

# 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. \$ 185

**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 \$ 285

**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 \$295

### 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 \$ 745

**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) \$ 695

**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 \$ 445

**Ravioli Fritti di carnitas (aprox. 160 gr)** pasta hecha en casa relleno con carnitas, fritos con pesto con toques de chile serrano y poblano \$ 385

**Costillas de cordero franceses al romero (aprox. 270gr)** servido con papas cambray y espárrago \$ 745

**Rib-Eye USDA high choice riserva del presidente (aprox. 400 gr)** asado en parrilla servido con café de Paris, pasta y brocheta de vegetales. \$ 895