

## **Entradas / Starters**

**Oyster mushrooms Rockefeller 185**



Nuestra interpretación de un clásico, concha, cama de linguine, setas saltadas con ajo cebolla y vino blanco, salsa Rockefeller y Parmigiano Reggiano

Our interpretation of a classic served in a shell on a bed of linguini, sautéed mushrooms, Rockefeller sauce and Parmigiano Reggiano

**Tamal con brasato piemontese y reducción de trufa negra 155**

Tamal relleno de estofado de res cocido en vino tinto coronado con reducción de vino tinto y trufa negra con salsa de chile poblano

Tamal filled with beef stew cooked in red wine, topped with red wine and black truffle reduction and a poblano chili sauce

**Socarrat, el tesoro de la paella 195**

Arroz cocido y caramelizado en consomé de marisco con alioli de chipotle y camarones

Rice cooked and caramelized with shellfish stock topped with aioli of chipotle and shrimps

**Magret de pato curado en casa 255**

Láminas de pechuga de pato curado con 4 pimientas con reducción de naranja agri dulce

Duck breast home cured with 4 peppers and served with a sweet and sour sauce

**Delicia de Dátiles 155**

Dátiles envueltos en tocino rellenos de queso azul servidos con sidra en su sartén

Dates wrapped with bacon, filled with blue cheese and served in its lodge-pan with cider

**Arancini di tartufo 165**



Esferas de risotto afinado con toque de trufa negra y empanizadas con salsa de jitomate ahumado y albahaca

Breaded risotto balls refined with a touch of black truffles served with a smoked tomato and basil sauce

**“Jack Daniels Smoked” Tartare de Atún (starter/entrada) 235**

Trozos de atún infusionado con nuestro aderezo cítrico afinado con humo de Jack Daniels whiskey

Yellow tail tuna infused with our home-made citric dressing and Jack Daniel's smoke

**Todos precios incluyen IVA**

## **Ensaladas / Salads**

### **Ensalada Popeye 185**



Espinaca orgánica con peras, queso de cabra, nueces y un aderezo italiano

Organic spinach, pears, goat cheese, nuts on an Italian dressing

### **Ensalada Caprese estilo Casa Nostra 195**



Mozzarella local con jitomates ligeramente asados con hierbas italianas y una reducción de balsámico con frutos rojos silvestres

Local mozzarella with slightly roasted tomatoes and Italian herbs, and a balsamic mixed berries reduction

### **Ensalada Griega Mediterránea 165**



Ensalada con pepinos, jitomate, aceitunas, queso feta, fresa y vinagreta de la casa

Cucumber, tomatoes, olives, feta cheese and strawberry on a house dressing

### **“Flor” de ensalada de betabel asada 165**



Betabel asado con nueces, queso de cabra - aderezo de naranja, balsámico, aceite y vino

Roasted beets with nuts, goat cheese with an orange balsamic, olive oil and white wine dressing

### **“Tableside” Ensalada Cesar 240**

Receta original con parmesano, anchoas, aceite de oliva, huevos, limón, mostaza y ajo

Traditional recipe with Parmigiano Reggiano, anchovies, eggs, lemon, mustard, and garlic

### **Carpaccio di Carciofo 225**



Cama de arrúgala, corazón de alcachofa y champiñones cortada en laminas finas, vinagreta y laminas de queso Grana Padano

Rocket salad bed, heart of artichokes and champignons cut thinly, vinaigrette topped with Grana Padano

**Todos precios incluyen IVA**

## **Pasta casera / Home-made Pasta**

**Tagliatelle rueda Parmigiano 455** (gluten free pasta + 35)



**Pasta preparada en la rueda del rey de los quesos italianos añejo, flameado con brandy y vodka**

**Pasta prepared in the aged king of Italian cheeses flambee with Brandy and Vodka**

**! Con jamón Serrano y champiñones 535 !** (gluten free pasta + 35)

**Bolognese “Imperiale” de Sopressini 395** (gluten free pasta + 35)

**Molida de Sirloin del Rancho el “17”, pancetta, guanciale afinado con tuétano**

**Sirloin mince from Rancho el “17”, pancetta and guanciale refined with bone marrow**

**Tagliatelle de tinta de calamar al Diablo (spicy) 445** (gluten free pasta sin tinta + 35)

**Pasta negra de sepia con camarones U-15, flameados al vodka con una salsa de jitomate, chipotle, chile serrano y peperoncino**

