ENTRADAS

TACOS DE LECHÓN, ENSALADA DE COL Y BOMBONES DE AGUACATE — $220
3 pz de tacos de lechón horneado, ensalada de col morada y aguacate.

Sugerencia de maridaje
Vino Emilia/ Vino Tinto Joven

TOSTADA ARRIERA DE CECINA — $220
Salsa tatemada de xoconostle y bombones de aguacate con cilantro.

Sugerencia de maridaje
Vino Rosado Joven / Verdejo Joven

PAPAS BRAVAS — $220
Papas confitadas, salsa macha y alioli de ajo.

Sugerencia de maridaje
Vino Tinto Joven

CROQUETAS DE CONEJO — $230
Croquetas cremosas de conejo, alioli de chile serrano y cilantro.

Sugerencia de maridaje
Vino Sauvignon Blanc Joven / Vino Rosado Joven

CARPACCIO DE HIGOS, ROAST BEEF, MANZANA, ARUGULA Y QUESO DE CABRA — $275
Láminas delgadas de higo, roast beef hecho en casa, manzana, queso de cabra y arugula.

Sugerencia de maridaje
Vino Sauvignon Blanc Joven/ Verdejo Joven

FOCACCIA DE JITOMATES Y JAMÓN SERRANO — $290
Láminas de jamón serrano, jitomate con aceite de albahaca mozarella y reducción de vinagre balsámico.

Sugerencia de maridaje
Vino Tinto Joven / Vino Emilia

CREMA DE JITOMATE — $210
Jitomate rostizado, con hierbas finas.

Sugerencia de maridaje
Vino Verdejo Finca / Vino Rosado Joven

SOPES SALSA MARTAJADA Y CHAPULINES — $200
4 pz de sopes con salsa martajada de chiles ahumados, púre de frijol negro, queso ranchero y chapulines.

Sugerencia de maridaje
Vino Tinto Joven

ENSALADAS

ENSALADA DE ARÁNDANO, COCO, CAMOTE AMARILLO FRITO Y FRESA — $230
Hojas de lechugas, frescas mezcladas con arándano, fresa, camote amarillo y coco tostado.

Sugerencia de maridaje
Vino Emilia/ Vino Tinto Joven

ENSALADA PLACERA CON PESTO DE HABA Y PISTACHE — $250
Quelites, lechugas, kale, cilantro fresco, jitomate cherry confitados, pesto de haba con pistache y polvo de chicharrón de cerdo

Sugerencia de maridaje
Vino Suavignon Blanc Finca

LECHUGAS FRESCAS, ADEREZO DE QUESO AZUL CON YOGURT, PERAS Y HELADO DE QUESO DE CABRA, REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO — $250
Hojas de lechuga fresca aderezadas con yogurt y queso azul, helado de queso cabra, nueces.

Sugerencia de maridaje
Vino Verdejo Finca

ARROCES Y PASTA

RIGATONI CREMOSO, ALBÓNDIGAS DE CORDERO — $335
Pasta cremosa con vino blanco, albóndigas de cordero, champiñones y queso fetta.

Sugerencia de maridaje
Vino Tinto Joven / Vino Ensamble de Barricas

ARROZ DE VIÑEDO — $490
Arroz bomba, tocineta ahumada, casse de jitomate, reducción de res vegetales horneado y codornices.

Sugerencia de maridaje
Vino Ensamble de Barricas

CAMARONES ZARANDEADOS Y ARROZ CREMOSO — $330
Camarones asados a la parrilla, arroz cremoso con arándano y almendra.

Sugerencia de maridaje
Vino Verdejo Joven - Vino Sauvignon Blanc Joven

VEGETARIANO VEGANO

Pregunta por la conversión de tu platillo a vegetariano o vegano

*Pregunta por el especial del chef
*Algunos ingredientes de nuestros platillos son crudos, consulta especificaciones con tu mesero

PLATO FUERTE

EMPAREDADO DE CERDO, SALSA DE CERVEZA Y ENCURTIDO DE PORTOBELLO — $320

Espaldilla de cerdo ahumada con sarmiento y mezquite en pan de masa madre, cebolla caramelizada, alioli de ajo y portobello encurtido.

Sugerencia de maridaje
Vino Tio Neto/ Vino Ensamble de Barricas

PULPO ARREBATADO, VINAGRETA DE CHILES, PAPAS CON GREMOLATA — $490

Tentáculos de pulpo elaborado en horno de brasa con vinagreta de chile morita, alioli de chile güero, láminas de papa con gremolata, y parmesano.

Sugerencia de maridaje
Vino Verdejo Finca

FIDEO HORNEADO — $385

Cassoulet de fideo adobado, new york, atún ahumado y alioli de ajo.

Sugerencia de maridaje
Vino Tinto Joven/ Vino Tío Neto

TATAKI DE ATÚN AHUMADO CON CREMA DE QUESOS Y ESPINACAS, VINAGRETA DE ENELDO — $350

Atún sellado en láminas, crema de 3 quesos con espinacas y cherrys confitados.

Sugerencia de maridaje
Vino Suavignon Blanco Joven

CHULETÓN DE CERDO — $390

Chuletón de cerdo ahumado, puré de papa trufado, reducción de cerdo y chile ancho frito.

Sugerencia de maridaje
Vino Tinto Joven / Vino Ensamble de Barricas

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE — $1,950.-

5 tiempos con 5 vinos

MENÚ INFANTIL — $210.-

Fajitas de pollo con pasta

POSTRE — $140

Sugerencia del chef

RACK DE CORDERO, MERMELADA DE CENIZA DE CHILES, PURÉ DE ZANAHORIA Y SEMILLAS DE MOSTAZA — $480

Costillas de cordero elaboradas en horno de brasa, mermelada de chiles quemados, puré de zanahoria confitada, y semillas de mostaza encurtidas.

Sugerencia de maridaje
Vino Tio Neto/ Vino Ábora

PICAÑA DE RES, JUS DE ROMERO, COLIFLOR ROSTIZADA — $500

Picaña de res con coliflor rostizada.

Sugerencia de maridaje
Vino Tio Neto

DIEZMILLO DE RES AHUMADO SALSA TATEMADA DE XOCONOSTLE Y FRIJOLES PUERCOS — $490

Diezmillo de res ahumado por 10hr, salsa xoconostle asado, reducción de res cebollas tatemada y puré de frijoles puercos.

Sugerencia de maridaje
Vino Tio Neto/ Vino Ábora

NEW YORK, MANTEQUILLA DE AJO TATEMADO CON ROMERO Y CHIMICHURRI — $800

New york 400 g, mantequilla de ajo tatemado y romero, verduras asadas a la parrilla.

Sugerencia de maridaje
Vino Tio Neto/ Vino Ábora

HAMBURGUESA DE RES — $350

Pan brioche, molida de res, mermelada de pork belly ahumado, salsa de quesos, salsa tártara y cebollas fritas acompañada con papas con parmesano.

Sugerencia de maridaje
Vino Tinto Joven /Vino Ensamble de Barricas

ROBALO ADOBADO, EMULSIÓN DE PIÑA, PURÉ DE ALMENDRA CON PEPINO — $360

Robalo elaborado en horno de brasa, emulsión de piña confitada, puré de almendra y pepino.

Sugerencia de maridaje
Vino Tinto Joven/ Vino Tio Neto

VEGETARIANO VEGANO

Pregunta por la conversión de tu platillo a vegetariano o vegano

*Pregunta por el especial del chef

*Algunos ingredientes de nuestros platillos son crudos, consulta especificaciones con tu mesero