



MEJILLONES

ENTRADAS

CARPACCIO DE PERAS \$300
Láminas de peras con straciatella cremoso, prosciutto, praline de nueces, mini pan hogaza de nuez y aceite de albahaca.

Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc / Vino Rosado Joven

TACOS DE DIEZMILLO \$325
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 \$230
Papas confitadas, salsa macha y alioli de ajo.

Sugerencia de maridaje
Brut Nature / Verdejo

EMPANADAS DE CONEJO \$300
Empanadas de conejo al cuñete, alioli de salsa macha, ensalada de arúgula.

Sugerencia de maridaje
Vino Verdejo Finca / Vino Naranja

SOPE DE CHAPULÍN \$210
Con salsa martajada de chiles ahumados, púre de frijol negro, queso ranchero y chapulines. (4pzs)

Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Rosado

BAO DE PORKBELLY \$365
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 ATÚN \$240
Salsa tatemada de xoconostle y bombones de aguacate con cilantro.

Sugerencia de maridaje
Verdejo

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO \$260
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 \$280
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 \$285
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 / Brut Nature

ARROCES & PASTA

ARROZ DE VIÑEDO \$500
Arroz bomba, tocineta ahumada, concassé, codornices, ragá.

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 \$365
Arroz basmati con camarones al chimichurri, panceta ahumada y espárragos.

Sugerencia de maridaje
Verdejo Finca / Tinto Joven

ARROCES & PASTA

FIDEO MELOSO

Fideo meloso con tuétano, papada de cerdo, aguacate, chicharron y crema de rancho.

\$400

*Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta*

RISOTTO CON PULPO

Risotto de azafrán con pulpo crujiente, queso de oveja madurado de la región, chícharos y habas frescas.

\$515

*Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Verdejo*

PLATO FUERTE

PESCA DEL DÍA

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

\$410

*Sugerencia de maridaje
Verdejo Finca y Tinto Joven*

TATAKI DE ATÚN AHUMADO

Vinagreta de eneldo, atún sellado en láminas, crema de 3 quesos con espinacas y cherries confitados.

\$370

*Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc*

CHULETÓN AHUMADO

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

\$415

*Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Ensamble de Barricas*

EMPAREDADO DE CERDO EN 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*

HAMBURGUESA DE PICAÑA

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

\$395

*Sugerencia de maridaje
Ensamble de Barrica / Tío Neto*

RACK DE CORDERO

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

\$495

*Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta*

SOLOMILLO DE CERDO

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

\$400

*Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Ensamble de Barricas*

NEW YORK

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

\$815

*Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta*

PICAÑA AL GRILL

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

\$525

*Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta*

EXTRAS

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE \$2.000

5 tiempos con 5 vinos

MENÚ INFANTIL

\$250

POSTRE

\$175

Sugerencia del chef



PUERTA DEL LOBO