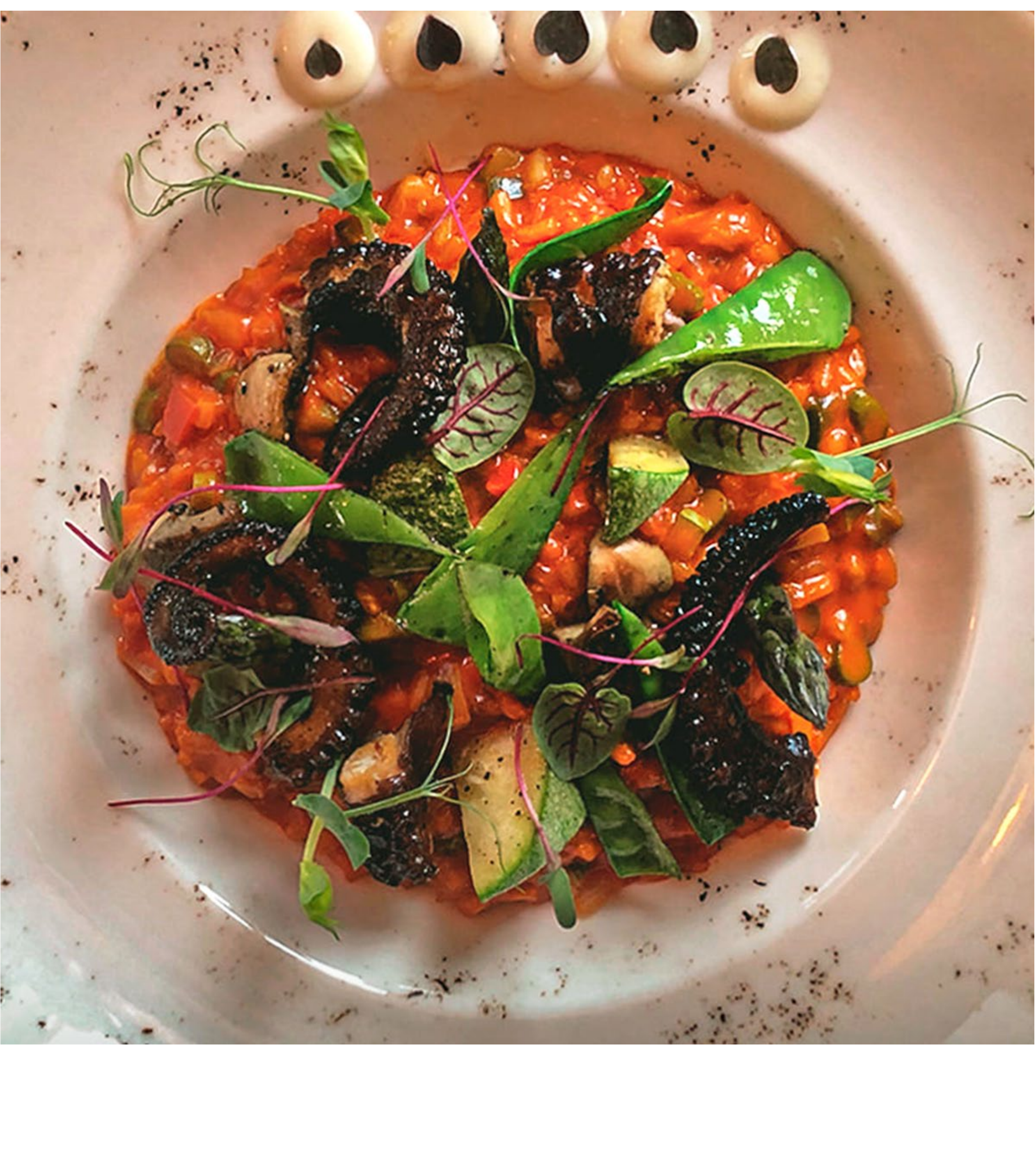




DEL MAR

ARROZ EN REDUCCIÓN

DE CHILE GUAJILLO

Con vegetales baby de temporada

y pulpo a las brasas

Maridaje: Malbec/Blend Reserva

349.00

PESCA DEL DÍA

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

200 grs

Maridaje: Rosé

379.00

ATÚN A LAS BRASAS

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

170 grs

Maridaje: Rosé/Blend

395.00

FETTUCCHINE CON VEGETALES A LA PARRILLA

Con mix de mariscos en salsa de trufa

Maridaje: Blancs

420.00

SALMÓN TRASIEGO

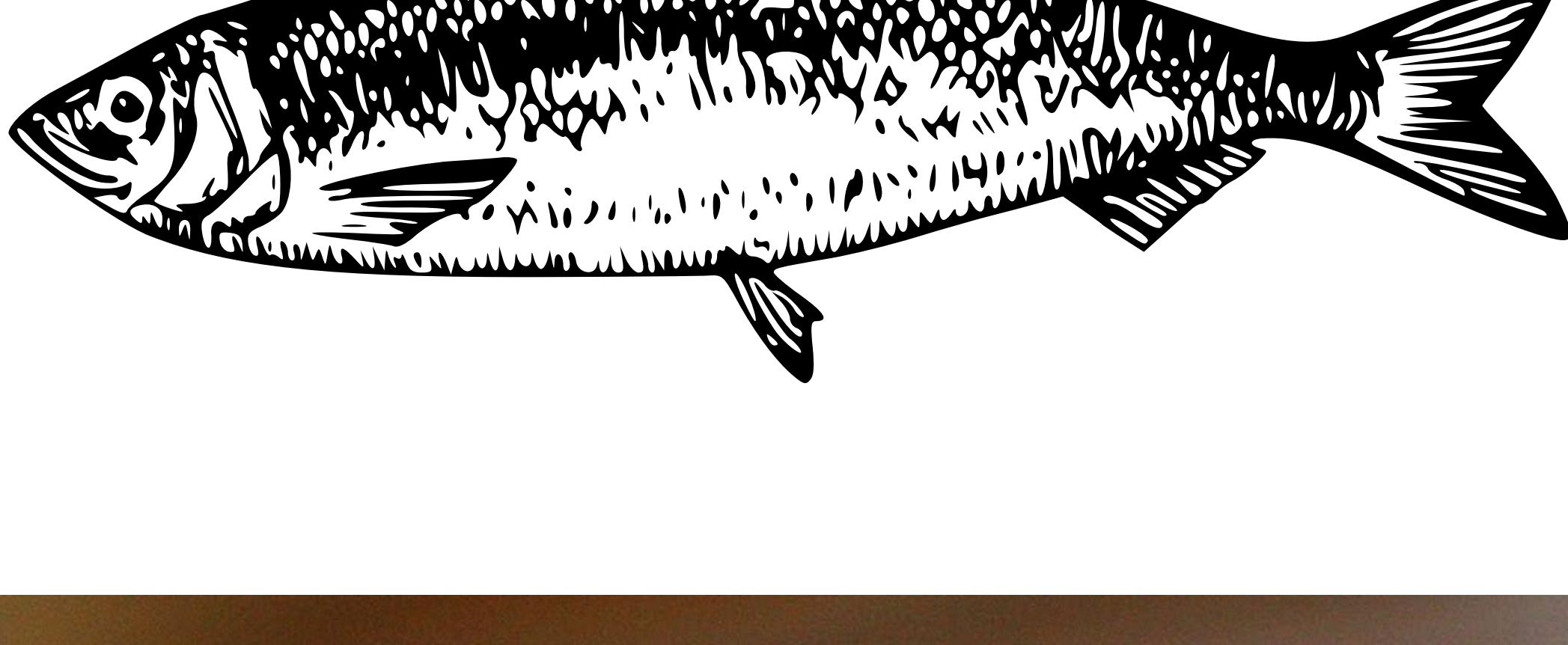
Salmón cocinado a baja temperatura en salsa
de trufa blanca con vegetales de temporada

200 grs

Maridaje: Blancs

469.00

** Nos enorgullece crear nuestros platillos con los ingredientes más frescos. Sin embargo, consumir pescados y mariscos puede provocar alergias/aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.*



CERDO

FILETE DE CERDO EN QUESO DE CABRA

Con salsa de garambullo y frambuesa,

con ensalada de la casa

200 grs

Maridaje: Blend/Malbec

359.00

COSTILLAS DE CERDO

Cocinadas a baja temperatura en salsa de
xoconostle con piña caramelizada

250 grs

Maridaje: Malbec/Blend Reserva

359.00

LECHÓN CONFITADO POR 12 HORAS

EN SALSA DE DULCE DE CELAYA

Con frijol negro y mix de ensalada

200 grs

Maridaje: Blancs/Malbec

479.00

LECHÓN CONFITADO POR 12 HORAS

EN SALSA DE MIEL DE MEZQUITE

Con vegetales a la parrilla

200 grs

Maridaje: Blancs/Blend

479.00



PALETILLA DE COCHINILLO

Cocinada por 6 horas a las brasas en su propio jugo con mix de lechugas aliñadas con vinagreta de jitomate y papas a las brasas

