



TRASIEGO
COCINA DE AUTOR

ENTRADAS

CAPUCHINO DE GORDITA

Rellena de frijol con lechuga, queso y salsa molcajeteadas con aceite de cenizas.

Maridaje: Blancs
\$129.00

CAPUCHINO DE BETABEL

Cocido a las brasas con aceite de piñón de Santa Rosa.

Maridaje: Blancs
\$139.00

CAPUCHINO DE ALCACHOFA BABY

Con tatemado de jitomate y aceite de piñón de Santa Rosa, acompañado con tostas de pan.

Maridaje: Rosé/Blancs
\$169.00

CARPACCIO DE ATÚN EN MIEL DE PULQUE

Con alcaparras, aceitunas, arúgula y queso de cabra; aliñado con aceite de oliva y balsámico.

140 grs.
(Para compartir)

Maridaje: Blancs/Piedra de Oro
\$285.00



FALSO TUÉTANO

Relleno de berenjena con escamoles, acompañado con tostas de pan.

(Para compartir)

Maridaje: Blancs
\$230.00

TACOS DE CHICHARRÓN DE PESCADO

Adobado con chiles secos, aderezados con alioli de chipotle y acompañados de col morada aliñada con limón y vinagre balsámico.

Maridaje: Piedra de Oro
\$219.00

MOLCAJETE DE GUACAMOLE

Guacamole tradicional con cecina de la casa, acompañado de panela a la parrilla y totopos.

Maridaje: Blancs/Latiendo
\$299.00

TACÓN CUADRA

Chile pasilla relleno de pollo con trufa, envuelto en pasta hojaldre con escamol a las brasas y puré de aguacate.

Maridaje: Blend/Malbec
\$149.00



TACO CEREMONIAL DE CONEJO

Chile pasilla relleno de conejo confitado por 12 hrs. con mantequilla de aguacate y crema de jitomate.

Maridaje: Blancs/Latiendo
\$139.00

TACO CEREMONIAL DE LAS ENTRAÑAS DE GUANAJUATO

Relleno de escamol con puré de aguacate tatemado.

Maridaje: Blancs/Latiendo
\$149.00

CROQUETA DE CECINA DE LA SIERRA DE GUANAJUATO

Con cremilla de fijos y reducción de guacamole.

5 pz.

(Para compartir)

Maridaje: Piedra de Oro
\$159.00

DORADITA DE ESCAMOLES ENCURTIDOS

Con papa y zanahoria con salsa de jitomate y aceite de chiles verdes encurtidos.

2 pz.

(Para compartir)

Maridaje: Blancs
\$149.00

CEVICHE CON PESCA DEL DÍA

Ceviche con pesca del día en chiles secos con vegetales, arúgula, aceitunas y miel de agave.

Maridaje: Blancs/Blend
\$230.00



FIDEOS CASEROS

Aromatizados con azafrán a la leña en salsa de chile chipotle; con crema, queso, aguacate y caldereta de vegetales.

Maridaje: Blancs/Blend
\$159.00

PULPO A LAS BRASAS

Con tatemado de chiles secos a la leña y espárragos en aceite de oliva y pimentón.

Maridaje: Syrah/Malbec
\$349.00



EMPANADAS DE RABO DE TORO

Rellenas de rabo de toro cocinado en pencas de magüey montadas sobre espejo de jugo de carne.

Maridaje: Blend/Merlot
\$249.00