

INTRODUCING
our menu

and our way to see the world

un menú de angel vázquez
jefe de cocina rústico nava

BIENVENIDO, *estos son*
nuestros especiales
de temporada

pizza elote miso (6 rebanadas)
elote rostizado, chile serrano,
mantequilla de miso, queso mozzarella,
aceite de chiles secos.- \$325

ensalada de higos
queso flor de atlixco, hinojo, nibs de cacao,
vinagreta de cocoa y estragón.- \$240

tart tatin de cebollas cambray
queso gruyer, terrina de cerdo, créme fraiche,
demi glacé de cocción.- \$320

barbacoa norteña de res prensada y sellada
mole amarillo oaxaqueño y calabaza criolla asada,
frijoles de la olla.- \$265

atún confitado (100 g)
espárragos blancos, vinagre de Jerez,
mezcla de hojas de cactilia, huevo duro.- \$ 290

Pasta de mole de **AUGURIO** Por Angel Vázquez
500 g // \$310

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 (½ docena)

ostión japonés pionero, migonette.- \$330 (bajo disponibilidad)

ostiones rockefeller *intro style* (½ docena)

ostión japonés pionero, al horno y gratinados en crema de espinaca, mantequilla, parmesano, pankó.- \$380 (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.- \$265

camembert al horno de leña en masa de pizza

rueda de queso camembert de villa nolasco, orégano, romero, tomillo, miel, aceite de oliva.- \$370

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 infundionada de vodka, ralladura de limón.- \$350

tocino

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

jamón serrano

portobello rostizado, queso mozzarella, arúgula.- \$325

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.- \$355

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.- \$230

tostada tatemada de atún aleta amarilla (90 g)

atún fresco en cubos, emulsión picante de salsa macha, jengibre, ajo y cebollín, sobre aguacate y tostada de maíz azul.- \$190

tiradito thai

pesca del día (90 g), leche de tigre de curry verde y coco, papaya thai, cacahuete.- \$310

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

corazones de lechuga orejona (90 g), aderezo César, parmesano, zest limón amarillo, panko.- \$250

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 y crema de cacahuete, limón.- \$250

brócoli rostizado a la leña

jocoque seco, mantequilla de rash al hanout, miel de abeja orgánica, hojuelas de chile, za'atar.- \$215

betabel a la leña (90 g)

cous cous, jocoque seco, vinagreta de balsámico - cardamomo, miel de romero, avellana caramelizada.- \$190

brochetas satay (3 piezas)

brochetas de pollo, salsa satay cremosa y envolvente, donde el cacahuete tostado se funde con notas cálidas de curry.- \$260

tacos de pork belly (2 tacos)

tortilla de maíz, salsa la chula de san cosme, bbq de espresso, jocoque casero.- \$200

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. Todos los platillos están sujetos a disponibilidad.

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.- \$585

salmón al carbón ahumado en tabla de cedro (230 g)
mostaza antigua, miel de abeja orgánica, bok choy,
piccalilli, aioli de ajo rostizado.- \$485

medio pollito ahumado rockornish (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.- \$450 (para dos personas)

**medallón de filete de res de
sonora a la mantequilla** (200 g)
salsa de alcaparras, perejil y anchoas,
coles de bruselas fritas, jocoque seco.- \$390

cabrería de sonora al chiltlepín y tuétano (500 g)
filete de res con hueso al horno de leña, tuétano,
chiltlepín, kale frita.- \$690

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



519 KIDS
Happy
MEAL





ANGEL VÁZQUEZ

intro
restaurant

AUGURIO

a éstos **22 años**
cocinando para ti
los llamamos:

Temp. **22**

¡BIENVENIDO!