600 grs

Maridaje: Malbec/Blend Reserva

699.00



RES

ARROZ AROMATIZADO CON

AZAFRÁN Y HUITLACOCHÉ

Con tiernos vegetales de la huerta

y corazón de filete a la parrilla

Maridaje: Rosé/Blancs

359.00

FILETE DE RES A LAS BRASAS

Con puré de camote asado en leña

de mezquite y jugo de carne

200 grs

Maridaje: Blend/Malbec

379.00

FETTUCCHINE CON

VEGETALES Y NEW YORK

Con vegetales a la parrilla y New York

añejado por 30 días en salsa de trufa

Maridaje: Blend/Malbec

389.00

CENTER CUT

Con puré de camote en salsa

de berenjena con escamoles

200 grs

Maridaje: Blancs

389.00

LENGUA DE RES

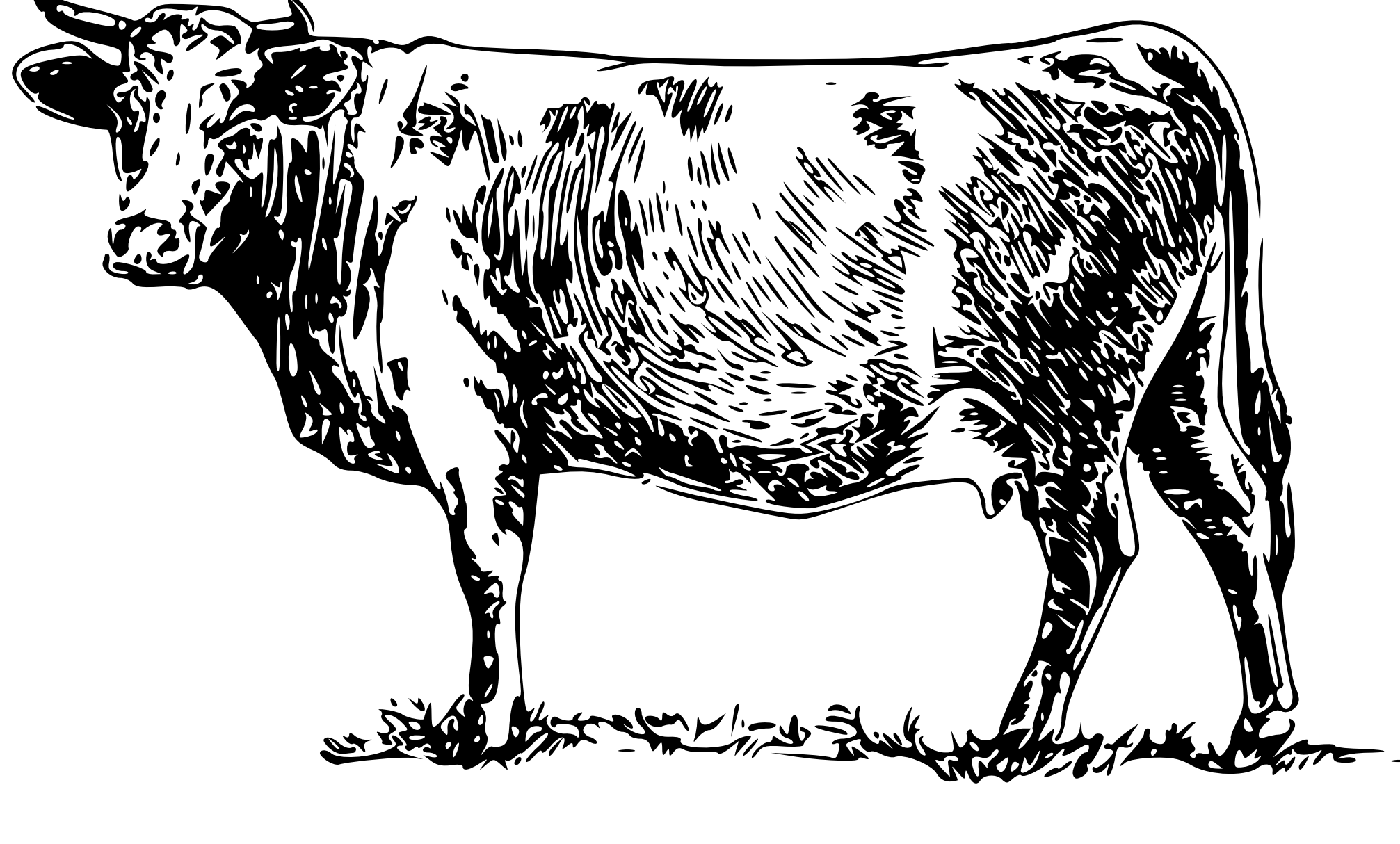
Cocinada a baja temperatura por 12 horas en su

propio jugo con puré de papa y mix de lechugas

200 grs

Maridaje: Blancs

389.00



RES A LA LEÑA

ARRACHERA A LAS BRASAS

Acompañada de bastones de camote

fritos con trufa y mix de lechugas

Maridaje: Blend/Blend Reserva

149.00 c/ 100 grs

Orden mínima de 300 grs

NEW YORK A LAS BRASAS

Añejado por 40 días, con vegetales a la parrilla

y ensalada aliñada con vinagreta de jitomate

Maridaje: Malbec/Blend Reserva/

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: Malbec/Blend Reserva/
Malbec Reserva*

