

Seasonal specials

Starter or Desert: Baked pear fillets with blue cheese, almonds and touches of thyme and port wine topped with honey

Starter: black garlic aioli served with half a black garlic, toasted bread, and jicama sticks – an explosion of umami flavor

Sopressini with Bolognesa imperiale sauce: Sirloin beef, pancetta, guanciale and bone marrow tomato sauce served with a different type of pasta – an explosion of flavors

NEW - buffalo calf ossobuco (425 gr), marinated in port wine, herbs, black garlic and slow cooked for hours with tomatoes and mushrooms served with asparagus, champignons and “polentitas” – a rare delicacy, flavorful and very tender



Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de carnes silvestres, iniciado en el año 2008 tenemos un compromiso con nuestros clientes, enfocados en la calidad, así como en el cuidado de nuestros animales.

Nuestra producción está dirigida principalmente a carnes de animales de libre pastoreo (carnes silvestres), como el cervo rojo (venado), jabalí, caracoles, bafío de agua y animales de rancho, como el pollo.

Ofrecemos a nuestros clientes carne de calidad con condiciones distintas en muchos aspectos: sabor, sustancia, olor y mucho sabor, si no contienen hormonas ni conservadores químicos en nuestros productos y son altos en proteínas, grasas saludables, vitaminas y minerales. Ofrecemos una dieta adecuada y cuidamos el trato de nuestros animales, evitando el sufrimiento y matando durante el proceso.



organic and free grazing game meat

Venison Carpaccio with mushroom tartar (100 gr) tender slim slices of venison filet served with a tartar of portobello, shitake and oyster mushrooms

"Black Gold Pasta" 20 grams of Black summer Truffles from Italy with homemade Tagliatelle on a brie cream sauce with truffle essence and touches of thyme

Rib-eye from el rancho EL 17 (350 gr) with homemade Dijon and horseradish Cafe de Paris with a gratin Dauphinois or tagliatelle and vegetables and cambray Potatoes with rosemary

French Lam-chops (250 gr) prepared with fresh rosemary served with rosemary potatoes, tagliatelle, or gratin Dauphinois

Seasonal specials