

Especialidades de Temporada

(IVA incluida)

PARA EMPEZAR

Alioli de ajo negro, una delicadeza con sabor umami servido con jícama y pan tostado

Alcachofa infusionada de nuestra parilla alcachofa orgánica marinada, servida con su humus y “Kuerbiskernoel” (aceite de semillas de calabaza), una especialidad de la Steiermark en Austria

PLATOS FUERTES

Boeuf Bourguignon Casa Nostra – nuestra interpretación de un plato tradicional de la Borgoña, afinado con pancetta, cebolla caramelizada al vino tinto, servido con espárrago envueltos en tocino y pure de papa y coliflor asado

Gnocchi de Ricotta o Tagliatelle Funghi Porcini – Gnocchi hechos de ricota y Parmigiano Reggiano o Tagliatelle con hongos porcini frescos del Rio Frio en Puebla, con toques de ajo, cebolla, vino blanco, crema y perejil fresco – una delicia muy rara en Mexico

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

Rib-Eye del Rancho El 17 (350 gr) - con una mantequilla de Cafe de Paris y un gratin de papa estilo Dauphinois o tagliatelle con verduras

Costillas de cordero franceses al romero (270gr) - servido con pasta hecho en casa, papas cambray o gratin Dauphinois