

ENTRADAS

Pan de masa madre al grill de leña con mantequilla de jocoque, dip de berenjena tatemada y paté de foie.	\$ 190	Taco de top sirloin australiano con papas fritas en grasa de pato y salsa de morita y tomatillo.	\$ 180
Ensalada César al grill.	\$ 195	Dúo de Empanadas de cebolla caramelizada, queso gorgonzola y cordero, al horno de leña.	\$ 220
Hummus "RAÍCES".	\$ 215	Croquetas de espinaca con alioli de habanero tatemado y prosciutto.	\$ 195
		Mollejas al grill con ensalada de jitomates y oregano fresco.	\$ 220

PRINCIPALES

Pato rostizado con glaseado negro yucateco y ensalada de quelites.	\$ 440	Bife de marucha y cocinado a la sarten de hierro, con pure de coliflor y greavy de cebolla caramelizada.	\$ 530
Langosta al grill (600 gr), con mantequilla de la casa y papas bravas fritas en grasa de pato.	\$ 580	Camarones cocinados en horno de leña con mantequilla de la casa, verdolaga y emulsion de limon meyer.	\$ 420
Pasta del dia, con mantequilla de ajo, limon confitado, chile, terminando con pesto fresco y reggiano.	\$ 340	Sorrentinos hechos en casa, rellenos de calabaza rostizada y mozzarella, con salsa de mantequilla & salvia fresca con queso reggiano.	\$ 360
c/ camarones al horno de leña.	\$ 440	Rack de cordero con costra de provenzal, jus, con cebolla asada & pure de garbanzo.	\$ 795
Col rostizado con salsa de miso.	\$ 220	Rib eye "carne de pastoreo australiano" al grill, camotes asados con "criolla" de verduras encurtidas.	\$ 940
Atún sellado al grill con costra de chiles secos y salsa de wasabi.	\$ 340		

GUARNICIONES

Papas bravas.	\$ 80	Ensalada verde de arúgula, toronja, aguacate y vinagreta de maracuyá.	\$ 100
Pure de coliflor y aceite de oliva.	\$ 80		

POSTRES

Budín de plátano y dátiles con caramelo de whisky y crema de nata.	\$ 160	Fruta de temporada al grill, con crema al tequila, helado y tierra Azteca.	\$ 140
Canelles bordeaux con helado de la casa.	\$ 140	Pay de queso estilo vasco.	\$ 160