199.00 c/ 100 grs
Orden mínima de 300 grs

SUPREMA DE POLLO

Rellena de quelites, espinacas y queso en
mole de convento, acompañada de arroz
200 g

Maridaje: Rosé/Blend

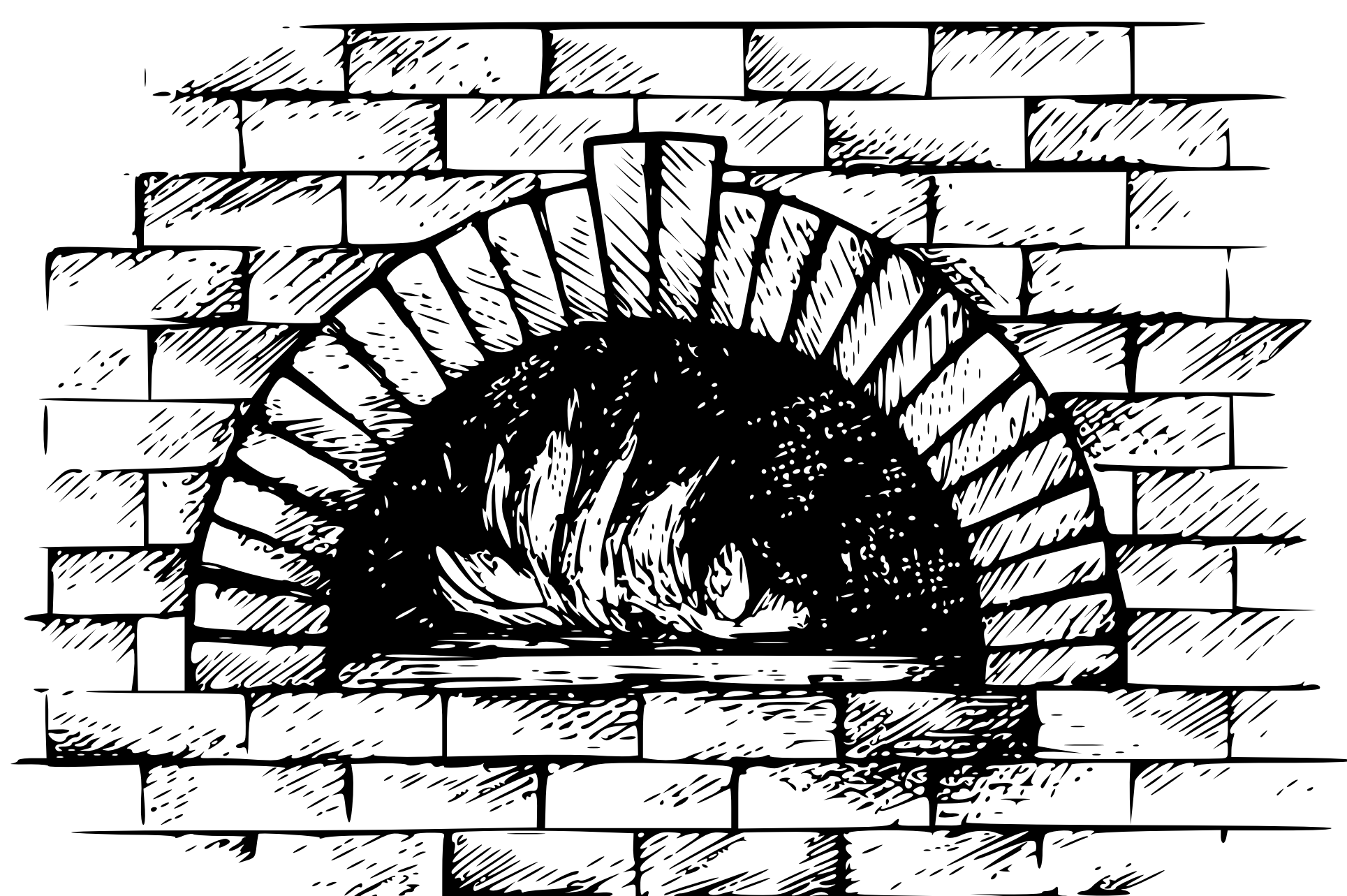
329.00

MAGRET DE PATO EN MOLE DE CÍTRICOS

Acompañado de ensalada y caldereta
de morrón con jamón serrano y nuez
200 g

Maridaje: Blend

489.00



NIÑOS

PASTA

Al burro con
queso parmesano

149.00

FAJITAS DE POLLO

Con papas y ensalada

189.00

FAJITAS DE ARRACHERA

A la parilla, con gajos de papas

199.00

