

me nú

ENTRADAS

PULPO A LA GALLEGA	\$ 179.00
PULPO, AJO, ACEITE DE OLIVA Y PIMENTÓN.	
MARLIN ROLL (1 Ó 3 PZAS)	3 PZAS \$ 285.00
ROLLO FRITO DE MARLIN A LA TOSCANA (ALCAPARRAS, JITOMATE Y AJO) ACOMPAÑADO DE SALSA DE LA CASA.	1 PZA \$ 95.00
TRIO DE JAIBAS	\$ 229.00
SABORES SUTILES, MANTEQUILLA Y NOTAS DE HIERBAS.	
GYOZA DE OSOBUCO AL TINTO	\$ 149.00
FUSIÓN DE TÉCNICAS Y SABORES RELLENAS DE CARNE DE RES EN LENTA COCCIÓN.	
ROLLO VIETNAMITA CON CAMARÓN	3 PZAS \$ 289.00
ENVUELTO DE PAPEL ARROZ CON BETABEL, ZANAHORIA, JICAMA, PEPINO, FIDEOS, QUESO CREMA Y CAMARÓN.	1 PZA \$ 99.00
ROLLO VIETNAMITA	3 PZAS \$ 265.00
ENVUELTO DE PAPEL ARROZ EN BETABEL, ZANAHORIA, JICAMA, PEPINO, FIDEOS, QUESO CREMA	1 PZA \$ 89.00
TOSTADA DYNAMITE DE ATÚN	\$ 180.00
SASHIMI DE ATÚN EN SALSAS ORIENTALES, LIGERAS NOTAS PICANTES SOBRE UNA TOSTADA EN SALSA DYNAMITE Y AGUACATE.	
COSTILLAS THAI	\$ 219.00
TROZOS DE COSTILLA A LA PARRILLA EN BBQ ORIENTAL.	
TLACOYITOS PIBIL	\$ 149.00
DÚO DE TLACOYITOS CON COCHINITA PIBIL EN ESPEJO DE FRIJOL.	
CHICHARRÓN NORTEÑO	\$ 229.00
DELICIOSOS TROZOS DE CHICHARRÓN CARNOSO HECHO EN CASA EN SALSA DE TOMATILLO.	

TACOS

PESCADO AL PASTOR (1 PZA)	\$ 90.00
PESCADO ZARANDEADO	\$ 90.00
TORREZNOS	\$ 95.00
TROZOS DE PORK BELLY CONFITADO CON SALSA DE AGUACATE.	
LECHÓN	\$ 85.00
DOBLADITAS DE BARBACOA DE RES	\$ 139.00
DOS TACOS LIGERAMENTE DORADOS EN LA PLANCHA CON UN LIGERO ADOBO SOBRE UNA BASE DE SALSA DE AGUACATE.	

S O P A S

SOPA DE SETAS	\$ 125.00
SOPA DE CEBOLLA	\$ 135.00
FIDEUA	\$ 215.00
SABORES E INGREDIENTES DE LA PAELLA EN FIDEO.	

E N S A L A D A S

VERANO	\$ 140.00
MIX DE ESPINACAS, LECHUGA, FRESA, MANGO, ARÁNDANOS, NUECES Y ALMENDRAS EN VINAGRETA DE ACEITE DE OLIVO Y ACEITE BALSÁMICO.	
SISSI	\$ 140.00
MIX DE HOJAS VERDES, JITOMATE CHERRY, BETABEL, ZANAHORIA, CRUTONES, SEMILLAS, QUESO PARMESANO Y VINAGRETA DE MOSTAZA.	
BETABEL ASADO & TZATZIKI	\$ 120.00
TROZOS DE BETABEL ASADO EN BASE DE YOGURT GRIEGO, PEPINO, AJO Y UN TOQUE DE PISTACHES.	

P I Z Z A S

PEPPERONI	\$ 170.00
MARGARITA	\$ 160.00
CEBOLLA CARAMELIZADA	\$ 160.00
CEBOLLA CON LENTA COCCIÓN, SABORES SUTILES.	
PIERNA EN CHINTEXTLE	\$ 180.00
PIERNA CON UN ADOBO DE CHILES SECOS.	
ANCHOAS Y JITOMATE	\$ 180.00
FILETES DE ANCHOAS, JITOMATE Y ALBAHACA.	

