

PARA COMPARTIR

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

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

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

BARBACOA DE RES (250 g).- \$350
horneada a la leña por 12 horas, cebollas tatemadas, aguacate, rábano, tortillas de mano, salsa tatemada

PIZZA AL HORNO DE LEÑA

masa madre con 4 días de reposo by #introbakery

mortadela de Bologna, jocoque, mozzarella fresca, pesto, pistache \$240
anchoas, albacar, salsa de tomate, mantequilla quemada, mozzarella \$240
jamón serrano, salsa de tomate, portobello rostizado, mozzarella, arúgula \$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 prensad, salsa macha, aguacate, poro frito

TIRADITO THAI (120 g).- \$280
kampachi (90 g), curry verde y coco, papaya thai, cacahuete tostado

TORTELLINI (6 piezas).- \$280
de espinaca rellena de salmón, salsa de betabel ahumado, picada catalana con pasas rubias de california

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

ENSALADA (90 g).- \$170
mix de lechugas de temporada, almendra tostada,
pasas blancas, pepino, cremoso de queso de cabra, vinagre de chardonnay

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 ORGANICO ENTERO, AHUMADO Y ROSTIZADO.- \$480

En ceniza de cebolla, jocoque con habanero fermentado, (900gr aprox)

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

Frita al sartén en mantequilla clarificada, salsa 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 400 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

PAPAS SHAWARMA (160 g).- \$95

Papas pisadas, yogurt, paprika, queso feta, hierbabuena

ENDIVIAS ROSTIZADAS (500 g).- \$190

Al gratín con queso holandés

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

JEFE DE COCINA: Rústico Nava