

# 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 sirloin de res, pancetta, guanciale y tuétano con salsa de jitomate y una diferente pasta – una explosión de sabores

**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” -



Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de carnes salvajes, trazadas en el campo restauradas para la venta de nuestros productos, desde el 2018 tenemos un compromiso con nuestros clientes, enfocándonos en la calidad, así como en el cuidado de nuestros animales.

Nuestra producción está dirigida principalmente a carnes de animales de libre pastoreo (carnes salvajes), como el caribú, el venado, el jabalí, el ciervo, el buey, el cerdo, el conejo y animales de granja, como el pollo.

Ofrecemos a nuestros clientes carnes de calidad con condiciones óptimas en muchos aspectos: sabor natural al diente y mucho sabor, el no utilizar hormonas ni conservantes químicos en nuestros productos y ser 100% de proteína, empacados socialmente responsables y ser conscientes una dieta saludable y cuidar el tipo de nuestros animales, respetando el ambiente y cuidando el planeta.



**carne salvaje orgánica de pastoreo libre**

**Carpaccio “salvaje” (100 gr)** tiras de filete de venado suaves y delgadas servido con un tartare de hongos de portobello, shitake, porcini y hongo ostra

**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