P A S T A S

ARTESANAL HECHA EN CASA:	
AL BURRO (170 GR)	\$ 110.00
AL PESTO (170 GR)	\$ 139.00
IL RAGÚ DELLA DOMENICA	\$ 220.00
TALLARINES EN UNA SALSA DE CARNE DE RES, JITOMATE Y UN TOQUE DE VINO TINTO.	

me
nú

me nú

PLATO FUERTE DEL MAR

ALBÓNDIGAS DEL MAR	\$ 175.00
ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON ESPEJO DE MORITA, ACOMPAÑADAS DE ARROZ BLANCO.	
SALMÓN MEDITERRANEO (220 GR APROX)	\$ 360.00
SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA TÁRTARA, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPA Y CALABAZA A LA PARMESANA.	
SALMÓN VICTORIA (220 GR APROX)	\$ 360.00
SALMÓN A LA PLANCHA CON NOTAS AHUMADAS DE MADERA Y UNA SALSA LIGERA DE MAPLE, ACOMPAÑADO CON PURE DE PAPA Y CALABAZA A LA PARMESANA.	
PESCADO A LA SAL (500 A 600 GR APORX)	\$ 375.00
HUACHINANGO, AJO, HIERBAS AROMÁTICAS EN COSTRA DE SAL.	
LANGOSTA (320 GR APROX)	\$ 1,199.00
COLA DE LANGOSTA A LA MANTEQUILLA	

PLATO FUERTE DE LA TIERRA

FILETE CAFÉ PARIS (300 GR APROX)	\$ 399.00
FILETE DE RES EN UNA SALSA DE BRANDY, ANCHOAS, ALCAPARRAS. ACOMPAÑADO DE PAPAS.	
TOMAHAWK VICTORIA (450 A 500 GR APROX)	\$ 305.00
CARNE DE CERDO CON NOTAS AHUMADAS DE MADERA Y UNA SALSA LIGERA DE MAPLE ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y CALABAZA A LA PARMESANA	
TOMAHAWK EN MOLE COLORADO (450 A 500 GR APROX)	\$ 305.00
CARNE DE CERDO A LA PLANCHA SOBRE UN ESPEJO DE MOLE ROJO ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO.	
CORDERO SANTORINI (300 GR APROX)	\$ 360.00
PEQUEÑOS T BONES DE CORDERO A LA CACEROLA ACOMPAÑADO CON TZATZIKI	

CORTES

CADA CORTE VIENE ACOMPAÑADO DE PAPAS O ENSALADA

ARRACHERA (350 GR APROX)	\$ 295.00
RIB EYE (500 GR APROX)	\$ 479.00
PICAÑA (350 GR APROX)	\$ 399.00
FILETE DE RES (300 GR APROX)	\$ 345.00
TOMAHAWK (1.100 KG APROX)	\$ 1,199.00

S I D E R S

ARROZ BLANCO	\$ 65.00
PAPAS GAJO	\$ 69.00
PURE DE PAPA	\$ 79.00
CALABAZA A LA PARMESANA	\$ 69.00
VERDURAS ASADAS	\$ 120.00
COUS COUS	\$ 69.00

P O S T R E S

CREME BRULÉ	\$ 79.00
NATILLA DE LECHE EN COSTRA CARAMELIZADA.	
PASTEL MONATTE	\$ 85.00
PASTEL DE CHOCOLATE AMARGO FRIO CON NUEZ Y TROPEZONES CROCANTES DE GALLETA	
APPLE CRUMBLE	\$ 85.00
MANZANA, CANELA, AZUCAR, NUEZ Y ALMENDRAS ACOMPAÑADO DE NIEVE DE VAINILLA	
BANANA FLAMBÉES	\$ 85.00
PLATANOS FLAMEADOS AL BRANDY ACOMPAÑADOS DE NIEVE DE VAINILLA	
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 79.00
BIZCOCHO DE CHOCOLATE	
HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE	\$79.00

