

ENTRADAS

CARPACCIO DE ABULON CON AGUACATE <i>En vinagreta de mostaza y chipotle al vino</i>	\$260	CONFIT DE PATO <i>Sobre pure de papa, aceite de trufa y salsa al vino tinto</i>	\$120
TARTAR DE CAMARÓN AHUMADO <i>Ahumado en casa con coulis de chile guajillo</i>	\$120	VIEIRAS DE MANTEQUILLA AL AJO <i>Asadas y bañadas con mantequilla de perejil y ajo</i>	\$280
CARACOLES AL BOURGUIGNON <i>Con mantequilla, ajo y perejil</i>		\$260	

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN EN CARNITAS DE CUATRO ADEREZOS <i>La mezcla de cuatro aderezos y el atún en carnitas</i>	\$130	ENSALADA DE CALLO DE HACHA Y PORTO BELLO <i>Callo asado a la plancha, portobello y mix de lechugas</i>	\$150
---	-------	--	-------

SOPAS

SOPA DE ALMEJAS AL VINO BLANCO <i>Almejas marinadas y sazonadas al vino blanco en su jugo</i>	\$120	HUAXMOLE <i>Caldo de chiles secos con carne de res</i>	\$120
---	-------	--	-------

PLATOS FUERTES

BOUILLABAISE <i>Plato de mariscos en caldo de azafrán</i>	\$280	SASHIMI DE RIB EYE GLASEADO DE CHILES <i>Rib eye caramelizado con tres chiles secos y corte de sashimi con espárragos</i>	\$390
MEJILLONES A LA PROVENZAL <i>En olla sazonados con jitomate y ajo al vino blanco</i>	\$240	MEDALLONES DE FILETE <i>Acompañado de papa pont neuf Salsa a elejir: (Café de paris, Cabrales ó De chapulines)</i>	\$220
PESCADO A LOS CÍTRICOS <i>Robalo sobre una ensalada caliente de espinaca y jitomate cherry glaseado con salsa de maracuya</i>	\$280	CODORNIZ AL MOJO DE PEREJIL <i>Frutas sobre espárragos, champiñones asados y aceite de ajo</i>	\$280



POSTRES

PROFITEROLES	\$95	GOTA DE CHOCOLATE	\$65
TARTA CON MANZANA	\$65	MERENGUE DE FRUTOS ROJOS	\$65

CAFÉ

EUROPEO	\$30	CAPUCHINO	\$40
EXPRESS	\$30	CARAJILLO	\$135

TÉ

NEGRO BOMBAY CHAI	\$60	VERDE MANGO PEACH	\$60
INFUSIÓN RASPBERRY NECTAR	\$60	VERDE JASMINNE	\$60

DIGESTIVOS

LICOR DEL 43	\$105	CHARTREUSE VERDE	\$150
GALLIANO	\$85	BAILEYS	\$85

