

Especialidades de Temporada

(IVA incluida)

BOTANITAS

Arancini di tartufi (aprox. 110 gr) esferas empanizadas de risotto afinado con trufa negra relleno de mozzarella con salsa de jitomate y albahaca (vegetariano)

ENTRADAS

Hongo ostra a la Rockefeller (aprox. 100 gr) hongos saltados con vino blanco gratinado con salsa de cebolla, ajo, espinaca, cebollín, vino blanco, Jerez crema y Parmigiano Reggiano sobre cama de linguine (vegetariano)

Alcachofa a la parrilla alcachofa entera hecho en la parrilla con queso de cabra y hummus de corazones de alcachofa y almendras

Carpacio di carciofo y fungo corazones de alcachofa y champiñones a una vinagreta cítrica con semillas de hinojo sobre cama de rúcula coronados de Grana Padano

Salmon curado con betabel (aprox. 80 gr) Salmon de noruega curado en marinada de condimentos, vodka y betabel servido con crema de rábano picante y rúcula

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 cordero (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

Rosas de pasta cacio e pepe (aprox. 150 gr) pasta hecha de forma de rosas relleno con hongos salvajes y berenjena con salsa de pecorino romano trufado de Sicilia y pimienta

Solomillo de Venado (aprox. 175 gr) – pastoreo libre y orgánico de jalisco, sous-vide y sellado sobre cama de polenta afinado con calabaza mantequilla, salsa de frutos salvajes, vino y oporto

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