



ENTRADAS

TACOS DE CALABACÍN

Salsa de Romesco, Calabaza Estrella, Zucchini, Calabaza Baby, Salsa de la Casa

TOSTADA DE NOPAL

Nopal, Queso, Cebolla Curtida, Crema, Cilantro, Huevo de Codorniz

TLACOYOS CON ARRACHERA

Arrachera, Frijoles con Chicharrón, Queso fresco, Nopales, Aguacate, Salsa verde tatemada

CAZUELA DE CAMARON CON SETAS

Camarón con Cabeza, Setas, Pimiento Rojo, Tomate Deshidratado

FLOR DE CALABAZA RELLENA

Salsa de Frijol Negro, Queso Ricotta, Aguacate, Alioli de Leche

CRUDO DE KAMPACHI (120 GR)

Salicornia, Cebolla Morada, Leche de Tigre, Pepino Orgánico, Aceite de Chile

TOSTADA DE PULPO (150 GR)

Quesillo, Cremoso de Aguacate Serrano, Ajó, Macha de Cacahuatate, Cebolla Asada

OSTIONES DE LA BAJA

Salsa Roca (Ponzu, Rayú, Limón Amarillo)

TIRADITO DE CALLO (120 GR)

Callo Margarita, Aguachile de Miso, Chiltepín, Guakasabi

ENSALADAS

ENSALADA A LA PARRILLA

Lechugas Orgánicas, Betabel, Aguacate, Frutos Secos, Pepino, Berenjena, Vinagreta de Frutos Rojos

ENSALADA ORGÁNICA

Lechugas Orgánicas, Queso Tofu, Hongos Ahumados, Zanahoria en Escabeche, Aguacate Asado, Quinoa Roja, Vinagreta de Cítricos

ENSALADA DE REQUESÓN

Burrata Rellena de Requesón, Higos, Pepita Caramelizada, Vinagreta de Chile pasilla

SOPAS

CREMA DE HONGOS MIXTOS

Camarón Frito, Almeja, Aceite de Chile

SOPA DE CEBOLLA AHUMADA

Hummus de Esparrago, Crotón Suave

SOPA VERDE DE ELOTE

Tofu, Salteado de Calabacín, Chochoyotes



Pescado



Sin Gluten



Vegano



Vegetariano



Lácteos



Cacahuatle



Soya



Moluscos



Ajonjolí

+ En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.
Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.



PLATOS FUERTES

FILETE DE RES (220 GR) 🌻

Puré de Chirivía, Estofado de Espárragos, Salsa de Queso Cotija, Ajonjolí

FETUCCINI DE COSTILLA (180 GR)

Short Rib Braceado, Parmesano, Tomatito Orgánico, Anchoas, Albahaca

SALMÓN A LA PARRILLA (200 GR) 🐟

Salsa de Queso, Espinaca, Acelga, Cebolla, Garbanzo

TACO DE RIB EYE PLACERO (220 GR)

Rib Eye, Frijoles charros, Chicharrón de Mishima, Nopal, Salsa Mexicana, Cremoso de Aguacate

CORDERO A LOS 3 MOLES (120 GR)

Cordero, Mole Rosa, Pipián Verde, Mole Negro, Tortilla de Nixtamal

CAMARONES CON MELAZA DE CHILE MORITA (180 GR)

Vegetales Orgánicos, Arroz Negro, Germen de Soya

PESCA DEL DÍA (200 GR) 🐟

Puré de Chicharo, Estofado de Lentejas, Tomate Confitado

PORK BELLY GLASEADO (200 GR)

Glaseado de Chile Pasilla, Salsa de Calabaza con Maíz, Salteado de Edamames

CAZUELA DE VERDOLAGAS 🌿 🥬

Queso Fresco, Salsa Roja, Elote Baby, Habas, Tomate Deshidratado

CORTES PREMIUM

50% de descuento con Experiencia Culinaria

RIB EYE PRIME

NEW YORK MISHIMA 5 – STAR

NEW YORK MISHIMA ULTRA

GUARNICION A ELEGIR

Vegetales Orgánicos, Pure de Papa, Coliflor Asada Hongos Mixtos, Camote Asado



Pescado



Sin Gluten



Vegano



Vegetariano



Lácteos



Cacahuete



Soya



Moluscos



Ajonjolí

+ En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.
Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.