

ENTRADAS / APPETIZERS

- Ceviche de mariscos con cilantro, frutas tropicales, guacamole y aceite de oliva extra virgen.* 200 g
- *Shellfish cocktail with coriander, exotic fruits, guacamole and extra virgin olive oil.* 200 g*
\$205
- Tártara de atún con mostaza fina, quinoa y aceite de oliva con especias.* 250 g
- *Tuna tartare seasoned with fine flavored mustard, quinoa and olive oil with herbs and spices.* 250 g*
\$205
- Carpaccio de res con polvo de chiles y queso parmesano.* 180 g
- *Beef carpaccio seasoned with a blend of fine spices and parmesan cheese.* 180 g*
\$193
- Laminitas de salmón Gravlax con crema de eneldo y wasabi.* 200 g
- *Thinly sliced Gravlax salmon with creamy dill sauce and wasabi.* 200 g*
\$205
- Terrina de Foie Gras de pato con higo caramelizado y frutos secos. 150 g
- *Foie gras terrine with caramelized figs and dry fruits. 150 g*
\$290
- Cazoleta de Caracoles con mantequilla de ajo, perejil y almendras. 180 g
- *Casserole "French Style Snails" with butter, almond, garlic and persil sauce. 180 g*
\$210

ENSALADAS / SALADS

- Ensalada de lechuga Romana, pera, queso Roquefort, frambuesa y vinagreta de Roquefort. 250 g
- *Fresh, crisp romaine lettuce, pears, Roquefort cheese, raspberries with Roquefort vinaigrette dressing. 250 g*
\$185
- Ensalada de hortalizas con vinagreta de cilantro y Camarones crujientes. 250 g
- *A medley of green leaf vegetables with coriander vinaigrette dressing and crispy shrimps. 250 g*
\$170
- Ensalada de Burrata, Jamón serrano y arúgula baby. 200 g
- *Burrata cheese salad with serrano ham and arugula fresh leaves. 200 g*
\$ 295

* El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.
*The consumption of raw food is at your own risk.



- Tarta Fina de Jitomates y Queso de Cabra Fresco con salsa de Albahaca y Aceituna Negra. 220 g

- *Tomatoes and Fresh Goat Cheese Tart with Basil sauce and Black Olives. 220 g*
\$145

SOPAS / SOUPS

- Sopa de Cebolla gratinada. 220 ml
- *Traditional onion soup with grated cheese. 220 ml*
\$155
- Crema de Elote con pan de maíz, huitlacoche, elote y chile poblano. 200 ml
- *Mexican fresh corn soup with corn bread, huitlacoche mushroom and poblano pepper. 200 ml*
\$165
- Sopa de Jitomate a la antigua con crujiente de prosciutto e infusión de chile guajillo. 220 ml
- *Tomato soup "Antique style" with prosciutto and infusion of guajillo chile. 220 ml*
\$170
- Crema de Hongos con Crouton. 220 ml
- *Cream of mushroom soup with bread. 220 ml*
\$110

PASTAS

- Fetuccini al gusto: salsa italiana o alioli o chícharo, con tiras de pechuga de pollo a la plancha. 220 g
- *Fetuccini with your choice of sauce: italian, alioli or pea sauce with grilled chicken breast slices. 220 g*
\$220
- Risotto cremoso de hongos, champiñón, portobello, setas y Aceite de Trufa. 220 g
- *Creamy risotto with a mixture of wild, button and portobello mushrooms with truffle oil. 220 g*
\$235
- Risotto de Mariscos, camarón, mejillón, almeja y calamar. 220 g
- *Seafood risotto with shrimp, mussel, clam and squid. 220 g*
\$310
- Pasta fresca chitarina con Camarones, calabaza, pesto y jitomate cherry. 250 g 
- Hand made egg pasta with shrimps, zucchini, pesto and cherry tomatoes. 250 g 
\$275



 **Platillo Picante**

 **Spicy Dish**

* El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.
*The consumption of raw food is at your own risk.

