

## PARA EMPEZAR...

Burrata + tomate Heirlooms + aceitunas + pepino + pan al grill \$420

Lechugas del Jardín + vegetales + manzana + miel/limón + pepitas \$380

Corazón Romana + gorgonzola + tomate pera + tocino + berries \$350

Coliflor Rostizada + alioli al curry \$320

Queso Chopo al Grill + Zetas + tomate deshidratado + albahaca \$350

Ceviche verde de Kampachi + aguacate + emulsión de hierbas \$380

Mariscos marinados + ejotes y algas + mayonesa de alcaparras \$430

Cazuelita de pulpo + Hummus + Berenjenas en conserva \$480

Bruschetta + Filete de Res curado + ricotta + arúgula + pimientos \$380

Quesadilla de res frita + Ensaladita de nopales y cebolla asada \$290

Sliders de Cochinita + hinojo encurtido + Habanero/naranja \$320

## ...DESPUÉS...

Rigatoni + Salsa Pomodoro Campari + Pecorino + Canela \$350

Fettuccine + Salchicha italiana casera + hongos mixtos + crema \$390

Risotto de Espárragos + Queso de Cabra + Mastuerzo \$400

Cappelletti de Chorizo Local + Papitas Rostizadas + conchas en caldo \$420

Huachinango Entero a la parrilla + bok-choy + Limón Amarillo encurtido \$520

Camaron Gigante adobado + Esquite \$590

Pollito Orgánico + Cerveza y mostaza + vegetales mixtos \$560

Pork Belly + Frijoles Rancheros + Cebolla macerada \$420

Short Rib + Gravy de Damiana + Puré de Papas + Zanahorias Glaseadas \$850

Filete de Res + Papas Pont Neuf + Portobello + mantequilla de ajo \$800

Costillas de cordero Scottadito + Camote empapelado + Acelga al vapor \$920

## ...Y AL FINAL

\$180

Pannacotta de albahaca + Frutos Rojos + Merengue Seco

Buñuelo Frito + Requesón cremado + Flores aromáticas

Pastel de Elote + Helado de Cajeta artesanal

Pastelito suave de chocolate y café + Helado de Nata artesanal