

## **Entradas / Starters**

**Oyster mushrooms Rockefeller 185 (ca 100 gr)**



**Nuestra interpretación de un clásico, concha, cama de linguine, setas saltadas con ajo cebolla y vino blanco, salsa Rockefeller y Parmigiano Reggiano**

**Our interpretation of a classic served in a shell on a bed of linguini, sautéed mushrooms, Rockefeller sauce and Parmigiano Reggiano**

**Tamal con brasato piemontese y reducción de trufa negra (ca 100 gr) 155**

**Tamal relleno de estofado de res cocido en vino tinto coronado con reducción de vino tinto y trufa negra con salsa de chile poblano**

**Tamal filled with beef stew cooked in red wine, topped with red wine and black truffle reduction and a poblano chili sauce**

**Socarrat, el tesoro de la paella 195 (ca 100 gr)**

**Arroz cocido y caramelizado en consomé de marisco con alioli de chipotle y camarones**

**Rice cooked and caramelized with shellfish stock topped with aioli of chipotle and shrimps**

**Magret de pato curado en casa 255 (ca 50 gr)**

**Láminas de pechuga de pato curado con 4 pimientos con reducción de naranja agri dulce**

**Duck breast home cured with 4 peppers and served with a sweet and sour sauce**

**Delicia de Dátiles 155 (ca 100 gr)**

**Dátiles envueltos en tocino rellenos de queso azul servidos con sidra en su sartén**

**Dates wrapped with bacon, filled with blue cheese and served in its lodge-pan with cider**

**Arancini di tartufo 165 (ca 120 gr)**



**Esferas de risotto afinado con toque de trufa negra y empanizadas con salsa de jitomate ahumado y albahaca**

**Breaded risotto balls refined with a touch of black truffles served with a smoked tomato and basil sauce**

**“Jack Daniels Smoked” Tartare de Atún (starter/entrada) 235 (ca 120 gr)**

**Trozos de atún infusionado con nuestro aderezo cítrico afinado con humo de Jack Daniels whiskey**

**Yellow tail tuna infused with our home-made citric dressing and Jack Daniel’s smoke**

**Todos precios incluyen IVA**

## **Ensaladas / Salads**

**Ensalada Popeye 185 (ca 120 gr)**



**Espinaca orgánica con peras, queso de cabra, nueces y un aderezo italiano**

**Organic spinach, pears, goat cheese, nuts on an Italian dressing**

**Ensalada Caprese estilo Casa Nostra 195 (ca 140 gr)**



**Mozzarella local con jitomates ligeramente asados con hierbas italianas y una reducción de balsámico con frutos rojos silvestres**

**Local mozzarella with slightly roasted tomatoes and Italian herbs, and a balsamic mixed berries reduction**

**Ensalada Griega Mediterránea 165 (ca 120 gr)**



**Ensalada con pepinos, jitomate, aceitunas, queso feta, fresa y vinagreta de la casa**

**Cucumber, tomatoes, olives, feta cheese and strawberry on a house dressing**

**“Flor” de ensalada de betabel asada 165 (ca 100 gr)**



**Betabel asado con nueces, queso de cabra - aderezo de naranja, balsámico, aceite y vino**

**Roasted beets with nuts, goat cheese with an orange balsamic, olive oil and white wine dressing**

**“Tableside” Ensalada Cesar 240 (ca 100 gr)**

**Receta original con parmesano, anchoas, aceite de oliva, huevos, limón, mostaza y ajo**

**Traditional recipe with Parmigiano Reggiano, anchovies, eggs, lemon, mustard, and garlic**

**Carpaccio di Carciofo 225 (ca 140 gr)**



**Cama de arrúgala, corazón de alcachofa y champiñones cortada en laminas finas, vinagreta y laminas de queso Grana Padano**

**Rocket salad bed, heart of artichokes and champignons cut thinly, vinaigrette topped with Grana Padano**

**Todos precios incluyen IVA**

## **Pasta casera / Home-made Pasta**

**Tagliatelle rueda Parmigiano 455 (ca 180 gr)** (gluten free pasta + 35)



**Pasta preparada en la rueda del rey de los quesos italianos añejo, flameado con brandy y vodka**

**Pasta prepared in the aged king of Italian cheeses flambee with Brandy and Vodka**

**! Con jamón Serrano y champiñones 535 !** (gluten free pasta + 35)

**Bolognese “Imperiale” de Sopressini 395 (ca 180 gr)** (gluten free pasta + 35)

**Molida de Sirloin del Rancho el “17”, pancetta, guanciale afinado con tuétano**

**Sirloin mince from Rancho el “17”, pancetta and guanciale refined with bone marrow**

**Tagliatelle de tinta de calamar al Diablo (spicy) 445 (ca 200 gr)** (gluten free pasta sin tinta + 35)

**Pasta negra de sepia con camarones U-15, flameados al vodka con una salsa de jitomate, chipotle, chile serrano y peperoncino**

