



RUINAS

ENTRADAS

CARPACCIO DE PERAS \$290
Láminas de peras con straciatella cremoso, proscuitto, praline de nueces, mini pan hogaza de nuez y aceite de albahaca.

Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc / Vino Rosado Joven

TACOS DE DIEZMILLO \$310
Tacos de diezmillo, salsa de xoconostle asada, cebolla morada encurtida y pure de frijol puerco. (3pza)

Sugerencia de maridaje
Ensamble de barrica / Tío Neto

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

Sugerencia de maridaje
Brut Natura / Verdejo

EMPANADAS DE CONEJO \$280
Empanadas de conejo al cuñete, alioli de salsa macha, ensalada de arúgula.

Sugerencia de maridaje
Vino Verdejo Finca / Vino Naranja

SOPES DE CHAPULÍN \$200
Con salsa martajada de chiles ahumados, púre de frijol negro, queso ranchero y chapulines. (4pzs)

Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Rosado

BAO DE PORKBELLY \$350
Pan bao rellenos de panceta de cerdo adobada al grill, mousseline de piña, salsa de habanero y zanahoria asada. (3pza)

Sugerencia de maridaje
Ensamble de Barricas / Tinto Joven

CREMA DE JITOMATE \$220
Jitomate rostizado, con pan brioche.

Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc Finca

FOCACCIA \$310
Jitomate heirloom, berenjenas, cebolla, queso parmesano y pesto.

Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc

CAZUELA DE MEJILLONES \$350
Mejillones en salsa de mantequilla picante y vino blanco, pan hogaza al grill con mantequilla de ajo, queso de oveja.

Sugerencia de maridaje
Murmulo / Sauvignon Blanc

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

Sugerencia de maridaje
Verdejo

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO \$250
Betabel a la leña, pepinos curados, cuscús hidratado, aguacate tatemado, jocoque fresco, espuma de jitomates ahumados y queso fresco de cabra.

Sugerencia de maridaje
Rosado

ENSALADA DE PERAS \$270
Corazones de lechuga romana, peras caramelizadas al grill, aderezo de queso gorgonzola y yogur, nueces mixtas, helado bluecheese y reducción balsámica.

Sugerencia de maridaje
Ensamble de Barricas

ENSALADA WALDORF \$270
Ensalada de manzana, uva, arándano, apio y nuez pecana, con aderezo tradicional y un toque de miel de agave.

Sugerencia de maridaje
Verdejo / Tinto Joven / Brute Nature

ARROCES & PASTA

ARROZ DE VIÑEDO \$500
Arroz bomba, tocineta ahumada, casse de jitomate, reducción de res, vegetales horneados y cordonices.

Sugerencia de maridaje
Tío Neto

RAGU DE SHORT RIB CON PAPPARDELLE \$390
Pasta fresca, suave costilla braseada con chile ancho, queso maduro de oveja y cebollín.

Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta

CAMARONES \$350
Arroz basmati con camarones al chimichurri, panceta ahumada y espárragos.

Sugerencia de maridaje
Verdejo Finca / Tinto Joven

FIDEO MELOSO \$400
Fideo meloso con tuétano, papada de cerdo, aguacate, chicharron y crema de rancho.

Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta

PLATO FUERTE

HAMBURGUESA DE PICAÑA

Pan brioche, molida de picaña, queso provoleta asado, tocino caramelizado, salsa tártara de macha y pepinillo crujiente.

\$385

*Sugerencia de maridaje
Ensamble de Barrica / Tío Neto*

SOLOMILLO A DE CERDO

Medallones de filete de cerdo, pure de poro rostizado, papas hasselback, hongosalteados, pétalos de cebolla y jus.

\$390

*Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Ensamble de Barricas*

PICAÑA AL GRILL

Con papas cocidas en mantequillas con crema, tocino y alcaparras. Jus de burboun.

\$510

*Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta*

PULPO CON RISOTTO

Tentáculos de pulpo al grill, risotto de azafrán con queso de oveja de la región, chicharos y habas frescas.

\$500

*Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Verdejo*

NEW YORK, MANTEQUILLA DE AJO TATEMADO CON ROMERO Y CHIMICHURRI

New york 450g, mantequilla de ajo tatemado y romero, verduras asadas a la parrilla.

\$800

*Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta*

PESCA DEL DÍA

En salsa blanca de almejas, con pure de chícharo y manzanas granny pochadas.

\$395

*Sugerencia de maridaje
Verdejo Finca y Tinto Joven*

CHULETÓN AHUMADO

Chuletón de cerdo con pipián verde y ensalada de verdolagas y frijol burro.

\$400

*Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Ensamble de Barricas*

TATAKI DE ATÚN AHUMADO

Con crema de quesos y espinacas vinagreta de eneldo, atún sellado en láminas, crema de 3 quesos con espinacas y cherrys confitados.

\$370

*Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc*

EMPARADEDADO DE CERDO SALSA DE CERVEZA Y ENCURTIDO DE PORTOBELLO

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

\$340

*Sugerencia de maridaje
Ensamble de Barricas*

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

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

\$480

*Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta*

EXTRAS

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE \$1,950.-

5 tiempos con 5 vinos

MENÚ INFANTIL

\$210.-

Fajitas de pollo con pasta

POSTRE

\$160

Sugerencia del chef



PUERTA DEL LOBO