



RUINAS

ENTRADAS

CARPACCIO DE PERAS \$320
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 \$340
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 \$240
Papas confitadas, salsa macha y alioli de ajo.

Sugerencia de maridaje
Brut Natura / Verdejo

CROQUETAS DE PULPO \$310
Mezcla de pulpo con maíz rebozadas en panco, mayo de cilantro y reducción de chile rojo fermentado.

Sugerencia de maridaje
Vino Verdejo Finca / Vino Naranja

SOPES DE CHAPULÍN \$230
Con salsa martajada de chiles ahumados, púre de frijol negro, queso ranchero y chapulines. (4pzs)

Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Rosado

BAO DE PORKBELLY \$375
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

AGUACHILE DE CAMARON \$370
Aguachile rojo, salsa macha, mayonesa de chile hungaro, elote tierno asado, cebolla morada y pepino criollo.

Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc Finca

FOCACCIA \$340
Jitomate heirloom, berenjenas, cebolla, queso parmesano y pesto.

Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc

CAZUELA DE MEJILLONES \$380
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 DE ATÚN \$240
Mayonesa de jengibre, papa paja, bombones de aguacate, cilantro fresco, salsa macha

Sugerencia de maridaje
Verdejo

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO \$270
Betabel a la leña, pepinos curados, cuscús hidratado, aguacate tatamado, jocoque fresco, espuma de jitomates ahumados y queso fresco de cabra.

Sugerencia de maridaje
Rosado

ENSALADA DE PERAS \$290
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 DE BURRATA \$320
Ensalada de mango, aguacate, jitomate, burrata fresca, nectarina caramelizada y aceite de albahaca.

Sugerencia de maridaje
Verdejo / Tinto Joven / Brut Nature

ARROCES & PASTA

RAGU DE SHORT RIB CON PAPPARDELLE \$420
Pasta fresca, suave costilla braseada con chile ancho, queso maduro de oveja y cebollín.

Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta

ARROZ CON CAMARÓN \$380
Arroz basmati con camarones al chimichurri, panceta ahumada y espárragos.

Sugerencia de maridaje
Verdejo Finca / Tinto Joven

FIDEO MELOSO \$420
Fideo meloso con tuétano, papada de cerdo, aguacate, chicharrón y crema de rancho.

Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta

PLATO FUERTE

PESCA DEL DÍA

Asada con mantequilla y perejil, pure de zanahoria y jengibre, acelgas sudadas, ensalada fresca de durazno, cacahuete y cherries.

\$430

*Sugerencia de maridaje
Verdejo Finca y Tinto Joven*

CHULETÓN AHUMADO

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

\$440

*Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Ensemble de Barricas*

HAMBURGUESA DE PICAÑA

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

\$410

*Sugerencia de maridaje
Ensemble de Barrica / Tío Neto*

SOLOMILLO DE CERDO

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

\$430

*Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Ensemble de Barricas*

PICAÑA AL GRILL

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

\$560

*Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta*

PULPO A LAS BRASAS.

Tentáculos de pulpo caramelizados a las brasas, bbq de chile pasilla, mole queretano, blend de papas cambray, mayonesa de ajo negro.

\$500

*Sugerencia de maridaje
Tinto Joven / Verdejo Finca*

TATAKI DE ATÚN AHUMADO

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

\$400

*Sugerencia de maridaje
Sauvignon Blanc*

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.

\$375

*Sugerencia de maridaje
Ensemble de Barricas*

COSTILLA DE CERDO

Costilla ahumada en mesquite caramelizada en salsa de uva malbec, acompañada de puré de papa trufado.

\$500

*Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta*

NEW YORK

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

\$880

*Sugerencia de maridaje
Tío Neto / E Sesenta*

HUACHINANGO ZARANDEADO.

Pescado fresco cocinado entero a las brasas acompañado de papas al romero.

\$850

*Sugerencia de maridaje
Verdejo Finca / Tinto Joven*

EXTRAS

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE \$2,000

5 tiempos con 5 vinos

MENÚ INFANTIL

\$250

POSTRE

\$175

Sugerencia del chef



PUERTA DEL LOBO