

ENTRADAS / STARTER

<p>OSTIONES DE CULTIVO (6 pz) \$ 260.00 Mignonette / aceite de oliva</p>	<p>FARMED OYSTERS (6pz) Mignonette/ olive oil</p>
<p>AGUACHILE DE CAMARON \$ 390.00 Salsa tatemada/aguacate/ pepino/cilantro</p>	<p>SHRIMP AGUACHILE Grilled salsa/avocado/cucumber/coriander</p>
<p>TARTAR DE PESCADO \$ 290.00 Aceite de chile morita / semilla de mostaza / alcaparra / puré de garbanzo</p>	<p>FISH TARTAR Morita chili oil / mustard seed / capers / chickpea purée</p>
<p>TIRADITO DE PESCADO \$ 280.00 Alioli de chiles tatemados / hongo shitake en escabeche</p>	<p>FISH TIRADITO Grilled chiles alioli / pickled shitake mushrooms</p>
<p>BRUSCHETTA DE PESCADO (2pz) \$ 190.00 Tomate confitado / albahaca / jalapeño</p>	<p>FISH BRUSCHETTA (2pz) Confit tomato / basil / jalapeño</p>
<p>ENSALADA ESTILO CESAR \$ 210.00 Queso parmesano / furikake / crumble de pan y ajo</p>	<p>CESAR STYLE SALAD Parmesan cheese/ furikake / garlic breadcrumbs</p>
<p>* CON PORK BELLY \$ 295.00</p>	<p>* WITH PORK BELLY</p>
<p>ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO \$ 210.00 Queso de cabra / menta / pistache</p>	<p>ROASTED BEET SALAD Goat cheese / mint / pistachio</p>
<p>ZANAHORIA Y CAMARONES AL AJILLO \$ 280.00 Mantequilla de ajo / pasta de chiles / furikake</p>	<p>AJILLO CARROTS AND SHRIMP Garlic Butter/ chili paste / furikake</p>
<p>PAPAS FRITAS CON SALSA DE QUESO \$ 230.00 Semilla de mostaza/ cebollín</p>	<p>FRENCH FRIES WITH CHEESE SAUCE Mustard seed / scallions</p>
<p>PAPAS FRITAS CON COSTILLA DE RES \$ 310.00 Salsa de queso / semilla de mostaza</p>	<p>FRENCH FRIES WITH BEEF SHORT RIB Cheese sauce / mustard seed</p>
<p>BURRITOS DE MARLIN AHUMADO (3PZ) \$ 280.00 Salsa de chile poblano</p>	<p>SMOKED MARLIN BURRITOS (3pz) Poblano chili sauce</p>
<p>FIDEO SECO CON PORK BELLY \$ 280.00 Aguacate / adobo de chile morita / chicharon</p>	<p>PORK BELLY DRY FIDEOS Avocado / morita chili adobo / chicharrón</p>
<p>SOPA DEL DIA \$ 210.00</p>	<p>SOUP OF THE DAY</p>
<p>QUESOS DE LA REGION \$ 350.00</p>	<p>REGIONAL CHEESE PLATER</p>

FUERTES / MAIN

PASTA RIGATONI CON CAMARON	\$ 365.00	RIGATONI PASTA WITH SHRIMP
Bechamel / queso parmesano / alcaparras		Bechamel / parmesan cheese/ capers
PASTA RIGATONI CON RAGU DE COSTILLA CORTA DE RES	\$ 365.00	RIGATONI PASTA WITH BEEF SHORT RIB RAGU
Salsa de tomate/ queso parmesano		confit garlic Tomato sauce / parmesan cheese
PULPO AL SARTEN CON SALSAS DE CITRICOS	\$ 390.00	PAN FRIED OCTOPUS WITH CITRUS SAUCE
Puré de camote/ escabeche de vegetales		Sweet potato purée/ escabeche veggies
PESCA DEL DIA	\$ 385.00	CATCH OF THE DAY FISH
arroz frito de algas / alioli de ajo confitado		Seaweed fried rice / confit garlic aioli
ARROZ FRITO DE PORK BELLY	\$ 290.00	PORK BELLY FRIED RICE
Cebollín / furikake de chicharrón/ cilantro		Scallion / chicharrón furikake / coriander
COSTILLA DE CERDO BABY BACK 600GR	\$ 490.00	BABY BACK PORK RIBS 600GR
Tare de mantequilla avellanada / cebollín / cacahuete		Brown butter tare / scallion / peanut
POLLO ORGANICO ROSTIZADO	\$ 390.00	ORGANIC ROASTED CHICKEN
Elote amarillo con crema de miso / cebollines asados		Miso creamed sweet corn / grilled scallions
RIB EYE 600GR	\$1,350.00	RIB EYE 600GR
Mantequilla de ajo / puré de papa / chile shishito		Garlic Butter / potato purée / shishito peppers
TOMAHAWK (1.8K)	\$2,500.00	TOMAHAWK (1.8K)
Mantequilla de ajo / Puré de papa /chile shishito / champiñones		Garlic butter / potato puree / shishito peppers / mushrooms

POSTRES

BIZCOCHO DE ELOTE	\$ 200.00	CORN CAKE
Semifreddo de mora azul / hojuelas de maiz/ Compota de frutos rojos		Blueberry semifreddo / corn flakes/ Mixed berries compote
PASTEL DE ZANAHORIA	\$ 200.00	CARROT CAKE
Natilla de queso mascarpone / helado de caramelo salado		Mascarpone cheese custard / salted caramel ice cream
GRANITA DE FRUTOS DE TEMPORADA	\$ 150.00	SEASONAL FRUIT GRANITA
PANNA COTTA DE MANZANILLA	\$ 200.00	MANZANILLA PANNA COTTA
Granita de frutos rojos/ crumble de leche		Mixed berries granita/ milk crumbl