

Especialidades de Temporada

Entrada o postre: pera asada en nuestro horno de pizza relleno de queso gorgonzola, almendras fileteadas y toques de tomillo y oporto con capa de miel

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

Sopressini con la salsa imperial de boloñesa: molida de solomillo de res, pancetta, guanciale y tuétano con salsa de jitomate y una diferente pasta – una explosión de sabores

Nuevo – Roast beef de rib-eye servido con una salsa tartare y papas infusionados con ajo y romero (el roast beef se sirve frio)

NUEVO – ossobuco de ternera de búfalo (425 gr) marinado y cocinado por horas con oporto, jitomates, zeta, consomé hecho en casa y ajo negro servido con champiñones, espárrago y “polentitas” -



carne salvaje orgánica de pastoreo libre



Carpaccio “salvaje” (100 gr) tiras de filete de venado suaves y delgadas servido con un tartare de hongos salvajes

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