Comida Cena

LIGERO Y FRESCO

Ensalada verde (210 grs)

Lechugas, espinaca baby, arúgula, edamame, pepino, ejote, habas, aguacate, chícharos y apio, vinagreta francesa con hierbas

Ensalada de jamón ibérico en tres texturas (131 grs)

Lechugas, frambuesas, higos, granadas y manzana Granny Smith con vinageta de mostaza antigua Pesto y vinagreta balsámica, sal trufada

Burrata con ensalada de jitomates orgánicos (346 grs)

PARA INICIAR

Top sirloin cocinado a la antorcha (181 grs)

Vegetales crujientes, salsa soya-yuzu ligeramente picante

Salmón "curado" en casa (190 grs)

Labneh, ensalada de brotes y pan soufflé.

Cappuccino de jitomates, champiñón y tamarindo (295 grs)

Crotón de focaccia con aceitunas y romero.

Tradicional sopa azteca 370 grs)

Servida con tortilla, aguacate, chile pasilla, queso fresco, crema y chicharrón de cerdo (10 grs)

Tostada con ceviche de camarón (187 grs)

Aguacate, pepino, cebolla morada, cilantro, aceite de olivo, jugo toreado y clamato

Tacos d short rib adobado (275 grs) 3 pzas

Con cebolla encurtida, ensalada de brotes, mousse de aguacate, acompañados de tuétano

Tacos de camarones (50 grs) y pescado rebozados (50 grs) estilo Sinaloa (158 grs)

Con vegetales crujientes y mayonesa de chipotle - 3 pzas

PLATOS FUERTES

Pollito de leche (360 grs)

Con papas adobadas y bok choy salteado

Lomo de salmón chileno (340 grs)

Sobre ensalada tibia de lentejas y vegetales, mantequilla de hierbas, alcaparra y almendras

Lomo de robalo con escamas en papa (225 grs)

Velouté meunière, espinacas salteadas y vegetales orgánicos del día

Pulpo marinado en aceite de hierbas (330 grs)

A la parrilla, servido con papas salteadas y emulsionadas

Risotto al azafrán (325 grs)

Con zuchinni y tres camarones jumbo

Short rib con hueso cocinado por 72 hrs (623 grs)

Salsa de vino tinto, puré de coliflor y vegetales a la mantequilla

Penne rigatte (275 grs)

Con alcachofa fresca, al gratín y esencia de trufa

\$210

\$245

\$240

\$245

\$240

\$205

\$135

\$210

\$265

\$230

\$325

\$395

\$420

\$295

\$420

\$395

\$355

VEGETARIANO

Zanahorias rostizadas con hummus y piñón totado (425 grs).

\$275

Farro Yakimeshi preparado con proteína vegetal (265 grs).

\$295

Hamburguesa a base de plantas, con pan vegano de semillas, aderezo vegano de chipotle, cebolla crujiente, lechuga y jitomate orgánico (363 grs).

\$295

DE NUESTRA PARRILLA

Rib Eye (545 grs)

\$905

Flat iron (445 grs)

\$875

Cabrería (645 grs)

\$975

Certified Angus

Servidos con ensalada de lechuga iceberg y vinagreta balsámica, espinacas a la crema, papa horno y chiles toreados.

ENTRE PANES

Hamburguesa del Don (430 grs)

Brioche, mayonesa BBQ, carne de res (220 grs) tocino (30 grs), queso Chihuahua, jitomate hierloom y cebolla caramelizada. Papas fritas.

\$370

Croque Monsieur (360 grs)

Pan blanco crujiente, jamón (60 grs) y queso, salsa bechamel. Papas trufadas

\$235

Agregue un huevo frito para su hamburguesa o Croque Monsieur (50 grs)

\$35

POSTRES

Tarta De limón con merengue

\$125

Mousse de tres chocolates

\$120

Patel Domino

Glaseado con chocolate y nuez de macadamia

\$120

Dos bolas de helado de vainilla

Servido con brownie, cerezas de Amarena y frutos rojos

\$125

Nuestros precios están en Pesos (MXN) IVA (16 pago en lata o tarjeta de débito (aceptamos master card y American Express), y cargo a la habitación (sujeto a Voucher o puede ser usado solo para alimentos y bebidas). no aceptamos el peso extraño corresponde a la proteína cruda antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción el pan o panecillos en cortesía solo incluye 2 piezas por persona, ninguna de las bebidas se rellena, informamos que de ciertas materias primas que pueden aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria entre otras carnes, aves, pescados, mariscos y huevos, puede solicitar información de cualquier ingrediente al gerente del restaurante.

ATENCIÓN Y QUEJAS

55 5558 8722 o 55 5658 1111