



## ENTRADAS

### VEGETALES ABRASADOS

Cocinados a las brasas -calabaza, zanahoria, morrón, cebolla, jitomate, col de Bruselas, espárragos y chile güero-, bañados de una vinagreta de romero con ajo.

### SOPES DE MOLLEJAS DE RES

5 sopes de masa azul con mollejas de res a la parrilla, con aire de chile serrano y limón dulce asado.

### \* TAQUITOS DE BERENJENA (PLATILLO TOTALMENTE VEGANO)

5 taquitos de berenjena confitada con ajo rostizado, acompañado de salsa criolla, cebolla, cilantro, chile de agua, chile caribeño y chile serrano. Acompañamiento: guacamole.

### TAQUITOS DE ARRACHERA CERTIFIED ANGUS BEEF

5 Taquitos de la mejor arrachera certified angus beef, tortillas hechas a mano con un cake de guacamole, coronado con chapulines baby.

### TAQUITOS DE RIB EYE

250 gr. de Rib Eye "Sterling Silver" con salsa de tomatillo milpero y emulsión de vinagre de vino blanco. Con queso añejo de la sierra de Coacaman, Michoacán, Acompañamiento: guacamole espolvoreado con chapulines.

## SEAFOOD

### MEJILLONES A LA PARRILLA

24 piezas de mejillones al vino blanco y mantequilla blanca a la parrilla, acompañado de pan horneado.

### ATÚN

200gr. De lonja de atún fresco, al término a su elección, acompañado de una fina selección de lechugas y guarnición a elegir: • Finas Hierbas • Tierra de mole • Reducción de Brandy

### SALMÓN

200gr. Salmón fresco término a su elección, acompañado de ensalada fresca y guarnición a elegir: • Finas Hierbas • Tierra de mole • Reducción de Brandy

## CARNES

### WELLINGTON MX / (CERTIFIED ANGUS BEEF)

200 gr Filete CAB, cubierto con duxell de huitlacoche, portobello y jamón serrano, envuelto en hojaldre. Horneado en horno de leña, sobre un mole de flores.

### ARRACHERA CERTIFIED ANGUS BEEF 300 grs. / (CERTIFIED ANGUS BEEF)

### PORTER HOUSE 600 gr. / (CERTIFIED ANGUS BEEF)

### RIB EYE STERLING SILVER 500 grs. / (STERLING SILVER)

### RIB EYE MADURADO STERLING SILVER 400 grs. / (STERLING SILVER)

Añejado en seco por 35 días.

### TOMAHAWK 1,500 gr. / (STERLING SILVER)

### NEW YORK 500 gr. / (RANCHERS REGISTRY)

### VACÍO AMERICAN WAGYU 400 gr. / (SNAKE RIVER FARMS)

### RACK FRANCÉS NEW ZEALAND 500 gr. / (NEW ZEALAND SPRING LAMB)

Rack francés de cordero cocinado a la parrilla, condimentado con sal perfumada de menta y romero, acompañado de una fina selección de lechugas y guarnición a su elección.

## GUARNICIONES A LA BRASA

### PAPA ARTESANAL

### ELOTE DULCE

## GUARNICIONES EXTRA

• Ensalada fresca • Papas gajo • Puré de papa • Puré de camote • Vegetales rostizados

Nuestra parrilla es 100% artesanal, por lo que los tiempos de preparación son entre 25 y 40 minutos, favor de tomar su tiempo en ordenar.

