

Especialidades de Temporada

(IVA incluida)

ENTRADAS

Carpaccio Mexicano (aprox. 60 gr) tiraditas de filete de res con aceite de oliva, Parmigiano Reggiano, chile serrano y Sauerkraut fermentado con salsa quemada mexicana (col agrio) \$ 185

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 \$ 745

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) \$ 695

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 \$ 445

Ravioli Fritti di carnitas (aprox. 160 gr) pasta hecha en casa relleno con carnitas, fritos con pesto con toques de chile serrano y poblano \$ 385

Costillas de cordero franceses al romero (aprox. 270gr) servido con papas cambray y espárrago \$ 745

Rib-Eye USDA high choice riserva del presidente (aprox. 400 gr) asado en parrilla servido con café de Paris, pasta y brocheta de vegetales. \$ 895

Costillitas de puerco al pastor (aprox. 350 gr) servido con ensalada de verdolaga y piña asada \$ 365