

INTRODUCING
our menu

and our way to see the world

un menú de angel vázquez
jefe de cocina rústico nava

viajamos *para evolucionar,*
comemos para entender e introducirte
a los sabores del mundo
this is:

intro diction

 BY **intro**
restaurant

nuestro
menú degustación
de 5 tiempos
\$755.00

primera parada. sabores de

FRANCIA X
Angel Vázquez

CON MARIDAJE
+\$400.00 con
vino o mocktails

BIENVENIDO, **estos
son nuestros especiales.**

vamos de viaje a

MARRUECOS

pakorás

(coliflor, papa y cebolla en tempura marroquí)
chutney de cilantro, jocoque, harissa.- \$180

berenjena rostizada

tomate, menta, cilantro, yogurt griego y mantequilla
de harissa, pan de masa madre.- \$200

pizza marroquí de cordero

yogurt natural, carne molida de cordero, tomates cherrys,
perejil, mantequilla de rash al hanout .- \$310

kefta kabobs

brochetas de carne molida de res, perejil, cilantro,
menta, harissa, tahini sauce.- \$225

Pasta de mole de **AUGURIO** Por Angel Vázquez

500 g // \$290

para comenzar y compartir

aceitunas marinadas en casa (100 g)
mix de aceitunas cerignola, kalamata y nocellara,
romero, ajo, limón amarillo.- \$150

caviar oscietra kenoz (15 g)
crème fraiche, papas gaufrette.- \$1,800

jamón ibérico
100% de bellota arturo sánchez (40 g)
rayadura de tomate, aceite de oliva picual, pan hecho en casa.- \$575

ostiones frescos (½ docena)
ostión japonés pionero, migonette.- \$300 (Bajo disponibilidad)

ostiones rockefeller *intro style* (½ docena)
ostión japonés pionero, al horno y gratinados en crema
de espinaca, mantequilla, parmesano, pankó.- \$360 (Bajo disponibilidad)

dumplings de chicharrón prensado (8 piezas)
relleno de chicharrón prensado y carne molida de cerdo en masa
de wonton al vapor en bambú, salsa verde cremosa + XO.- \$250

camembert al horno de leña en masa de pizza
rueda de queso camembert de villa nolasco, orégano,
romero, tomillo, miel, aceite de oliva.- \$350

pizza

de masa madre con 4 días de reposo de **BAKER** *by intro*
al horno de leña (6 rebanadas)

frutti di mare (sin queso)
pulpo, camarón, mejillón ahumado en casa, salsa de tomate,
mantequilla infundada de vodka, ralladura de limón.- \$320

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

jamón serrano
portobello rostizado, queso mozzarella, arúgula.- \$270

primeros

de cuchara

sopa de cebolla francesa (250 g)

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

new england clam chowder (250 g)

(sopa espesa de almeja, apio, tocino) pan de masa madre.- \$180

pasta fresca agnolotti

rellena de queso ricotta (6 piezas)

salsa tartufo, mantequilla quemada, jamón serrano crujiente.- \$340

FRESH AND LIGHT

carne tártara de res (90 g)

filete de res picado a mano, pepinillo, alcaparra, mostaza dijon, aceite de trufa, yema curada, queso parmesano, pan brioche.- \$220

tostada de atún aleta azul (45 g)

chicharrón prensado, pepino, manzana granny smith, salsa macha, aguacate, poro frito.- \$150

tiradito thai

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

ensalada César *intro style* (preparada en la mesa)

corazones de lechuga 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, vinagreta cremosa de leche de coco, cacahuete, limón.- \$230

brócoli rostizado a la leña

jocoque seco, mantequilla de rash al hanout, miel de abeja orgánica, hojuelas de chile, za'atar.- \$190

betabel a la leña (90 g)

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

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.

segundos

lubina rayada a la francesa (120 g)
lomo de lubina al sartén, mejillones y alubias estofadas en velouté de perejil, gastrique de tomate.- \$480

pulpo a la leña (230 g)
hummus, persillade, limón en conserva.- \$550

salmón al carbón ahumado en tabla de cedro (230 g)
mostaza antigua, miel de abeja organica, bok choy, piccalilli, aioli de ajo rostizado.- \$450

medio pollito ahumado rockcornish (200 g)
velouté de mostaza antigua y dijon, puré cremoso de papa.- \$350

confit de pato desde 2003 (100 g)
manzana caramelizada, magret de pato, foie gras, jus de pato, pan brioche.- \$480

arroz calasparra DO y camarones U15 a la talla (150 g)
arroz meloso cocinado en caldo oscuro de mariscos, verduras del huerto.- \$380

medallón de filete de res de Sonora a la mantequilla (200 g)
salsa de alcaparras, perejil y anchoas, coles de bruselas fritas, jocoque seco.- \$380

cabrería de sonora al chiltepin y tuétano (500 g)
filete de res con hueso al horno de leña, tuétano, chiltepin, kale frita.- \$650

filete de res chateaubriand (400 g)
centro de filete de res, demi glace cremoso de pimienta verde, papas fritas gaufrette.- \$680

"the perfect" smash burger
molida de sirloin prime doble a la plancha (200 g) cebolla, queso americano (del real), salsa americana, pepinillo hecho en casa, papas gajo con aceite de trufa y parmesano.- \$300

haz tu hamburguesa paquete
DE NIÑOS GRANDES
smash burger
+ dry martini \$495



519 KIDS
Happy MEAL



a éstos **21 años**
cocinando para ti
los llamamos:

Temporada
21

¡BIENVENIDO!



ANGEL VÁZQUEZ

intro
restaurant