**U-15 shrimps flambee in vodka on a tomato chipotle, serrano chili and peperoncini sauce**

**Gnocchi di ricotta di cinghiale 475 (ca 200 gr)** (gluten free option but not gnocchi + 35)

**Gnocchi de ricotta hecho en casa con ragú de jabalí orgánico de libre pastoreo y hongos silvestres**

**Homemade ricotta gnocchi on a ragu of organic and free grazing wild boar and wild mushrooms**

**Pappardelle di Coniglio a la Napolitana 435 (ca 200 gr)** (gluten free pasta + 35)

**Conejo orgánico estilo boloñesa, cocinado con vino blanco, jitomates, ajo, chile serrano y hierbas italianas**

**Bolognese style organic rabbit cooked in its own stock with white wine, tomatoes, garlic onions with a touch of serrano and Italian herbs**

**Ravioli Casa Nostra 395 (ca 180 gr)**   (no gluten free option)

**Rellenos de betabel asado, peras caramelizadas, queso azul, nueces mascarpone en salsa de betabel, y vino (un poco dulce)**

**Filled with roasted beet, caramelized pears on a white wine, beet and pear sauce finished of with mascarpone (a little sweet)**

**Todos precios incluyen IVA**



## Tierra y Mar / Earth and Sea

Le Filet Café de Paris (ca. 180 gr) 595

Solomillo de res en salsa de mantequilla de hierbas, vino y coñac servido con pasta casera y champiñones

Tenderloin on a cream butter sauce with herbs and touches cognac with pasta and mushrooms

Filete al tartufo nero (ca. 180 gr) 645

Solomillo de ternera a una salsa de trufa negra refinado con oporto con pasta y vegetales

Veal tenderloin served on a black truffle port wine reduction with vegetables and pasta

“Honey” Shrimps (spicy) (ca. 180 gr) 480

Camarones envueltos en jamón de Parma, rellenos de queso fresco, miel, ajo, limó, chile con arroz y verduras

Shrimps wrapped with Parma ham filled with fresh cheese, honey, garlic, chili, with rice and vegetables

Ossobuco de la Nonna (ca. 400 gr) 495

El tradicional con “polentitas / the traditional with red wine, tomatoes and vegetables

Boeuf Bourguignon Casa Nostra (ca. 200 gr) 555

Estofado de res al vino tinto afinado con cebolla caramelizada y toque de pancetta con pure

Beef stew in red wine refined with caramelized onions and touches of pancetta with potato-cauliflower mash

“Jack Daniels Smoked” Tartare de Atún (main/plato fuerte ca. 200 gr) 405

Trozos de atún infusionado con nuestro aderezo cítrico afinado con humo de Jack Daniels

Yellow tail tuna infused with our home-made citric dressing and Jack Daniel’s smoke

Salmón Gochujang (ca. 180 gr) 445

Salmón sellado y glaseado con salsa fermentada coreana de arroz, frijoles y chile sobre cama de “risotto” de orzo infusionado con chile poblano

Seared salmon glazed with a fermented beans, rice and chili paste served on “risotto of orzo infused with poblano chili

Poulet organique à l’orange (ca. 200 gr) 425

Pechuga de pollo orgánico, sous-vide y sellado, con salsa de naranja, mezcal, chile y salvia

Organic chicken breast, sous-vide finished of seared in butter with orange, mezcal and sage sauce

**Todos precios incluyen IVA**



## **Postre/Desserts**

**Mousse au chocolat 150 (ca 100 gr)**

**Black chocolate mousse with touch of Kahlua and topped with white chocolate snow**

**Mousse de chocolate negro con toque de Kahlua y ralladura de chocolate blanco**

**Canasta de churro 165 (ca 90 gr)**

**Nest of churros with supreme of oranges bathed in Controy and cream of carajillo with liquor 43**

**Canasta de churro con supremas de naranja con Controy y crema de carajillo con licor 43**

**Merengue de pulque y frambuesa ( ca 90 gr) 150**

**Merengue filled with cream made with a reduction of pulque and raspberries**

**Merengue relleno con una crema con reducción de pulque y frambuesa**

**Volcán con nieve 185 (ca 130 gr)**

**Molten chocolate cake served with ice cream (35 min)**

**Volcán de chocolate fundido servicio con nieve (35 min)**

**Tete de Moine queso típico del estado del Jura Suizo 225 (ca 80 gr)**

**Roses of Tete de Moine (monk head cheese typical from the Suisse Jura) served with caramelized pears and nuts (in season figs as well)**

**Rosas de Tete de Moine (cabeza de monje), con peras caramelizadas y nueces (en temporada de higos, higos también)**

**Cheesecake de frutos del bosque 150 (ca 140 gr)**

**Traditional cheesecake topped with a marmalade of black and red berries reduced with balsamico and refined with sake**

**Pay de queso tradicional con mermelada de frutos del bosque reducido con balsámico y afinado con sake**

**Helados 105 ca (80 gr)**

**Todos precios incluyen IVA**