

# Especialidades de Temporada

## (IVA incluida)

### ENTRADAS

**Panzerotti (aprox. 80 gr)** Empanadas de hojaldre italiano, relleno de boloñesa, queso de Oaxaca y servido con salsa verde de cilantro, chile poblano y serrano.

**Tiras de salmón curado casero (aprox. 100 gr)** Salmon fresco curado con betabel, jugo de naranja, semillas de hinojo y cilantro, y vodka servido con salsa de betabel y rábano picante

**Sopa de cebolla francesa (aprox. 200 gr)** Base de consomé de res cocido por 15 horas, pancetta, cebolla caramelizada, vino tinto, quesos de Gruyere y Raclette, refinado con vino oporto servido en un pan de masa madre

### 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 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

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

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

**Milanese vienese (aprox. 200 gr)** Milanese de filete de ternera tradicional de Viena con mantequilla para elegir de chipotle o trufa negra, servido con pasta y su decoración tradicional de rodaja de limón, anchoa y alcacarras.

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