

# 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

**Carpaccio 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

**Hamburguesa triple trufada Casa Nostra (aprox. 200 gr)** – carne wagyu cross F3 (90% wagyu) sin pan, sobre canasta de Parmigiano Reggiano, Portobello relleno de mozzarella trufada, cebolla caramelizada al vino tinto y trufa y coronada con Pecorino Romano trufado con papas cambray

**Rib-eye de búfalo (aprox. 325 gr)** – pastoreo libre y orgánico de Jalisco servido con café de Paris, brocheta de vegetales y pasta casera

**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 cambray y esparrago

# **Especialidades de Temporada**

## **(IVA incluida)**