

INTRODUCING
our menu

and our way to see the world

un menú de angel vázquez
jefe de cocina rústico nava

para comenzar y compartir

aceitunas marinadas en casa (100 g)
mix de aceitunas cerignola, kalamata y nocellara,
romero, ajo, limón amarillo.- \$155

caviar oscietra kenoz (15 g)
crème fraîche, papas gaufrette.- \$1,890

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

ostiones frescos ($\frac{1}{2}$ docena)
ostión japonés pionero, migonette.- \$315 (Bajo disponibilidad)

ostiones rockefeller intro style ($\frac{1}{2}$ docena)
ostión japonés pionero, al horno y gratinados en crema
de espinaca, mantequilla, parmesano, panko.- \$375 (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, xo roja.- \$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 infusionada de vodka, ralladura de limón.- \$350

tocino
miel de maple, burrata de búfala, cebolla caramelizada.- \$325

jamón serrano
portobello rostizado, queso mozzarella, arugula.- \$285

primeros

de cuchara

sopa de cebolla francesa (250 g)

cebolla caramelizada, brandy, pasta hojaldrada,
queso parmesano.- \$190

new england clam chowder (250 g)

(sopa espesa de almeja, apio, tocino) pan de masa madre.- \$190

pasta fresca agnolotti

rellena de queso ricotta (6 piezas)

salsa tartufo, mantequilla quemada, jamón serrano crujiente.- \$350

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 (90 g)

chicharrón prensado, pepino, manzana granny smith,
mayo habanero, aguacate, poro frito.- \$160

tiradito thai

pesca del día (90 g), leche de tigre de curry verde y coco,
papaya thai, cacahuate.- \$295

ensalada césar intro style (preparada en la mesa)

corazones de lechuga orejona (90 g), aderezo césar,
parmesano, zest limón amarillo, panko.- \$240

ensalada thai

mix de hojas frescas, flank steak marinado al estilo asiático (100 g)
herbabuena, cilantro, ajo frito, cacahuate tostado, hojuelas de chile,
vinagreta cremosa de leche de coco y crema de cacahuate, limón.- \$240

brócoli rostizado a la leña

jocoque seco, mantequilla de rash al hanout,
miel de abeja orgánica, hojuelas de chile, za'atar.- \$195

betabel a la leña (90 g)

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

segundos

pesca del día a la francesa (120 g)

lomo de pesca del día al sartén, mejillones y alubias estofadas en velouté de perejil, gastrique de tomate.- \$485

pulpo a la leña (230 g)

hummus, persillade, limón en conserva.- \$555

salmón al carbón ahumado en tabla de cedro (230 g)

mostaza antigua, miel de abeja orgánica, bok choy, piccalilli, aioli de ajo rostizado.- \$460

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.- \$485

arroz calasparra DO

cola de res, foie gras y chorizo (90 g)

arroz meloso cocinado en caldo oscuro de mariscos, verduras del huerto.- \$395

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 chiltepín y tuétano (500 g)

filete de res con hueso al horno de leña, tuétano, chiltepín, kale frita.- \$680

filete de res chateaubriand (400 g)

centro de filete de res, demi glace cremoso de pimienta verde, papas fritas gaufrette.- \$695

"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.- \$315

*haz tu hamburguesa paquete
DE NIÑOS GRANDES*

*smash burger
+ dry martini \$495*





ANGEL VÁZQUEZ

intro
restaurant