**U-15 shrimps flambee in vodka on a tomato chipotle, serrano chili and peperoncini sauce**

**Gnocchi di ricotta di cinghiale 475** (gluten free option but not gnocchi + 35)

**Gnocchi de ricotta hecho en casa con ragú de jabalí orgánico de libre pastoreo y hongos silvestres**

**Homemade ricotta gnocchi on a ragu of organic and free grazing wild boar and wild mushrooms**

**Pappardelle di Coniglio a la Napolitana 435** (gluten free pasta + 35)

**Conejo orgánico estilo boloñesa, cocinado con vino blanco, jitomates, ajo, chile serrano y hierbas italianas**

**Bolognese style organic rabbit cooked in its own stock with white wine, tomatoes, garlic onions with a touch of serrano and Italian herbs**

**Ravioli Casa Nostra 395**



(no gluten free option)

**Rellenos de betabel asado, peras caramelizadas, queso azul, nueces mascarpone en salsa de betabel, y vino (un poco dulce)**

**Filled with roasted beet, caramelized pears on a white wine, beet and pear sauce finished of with mascarpone (a little sweet)**

**Todos precios incluyen IVA**



## **Tierra y Mar / Earth and Sea**

**Le Filet Café de Paris (ca. 190 gr) 595**

**Solomillo de res en salsa de mantequilla de hierbas, vino y coñac servido con pasta casera y champiñones**

**Tenderloin on a cream butter sauce with herbs and touches cognac with pasta and mushrooms**

**Filete al tartufo nero (ca. 190 gr) 645**

**Solomillo de ternera a una salsa de trufa negra refinado con oporto con pasta y vegetales**

**Veal tenderloin served on a black truffle port wine reduction with vegetables and pasta**

**“Honey” Shrimps (spicy) (ca. 180 gr) 480**

**Camarones envueltos en jamón de Parma, rellenos de queso fresco, miel, ajo, limó, chile con arroz y verduras**

**Shrimps wrapped with Parma ham filled with fresh cheese, honey, garlic, chili, with rice and vegetables**

**Ossobuco de la Nonna (ca. 450 gr) 495**

**El tradicional con “polentitas / the traditional with red wine, tomatoes and vegetables**

**Boeuf Bourguignon Casa Nostra (ca. 200 gr) 555**

**Estofado de res al vino tinto afinado con cebolla caramelizada y toque de pancetta con pure**

**Beef stew in red wine refined with caramelized onions and touches of pancetta with potato-cauliflower mash**

**“Jack Daniels Smoked” Tartare de Atún (main/plato fuerte ca. 200 gr) 405**

**Trozos de atún infusionado con nuestro aderezo cítrico afinado con humo de Jack Daniels**

**Yellow tail tuna infused with our home-made citric dressing and Jack Daniel’s smoke**

**Salmón Gochujang (ca. 200 gr) 445**

**Salmón sellado y glaseado con salsa fermentada coreana de arroz, frijoles y chile sobre cama de “risotto” de orzo infusionado con chile poblano**

**Seared salmon glazed with a fermented beans, rice and chili paste served on “risotto of orzo infused with poblano chili**

**Poulet organique à l’orange (ca. 200 gr) 425**

**Pechuga de pollo orgánico, sous-vide y sellado, con salsa de naranja, mezcal, chile y salvia**

**Organic chicken breast, sous-vide finished of seared in butter with orange, mezcal and sage sauce**

**Todos precios incluyen IVA**



## **Postre/Desserts**

### **Mousse au chocolat 150**

**Black chocolate mousse with touch of Kahlua and topped with white chocolate snow**

**Mousse de chocolate negro con toque de Kahlua y ralladura de chocolate blanco**

### **Canasta de churro 165**

**Nest of churros with supreme of oranges bathed in Controy and cream of carajillo with liquor 43**

**Canasta de churro con supremas de naranja con Controy y crema de carajillo con licor 43**

### **Merengue de pulque y frambuesa 150**

**Merengue filled with cream made with a reduction of pulque and raspberries**

**Merengue relleno con una crema con reducción de pulque y frambuesa**

### **Volcán con nieve 185**

**Molten chocolate cake served with ice cream (35 min)**

**Volcán de chocolate fundido servicio con nieve (35 min)**

### **Tete de Moine queso típico del estado del Jura Suizo 225**

**Roses of Tete de Moine (monk head cheese typical from the Suisse Jura) served with caramelized pears and nuts (in season figs as well)**

**Rosas de Tete de Moine (cabeza de monje), con peras caramelizadas y nueces (en temporada de higos, higos también)**

### **Cheescake de frutos del bosque 150**

**Traditional cheesecake topped with a marmalade of black and red berries reduced with balsamico and refined with sake**

**Pay de queso tradicional con mermelada de frutos del bosque reducido con balsámico y afinado con sake**

### **Helados 105**

**Todos precios incluyen IVA**