MARISCOS / SEAFOOD

- Camarones gigantes a la salamandra, salpicón de legumbres al limón, espagueti de pepino y papa al azafrán. 4 pz
- *Stove grilled jumbo shrimp with cucumber spaghetti, saffron potatoes and a medley of legumes cooked in lemon juice. 4 pcs*
\$345
- Callo de hacha con risotto cremoso de espárragos y salsa de jugo de vainilla. * 220 g
- *Sea scallops with creamy asparagus risotto and vanilla juice dressing.* 220 g*
\$370



PESCADO / FISH

- Atún rostizado con amaranto y cuscús tostado con frutos secos. * 280 g
- *Roasted tuna fish with amaranth seeds and toasted cuscus with dry fruits.* 280 g*
\$320
- Filete de Huachinango, caponata de legumbres y jugo de aceite de oliva extra virgen con especias. 280 g
- *Red snapper fillet, legume caponata and extra virgin olive oil with spices. 280 g*
\$365
- Lomo de Róbalo rostizado en salsa de cilantro, alcachofas al azafrán y espárragos. 300 g
- *Roasted sea bass fillet, Coriander sauce ,artichoke with saffron and asparagus. 300 g*
\$399
- Salmón con Costra a las finas hierbas y endivias confitadas a la naranja. * 280 g
- *Fine herbs crust salmon fillet with orange confit endives.* 280 g*
\$385



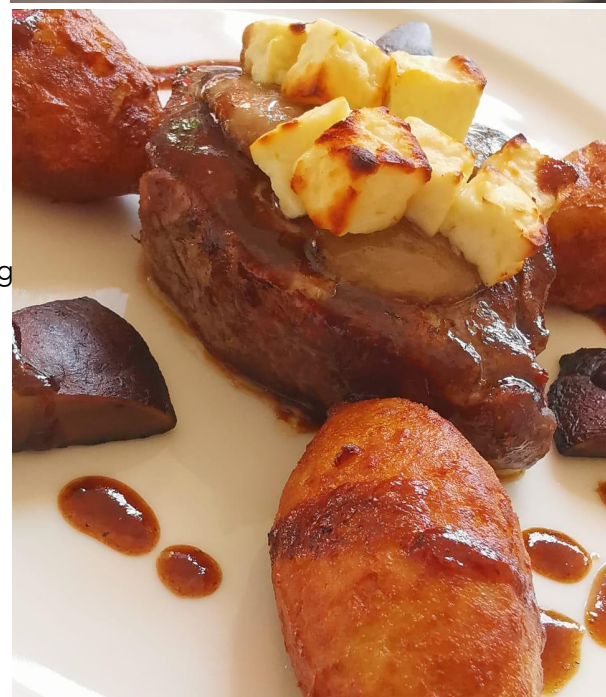
* El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.
*The consumption of raw food is at your own risk.

Precios expresados en moneda nacional. Incluyen IVA.La propina es opcional.
El peso de los alimentos es aproximado, puede variar debido al proceso de preparación. *Prices are expressed in mexican pesos. Taxes included. Tips are optional. The weight of the food is approximate, may vary due to the preparation process.

CARNES Y AVES / MEAT & POULTRY

- Pechuga de Pollo rostizada, pimentón, berenjena con chile guajillo y chícharo chino. 280 g
- *Roasted Chicken breast, paprika, eggplant with guajillo chili and chinese peas. 280 g \$250*
- Pato Confitado acompañado de trilogía de pures (natural, camote y betabel). 250 g
- *Confit Duck with purée trilogy (natural, sweet potato, beets). 250 g \$295*
- Lechón Lechal confitado con frutos secos, pera al vino tinto, camote y apio confitado. 250 g
- *Crispy suckling pig with dried fruits, pears in red wine, sweet potato and glazed celery. 250 g \$385*
- Filete de Res con queso Cotija, Tuétano, papa Dauphine y Portobello confitado. * 230 g
- *Beef Steak with Cotija cheese, Marrow, Dauphine potato and confit Portobello. * 230 g \$375*
- Cachete de Res braseado con verduras baby glaseadas. 230 g
- *Braised Beef Cheek with baby glazed vegetables. 230 g \$330*
- Cordero a las Finas Hierbas acompañado cous cous y hortalizas. 350 g
- *Rack lamb in fine herbs., served with cous-cous 350 g \$400*
- Abanico de Res en salsa de vino tinto, echalotes confitados, papa rostizada y puré de chícharo. * 250 g
- *A fan-shaped dish made of beef slices in wine sauce with glazed shallots, roasted potatoes and mashed peas. * 250 g \$400*
- Rib-eye 'Angus' a la parrilla, guacamole, papa rellena de queso Reblochon y cebolla caramelizada. *400 g
- *Grilled 'Angus' Rib-eye with guacamole, potato stuffed with Reblochon Cheese and caramelized onions. *400 g \$485*
- Tomahawk a la parrilla, papa Soufflé y cebollas caramelizadas.* 950 g (Para 2 personas)
- *Grilled Tomahawk Steak, Souffle potato and caramelized onions.* 950 g (For 2 people) \$1310*

