

## BOTANAS

### TOSTADA DE CALLO \$265

Callo, alioli, maracuyá y chiltepin.

### OSTIONES PZ\$45 / DZ\$380

Ostiones, naturales con salsa ponzu o a las brasas con mantequilla adobada.

### TACO DE CAMARON \$185

Camarón a las brasas, costra de queso, cremoso de aguacate.



## ENTRADAS FRIAS

### AGUACHILE DE CAMARON \$295

Salsa verde de chiles, cebolla, pepino persa y ceniza de habanero.

### SASHIMI \$310

Pescas especiales: Salmon, Atún o Pesca Blanca a disponibilidad.

### TUNA TARTARE \$480

Ponzu, jengibre, shalots y cremoso de aguacate.

### TABLA DE QUESOS \$450

Jamón serrano, salami madurado, variedad de 3 quesos.

### CARPACCIO DE TOMATE \$220

Tomates herloom, limoneta, albahaca, menta y queso feta.

### STEAK TARTAR \$385

Alioli de anchoas, pepinillos, alcaparras, chile güero, pasta de trufa y papatina.

### ENSALADA DE BETABEL \$265

Lechugas mixtas, betabel asado, nuez, queso de cabra y supremas de naranja.

### TOSTADA DE ATUN \$279

Atún aleta azul, ponzu, alioli de chipotle, cremoso de aguacate.

## ENTRADAS CALIENTES

### TATAKI DE ATUN \$450

Atun aleta azul, sellado, con costras crujiente, ensalada y papatina

### CROQUETAS \$260

Preparadas con bechamel, jamón serrano y alioli.

### CALAMARES FRITOS \$290

Calamares fritos con harina y french and fries.

### COLIFLOR A LAS BRASAS \$295

Con pure de coliflor, salsa thaini y queso de cabra.

### TUETANOS \$380

Acompañados de filete picado, salsa matcha y cremoso de aguacate.

### CHICHARRON DE RIB EYE \$465

Guacamole, salsas negras y acompañados de tortillas.

### BAO DE PORKBELLY \$280

Porkbelly ahumado, encurtido de zanahoria y zucchini y salsa Thai.

## FUERTES

### STEAK & FRITES \$820

New York High Choice 400 grs, con cama de pure d papa, queso parmesano y papatina.

### POLLO ORGANICO \$420

Pure de papa, vegetales y estofado de champiñones.

### FILETE HIGH CHOICE \$645

Filete en salsa de champiñones con ensalada mixta de la casa.

### LOBINA SUBISE \$420

Pure de cebolla, mantequilla de almendras y brotes.

### TORTELLONI \$325

Rellenos de ricota, alcachofa, bañados en salsa de albahaca y grana padano.

### RISSOTO DE TEMPORADA \$310

Risotto de temporada al tartufo con elección de proteína como extra.

### SALMON ATOLDASHI \$450

Salsa atoldashi, aceite chiles, chips de ajo y mix de hojas.

### PESCA FIN.CA \$945

Pesca blanca de 750grs. Zarandeada, A las brasas o en mojoyverde.

### PULPO AHUMADO \$550

Zarandeado de chiles, vegetales y pure de para con chorizo.

### CHEESEBURGER \$295

Pan brioche hecho en casa, queso cheddar, salsa tártara y papas fritas.

## CORTES

### RIB EYE \$1,490

Calidad Prime 600 grs

### COWBOY \$2,480

Calidad Prime 1.0 kg

### TOMAHAWK \$3,340

Calidad Prime 1.5 kg



## SIDES

### VEGETALES \$195

Vegetales de temporada, a las brasas con un toque de sal y acetite.

### PURE DE CAMOTE \$185

Acompañado de malvaviscos flameados.

### PURE DE PAPA \$225

Hecho al natural con mantequilla.

### FRENCH FRIES \$195

Torre de papa paja con un toque de parmesano.

### ELOTES ASADOS \$205

Trio de elotes bañados en mayonesa y parmesano con un toque de salsa matcha.

### ENSALADA MIXTA \$195

Ensalada mixta con limoneta cítrica y queso parmesano.

### MAC & CHESSE \$265

Queso cheddar, tocino y chives.

