



DEL MAR

ARROZ EN REDUCCIÓN
DE CHILE GUAJILLO
Con vegetales baby de temporada
y pulpo a las brasas

Maridaje: Malbec/Blend Reserva

349.00

TOTOABA

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/Merlot

395.00



FETTUCCINE CON VEGETALES A LA PARRILLA

Con mix de mariscos en salsa de trufa

Maridaje: Blancs

420.00

SALMÓN TRASIEGO

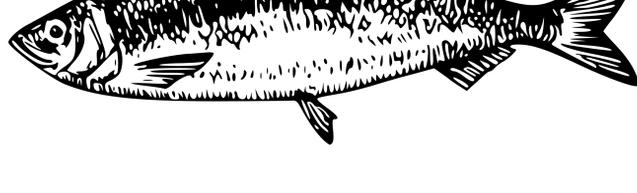
Salmón cocinado a baja temperatura en salsa
de trufa blanca con vegetales de temporada

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





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

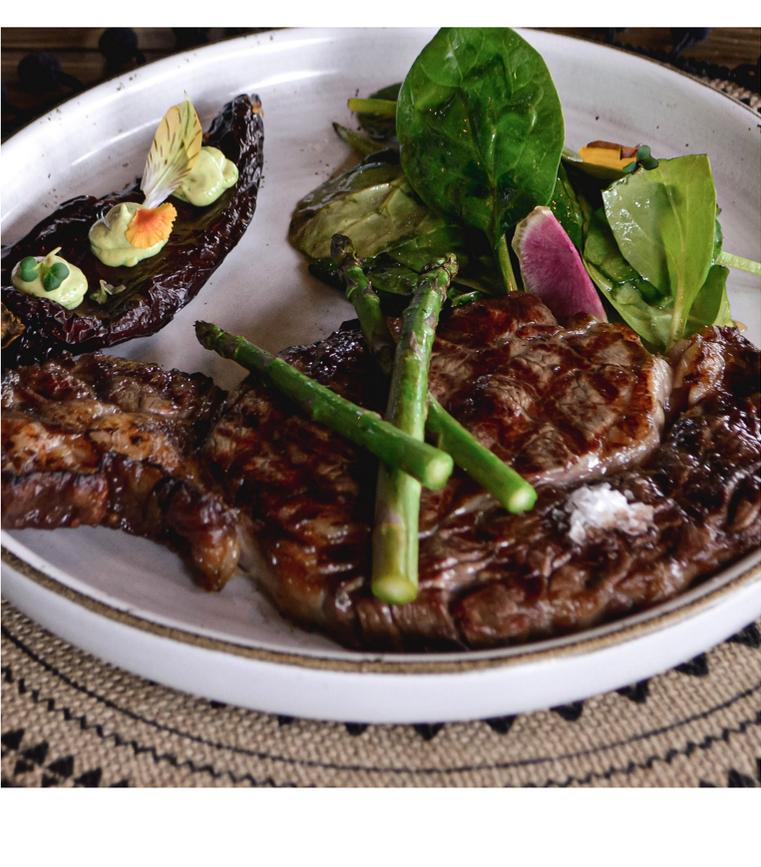
389.00

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



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

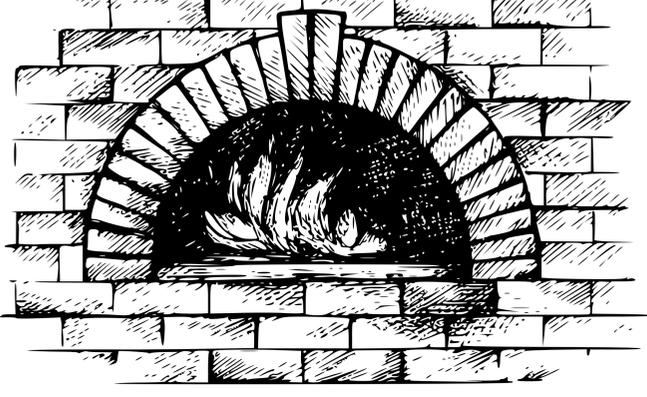
Orden mínima de 300 grs

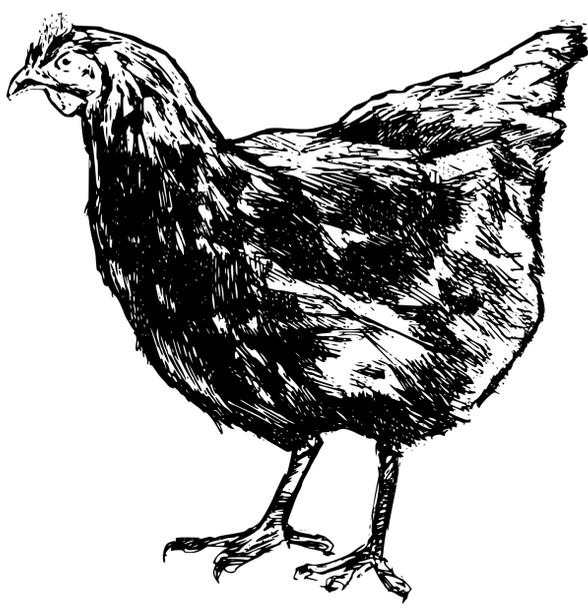
CHAMORRO
Chamorro de cerdo cocinado a baja temperatura por 8 horas en una reducción de su propio jugo, servido con una espuma de puré de papa

300 grs

Maridaje: Blend/Cabernet

580.00





AVES

SUPREMA DE POLLO

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

200 g

Maridaje: Rosé/Blend

329.00

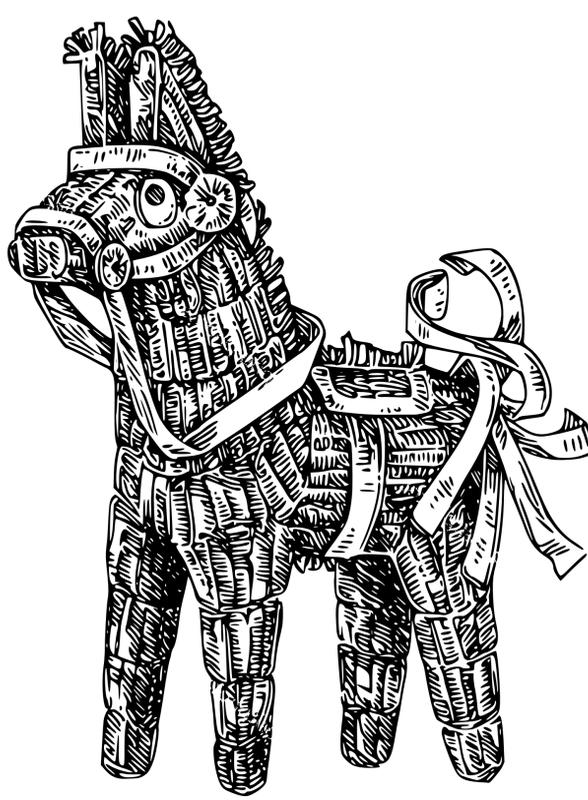
MAGRET DE PATO EN MOLE DE CÍTRICOS

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

PAPAS GAJO

Condimentadas con sal

105.00

QUESADILLAS

Tortillas de maíz con queso Gouda

25.00 c/u

FAJITAS DE POLLO

Con papas y ensalada

189.00

FAJITAS DE ARRACHERA

A la parilla, con gajos de papas

199.00