

ENTRADAS

Pan de masa madre al grill de leña con mantequilla de jocoque, dip de berenjena tatemada y paté de foie	\$ 190	Dúo de Empanadas de cebolla caramelizada, queso gorgonzola y cordero, al horno de leña.	\$ 220
Enslada César al grill.	\$ 195	Croquetas de espinaca con alioli de habanero tatemado y prosciutto.	\$ 195
Hummus "RAICES"	\$ 215	Mollejas al grill con ensalada de jitomate y oregano fresco.	\$ 220
Taco de cangrejo crujiente con salteado "yamitsuki".	\$ 180		

PRINCIPALES

Pato glaseado con salsa de naranja y vermut, con ensalada de quelites.	\$ 525	Bife de marucha y cocinado a la sartén 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 día, 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	Toma hawk de cerdo al grill con ensalada asiática de pepino; pure de coliflor o "papas bravas Raices" a elección.	\$ 620
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