



TRASIEGO  
COCINA DE AUTOR

## DEL MAR

### TOTOABA

Totoaba a baja temperatura sobre espejo de mole de cítricos con vegetales y supremas de cítricos.

*Maridaje: Rosé*

\$420.00



SIN GLUTEN

### ATÚN A LAS BRASAS

En puré de toronja con vegetales al grill en salsa de garambullo y frambuesas al vino tinto.

*Maridaje: Rosé/Cabernet Sauvignon*

\$395.00



SIN GLUTEN

### FETTUCCHINE CON VEGETALES A LA PARRILLA

Con mix de mariscos en salsa de trufa.

*Maridaje: Blancs*

\$420.00

### SALMÓN TRASIEGO

Salmón cocinado a baja temperatura en salsa de trufa blanca con vegetales de temporada.

*Maridaje: Blancs*

\$410.00

## ARROZ DE ESPECIALIDAD DEL CHEF

### ARROZ EN REDUCCIÓN DE CHILE GUAJILLO

Con vegetales baby de temporada y pulpo a las brasas.

*Maridaje: Piedra de Oro/Blend Reserva*

\$349.00

### ARROZ AROMATIZADO CON AZAFRÁN Y HUITLACOCHÉ

Con tiernos vegetales de la huerta y corazón de filete a la parrilla.

*Maridaje: Rosé/Blancs*

\$359.00

## CERDO

### FILETE DE CERDO EN QUESO DE CABRA

Con salsa de garambullo y frambuesa, con ensalada de la casa.

*Maridaje: Cabernet Sauvignon/Malbec*

\$359.00

### LECHÓN CONFITADO POR 12 HORAS EN SALSA DE DULCE DE CELAYA

Con frijol negro y mix de ensalada.

*Maridaje: Cabernet Sauvignon/Malbec*

\$479.00

### COSTILLAS DE CERDO

Cocinadas a baja temperatura en salsa de xoconostle con piña caramelizada.

*Maridaje: Merlot/Malbec*

\$359.00



SIN GLUTEN

### LECHÓN CONFITADO POR 12 HORAS EN SALSA DE MIEL DE MEZQUITE

Con vegetales a la parrilla.

*Maridaje: Piedra de Oro/Blend*

\$479.00



SIN GLUTEN



TRASIEGO  
COCINA DE AUTOR

## RES

### LENGUA DE RES

Cocinada a baja temperatura por 12 horas en su propio jugo con puré de papa y mix de lechugas.

**Maridaje: Piedra de Oro**  
\$440.00

### FETTUCCINE CON VEGETALES Y NEW YORK

Con vegetales a la parrilla y New York añejado por 30 días en salsa de trufa.

**Maridaje: Blend/Cabernet Sauvignon**  
\$395.00

### FILETE DE RES A LAS BRASAS

Con puré de camote asado en leña de mezquite y jugo de carne.

**Maridaje: Syrah/Malbec**  
\$395.00

### CENTER CUT

Con puré de camote en salsa de berenjena con escamoles.

**Maridaje: Merlot**  
\$380.00

## A LA LEÑA

### ARRACHERA A LAS BRASAS

Acompañada de bastones de camote fritos con trufa y mix de lechugas.

**Maridaje: Merlot/Blend Reserva**  
\$149.00 c/ 100 grs.  
Orden mínima de 300 grs.

### NEWYORK A LAS BRASAS

Añejado por 40 días, con vegetales a la parrilla y ensalada aliñada con vinagreta de jitomate.

**Maridaje: Piedra de Oro/Syrah/Malbec Reserva**  
\$179.00 c/ 100 grs.  
Orden mínima de 300 grs.

### RIB EYE A LAS BRASAS

Añejado por 40 días, con vegetales a las finas hierbas y ensalada aliñada con vinagreta de jitomate.

**Maridaje: Piedra de Oro/Malbec/ Cabernet Sauvignon**  
\$199.00 c/ 100 grs.  
Orden mínima de 300 grs.

### CHAMORRO

Chamorro de cerdo cocinado a baja temperatura por 8 horas en una reducción de su propio jugo, servido con una espuma de puré de papa y foie gras.

**Maridaje: Blend/Cabernet Sauvignon**  
\$580.00

## AVES

### SUPREMA DE POLLO

Rellena de quelites, espinacas, camarón y queso en mole de convento, acompañada de arroz.

**Maridaje: Rosé/Latiendo**  
\$329.00

### MAGRET DE PATO EN MOLE DE CÍTRICOS

Acompañado de ensalada y caldereta de morrón con jamón serrano y nuez.

**Maridaje: Piedra de Oro/Cabernet Sauvignon**  
\$489.00



TRASIEGO  
COCINA DE AUTOR

## DE LA HUERTA

### FALSO COUS COUS

Con puré de papa y trufa acompañado de espárragos y vegetales del día aliñado con aceite de oliva.

*Maridaje: Blancs*

\$199.00



SIN GLUTEN

### ENSALADA MIXTA TRASIEGO

Lechugas baby y vegetales al grill con queso de cabra empanizado y jalea de albaricoque.

*Maridaje: Rosé*

\$229.00

### ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN SELLADO

Aliñada con mole de cítricos e ingredientes de temporada del campo guanajuatense y julianas de tortilla fritas.

*Maridaje: Rosé/Blancs*

\$249.00



SIN GLUTEN

## NIÑOS

### PASTA

Al burro con queso parmesano.

\$149.00

### PAPAS GAJO

Condimentadas con sal.

\$105.00

### QUESADILLAS

Tortillas de maíz con queso Gouda.

\$25.00 *clu*

### FAJITAS DE POLLO

Con papas y ensalada.

\$249.00

### FAJITAS DE ARRACHERA

A la parrilla, con gajos de papas.

\$295.00