMERICAN CHEESE BURGER (200 g).- \$300

Hamburguesa doble a la plancha, cebolla, queso americano, salsa americana, papas gajo trufadas, pepinillo

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPA AL HORNO (500 g).- \$190

Crema de hierbas aromáticas, queso parmesano, 1 gramo de trufa de verano

POLENTA CREMOSA (150 g).- \$95

ENDIVIAS ROSTIZADAS (500 g).- \$190

Al gratin con queso holandés

ENSALADA AL GRILL (90 g).- \$180

lechuga iceberg, variedad de tomates, aderezo de tahini, zathar, trigo, cebolla cambray asada

PASTA DE MOLE DE AUGURIO POR ANGEL VÁZQUEZ (500g) \$200

JEFE DE COCINA: Rustico Nava

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