RAICES
RESTO - BAR

VENUSTIANO CARRANZA 518
COLONIA EMILIANO ZAPATA
5PM TO 11PM

ENTRADAS

Pan de masa madre al grill de leña con mantequilla de jocoque, dip de berenjena tatemada y paté de foíe	$ 215
Enslada César al grill.	$ 220
Hummus "RAICES"	$ 240
Taco de cangrejo crujiente con salteado "yamitsuki".	$ 200
Dúo de Empanadas de cebolla caramelizada, queso gorgonzola y cordero, al horno de leña.	$ 240
Croquetas de espinaca con alioli de habanero tatemado y prosciutto.	$ 220
Mollejas al grill con ensalada de jitomatey oregano fresco.	$ 245

PRINCIPALES

Magret de pato rostizado con salsa de naranja y vermut, con ensalada de quelites.	$ 525
Langosta al grill (600 gr), con mantequilla de la casa y papas bravas fritas en grasa de pato.	$ 650
Pasta del dia, con mantequilla de ajo, limon confitado, chile, terminando con pesto fresco y reggiano.	$ 380
c/ camarones al horno de leña.	$ 480
Col rostizado con salsa de miso.	$ 320
Atún sellado al grill con costra de chiles secos y salsa de wasabi.	$ 360
Bife de marucha y cocinado a la sarten de hierro, con pure de coliflor y greavy de cebolla caramelizada.	$ 550
Camarones cocinados en horno de leña con mantequilla de la casa, verdolaga y emlusion de limon meyer.	$ 440
Sorrentinos hechos en casa, rellenos de calabaza rostizada y mozzarella, con salsa de mantequilla & salvia fresca con queso reggianio.	$ 420
Rack de cerdo al grill, con salsa macha de duraznos grillados y ensalada oriental de pepino.	$ 620
Rib eye de pastoreo uruguayo al grill, camotes asados con "criolla" de verduras encurtidas.	$ 980

GUARNICIONES

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

POSTRES

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