

Especialidades de Temporada

(IVA incluida)

ENTRADAS

Panzerotti (aprox. 80 gr) Empanadas de hojaldre italianas, relleno de boloñesa, queso de Oaxaca y servido con salsa verde de cilantro, chile poblano y serrano.

Bresaola di cervo (aprox. 50 gr) Filete de venado de libre pastoreo y orgánico curado con hierbas y bayas de enebro servido con rúcula champiñones y queso pecorino de trufa negra

Flammenkuchen de trufa negra (aprox. 100 gr) tipo de crepa crocante especialidad de Alsacia Francia, con base de crema, mozzarella, reducción de trufa y tomillo, coronada con 10 gr. De trufa de verano negra fresca, pera caramelizada y tomillo

PLATOS FUERTES

Pasta "Oro Negro" Tagliatelle hecho en casa con 20 gramos de trufa de verano negra y salsa de crema de brie, esencia de trufa negra con toque de tomillo

Ternera Wellington (aprox. 220 gr) solomillo de ternera orgánica y pasteo libre, barnizado con mostaza de Dijon y rábano picante, envuelto en duxelles (pasta de hongos), jamón de Parma y hojaldre servido con zanahorias y hongos afinados con balsámico (ca. 40 min)

Cannelloni de birria de res (aprox. 220 gr) Birria de pierna de cordero, afinado con vino tinto y puree de tomate, servido en conos de pasta casera y salsa y bechamel de consomé de Birria, con queso Pecorino Romano

Ravioli Fritti di carnitas (aprox. 160 gr) pasta hecha en casa relleno con carnitas, fritos con pesto con toques de chile serrano y poblano

Costillas de cordero franceses al romero (aprox. 270gr) servido con papas cambray y esparrago

Milanese vienesa (aprox. 200 gr) Milanese de filete de ternera tradicional de Viena con mantequilla para elegir de chipotle o trufa negra, servido con pasta y su decoración tradicional de rodaja de limón, anchoa y alcaparras.

Rib-Eye USDA high choice riserva del presidente (aprox. 400 gr) asado en parilla servido con café de Paris, pasta y brocheta de vegetales.