Precios expresados en moneda nacional. Incluyen IVA. La propina es opcional. El peso de los alimentos es aproximado, puede variar debido al proceso de preparación. *Prices are expressed in Mexican pesos. Taxes included. Tips are optional. The weight of the food is approximate, may vary due to the preparation process.



VEGETARIANO / VEGETARIAN

- Verduras al wok con salsa de soya y jitomate. 280 g
- *Stir fried wok vegetables with soy and tomato sauce. 280 g \$155*
- Cacerola de hongos, champiñón, portobello, setas y Aceite de Trufa. 220 g
- *Pot with wild button, portobello mushrooms and truffle oil. 220 g \$155*
- Taboule Tres Semillas (trigo, quinoa, chía) pepino y jitomate. 300 g
- *Three seeds Taboule (wheat, quinoa, chia) cucumber and tomato. 300 g \$155*



COMPLEMENTOS / SIDE DISHES

- Verduras mixtas al vapor. 170 g
- *Mixed steamed vegetables. 170 g \$75*
- Papa Soufflé con aceite de Trufa. 130 g
- *Souffle potatoes with Truffle Oil. 130 g \$170*
- Espinacas a la crema gratinadas. 170 g
- *Creamed spinach au gratin. 170 g \$75*
- Arroz basmati. 170 g
- *Basmati rice. 170 g \$80*
- Guacamole con queso panela asado 140 g
- *Guacamole with panela cheese 140 g \$160*
- Espárragos Grill. 150 g
- *Grilled asparagus. 150 g \$110*
- Aligot (puré de papa con queso estilo francés) 250 g
- *Aligot (potato puree french style with cheese) 250 g \$90*
- Purè de Papa 250 g
- *Potato Puree . 250 g \$75*



POSTRES / DESSERTS

- Fondant caliente de chocolate, ganache de praliné y helado de vainilla 180 g
Hot chocolate Fondant, praline ganache and vanilla icecream 180 g
\$131
- Paleta de sorbete, selección del chef. 120 g
- *Sorbet assortment , chef's choice. 120 g*
\$131
- Crème Brûlée de vainilla / *Vanilla Crème Brûlée. 120 g*
\$131
- Panna cotta de coco, compota de piña, sorbete de mango y merengue de coco. 180 g
Coconut panna cotta, pineapple compote, mango sorbet and coconut meringue. 180 g
\$131
- Domo de chocolate blanco, frutos rojos y sorbete de frambuesa, 180 g
White Chocolate dome, red fruits and raspberry sorbet . 180 g
\$131
- Grand Marnier hot soufflé. 180 g
- *Soufflé caliente de Grand Marnier. 180 g*
\$142
- Barra de pistache, mascarpone, salsa de maracuya, miel de limón y sorbete de mango 180 g
Pistachio cake, mascarpone, passion fruit sauce, lemon honey and mango sorbet 180 g
\$142

CAFÉ / COFFEE

- Café Gourmet "Illy blend". 177.6 ml \$61
- Café Espresso "Illy blend" 59.1 ml \$61
- Café Doble Espresso "Illy blend". 118.2 ml \$108
- Café Capuchino. 177.6 ml \$61
- Carajillo (expresso & licor 43). 177.6 ml \$105