B E B I D A S S I N A L C O H O L

LIMONADA / NARANJADA	\$39.00
JARRA LIMONADA / NARANJADA	\$150.00
BOTELLA AGUA NATURAL	\$30.00
REFRESCO (355 ML)	\$38.00
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA SIN AZÚCAR, FANTA, SPRITE, SQUIRT, MANZANA.	
AGUA MINERAL TOPOCHICO (600 ML)	\$38.00
AGUA MINERAL PERRIER (330) ML	\$55.00
CAFÉ AMERICANO	\$38.00
CAFÉ ESPRESSO	\$40.00
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$50.00
CAFÉ CAPUCHINO	\$48.00
CAFÉ CUBANO	\$40.00
TÉ (HIERBABUENA, LIMÓN O MANZANILLA)	\$35.00

me
nú

me

nú

DRINKS

CERVEZA

TECATE LIGHT	\$45.00
DOS EQUIS LAGER	\$45.00
DOS EQUIS AMBAR	\$45.00
HEINEKEN	\$69.00
HEINEKEN SILVER	\$69.00
HEINEKEN 0.0	\$45.00
AMSTEL ULTRA	\$59.00
BOHEMIA CLARA	\$69.00
BOHEMIA OBSCURA	\$69.00
BOHEMIA CRISTAL	\$55.00
MILLER HIGH LIFE	\$69.00
INDIO	\$65.00
CHELADA	\$10.00
MICHELADA	\$20.00
MICHELADA CON CLAMATO	\$28.00

BRANDY

	COPA	BOTELLA
TORRES V	\$79.00	\$770.00
TORRES X	\$89.00	\$875.00

MEZCAL

400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN	\$129.00	\$1,290.00
MONTELOBOS TOBALA	\$138.00	\$1,379.00
AMARAS ESPADÍN	\$135.00	\$1,335.00

RON

BACARDÍ BLANCO	\$75.00	\$849.00
HAVANA 7	\$89.00	\$875.00
ZACAPA 23	\$219.00	\$1,929.00
MATUSALEM CLÁSICO	\$85.00	\$849.00

TEQUILA

DON JULIO 70	\$189.00	\$1,945.00
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE	\$159.00	\$1,560.00
CENTENARIO PLATA	\$89.00	\$790.00
7 LEGUAS BLANCO	\$93.00	\$790.00
1800 AÑEJO	\$140.00	\$1,400.00
CUERVO TRADICIONAL RESPOSADO	\$85.00	\$890.00

TODOS NUESTROS DESTILADOS SE SIRVEN DE DOS ONZAS CON UN MEZCLADOR. BRANDY Y RON SE SIRVEN CON DOS MEZCLADORES. LICORES SE SIRVEN DE ONZA Y MEDIA Y SIN MEZCLADOR

MONATTE

	COPA	BOTELLA
G I N E B R A		
HENDRICKS	\$179.00	\$1,790.00
TANQUERAY	\$110.00	\$999.00
BEFETER	\$99.00	\$950.00
V O D K A		
ABSOLUT AZUL	\$75.00	\$825.00
SMIRNOFF	\$70.00	\$795.00
GREYGOOSE	\$139.00	\$1,399.00
W H I S K Y		
BUCHANAS 12	\$159.00	\$1,850.00
JOHNNY WALKER ETIQUETA NEGRA	\$149.00	\$1,590.00
JOHNNY WALKER ETIQUETA ROJA	\$85.00	\$899.00
GLENFIDDICH	\$220.00	\$1900.00
C O G N A C		
HENNESY VSOP	\$270.00	\$2,700.00
L I C O R E S		
LICOR 43		\$99.00
SAMBUCA NEGRO		\$95.00
CHINCHÓN DULCE		\$85.00
BAILEYS		\$95.00
STREGA		\$115.00
OPORTO		\$99.00
C O C T E L E R Í A		
MARGARITA		\$120.00
MOJITO		\$120.00
APEROL SPRITZ		\$140.00
GIN ROMERO & PEPINO		\$140.00
GIN FRUTOS ROJOS		\$140.00
MARTINI		\$120.00
PALOMA		\$90.00
CARAJILLO		\$120.00
TEQUILA SUNRISE		\$120.00
COSMOPOLITAN		\$120.00
PERLA NEGRA		\$140.00
MEZCALINA		\$120.00
TODOS NUESTROS DESTILADOS SE SIRVEN DE DOS ONZAS CON UN MEZCLADOR, BRANDY Y RON SE SIRVEN CON DOS MEZCLADORES. LICORES SE SIRVEN DE ONZA Y MEDIA Y SIN MEZCLADOR		

me nú

DRINKS