

INTRODUCING
new menu
and new ways to see our world

un menú de angel vázquez
jefe de cocina rústico nava

chefs table

C O M I N G S O O N

una experiencia única de la
mano del chef angel vázquez
y la sommelier gina de la mora

BIENVENIDO, **estos**
son nuestros especiales
de temporada

filete wellington (500 g)

duxelle, jamón serrano, envuelto en pasta hojaldrada,
puré de papa, demi glace.- **\$1,300**

sopa de cebolla francesa (250 g)

brandy, pasta hojaldrada, queso parmesano.- **\$180**

salmón al carbón en tabla de cedro (230 g)

mostaza antigua, miel, bok choy, piccalilli,
aioli de ajo rostizado.- **\$450**

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.

para comenzar y compartir

aceitunas marinadas (100 g)

mix de aceitunas, romero, ajo, limón amarillo.- \$150

caviar oscietra kenoz (15 g)

crème fraîche, papas gaufrette.- \$1,800

jamón 5 js (40 g)

rayadura de tomate, aceite de oliva picual, pan hecho en casa.- \$575

ostiones frescos (½ docena)

ostión japonés pionero, migonette.- \$300

ostiones rockefeller (½ docena)

ostión japonés pionero, crema de espinaca, mantequilla, parmesano, panko.- \$360

pizza

al horno de leña (6 rebanadas)

masa madre con 4 días de reposo by [#introbakery](#)

pizza frutti di mare (sin queso)

pulpo, mejillón, camarón, salsa de tomate, ralladura de limón.- \$320

pizza tocino

miel de maple, burrata, cebolla caramelizada.- \$310

pizza jamón serrano

portobello rostizado, mozzarella, arúgula.- \$270

rueda de camembert en masa de pizza

orégano, romero, tomillo, miel, aceite de oliva.- \$350

primeros

sopa de cebolla francesa (250 g)

brandy, pasta hojaldrada, queso parmesano.- \$180

new england clam chowder (250 g)

pan de masa madre.- \$180

dumplings de chicharrón prensado (8 piezas)

al vapor en bambú, salsa verde cremosa + XO.- \$250

agnolotti relleno de queso ricotta (6 piezas)

mantequilla quemada, jamón serrano, aceite de trufa.- \$340

tostada de atún (45g)

chicharrón prensado, salsa macha, aguacate, poro frito.- \$150

tiradito thai

pesca del día (90 g), curry verde y coco, papaya thai, cacahuete.- \$280

ensalada césar (preparada en la mesa)

corazones de orejona (90 g), aderezo césar, parmesano, zest limón amarillo, panko.- \$230

ensalada thai

mix de hojas frescas, flank steak marinado al estilo asiático (100 g), hierbabuena, cilantro, ajo frito, cacahuete tostado, hojuelas de chile y vinagreta cremosa de leche de coco, cacahuete y limón.- \$230

brócoli rostizado

jocoque, mantequilla de rash al hanout, miel.- \$190

betabel a la leña (90 g)

cous cous, jocoque seco, vinagreta de balsámico - cardamomo, miel de romero, avellana caramelizada.- \$175

carne tártara de res (90 g)

pepinillo, alcaparra, mostaza dijon, aceite de trufa, yema curada, parmesano, pan brioche.- \$220

segundos

lubina rayada (120 g)

mejillones, alubias, velouté de perejil, gastrique de tomate.- \$480

pulpo (230 g)

a la leña, hummus, persillade, limón en conserva.- \$550

medio pollito ahumado (200 g)

velouté de mostaza dijón y antigua, puré cremoso de papa.- \$350

confit de pato (100 g)

manzana caramelizada, magret de pato, pan brioche, jus de pato, foie gras.- \$480

filete de res a la mantequilla (200 g)

salsa de alcaparras, perejil y anchoas, coles de bruselas fritas, jocoque.- \$380

smash burger

doble a la plancha (200 g) cebolla, queso americano, salsa americana, pepinillo hecho en casa, papas, gajo trufafadas.- \$300

filete de res chateaubriand (400 g)

demi glace cremoso de pimienta verde, papas gaufrette.- \$680

cabrería (500 g)

filete de res con hueso al horno de leña, tuétano, chiltepín, kale frita.- \$650

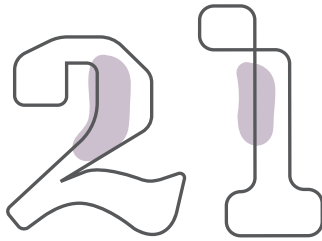
filete wellington (500 g)

duxelle, jamón serrano, envuelto en pasta hojaldrada, puré de papa trufado, demi glace.- \$1,300

arroz calasparra, camarones a la talla u15 (150 g)

caldo obscuro de mariscos, verduras del huerto.- \$380

Pasta de mole de **AUGURIO** Por Angel Vázquez
500 g // \$290



owning our flavors
and feelings

cooking as we like

tasting as
you like

this is what
happiness feels like



ANGEL VÁZQUEZ

intro
restaurant