

MENÚ DE VERANO

CRUDO MIXTO

*Salmón, kampachi, atún silvestre,
huevo de salmón y caldillo de perejil
con algas frescas.*

\$390

LOBINA A LA PARRILLA

*Pipian de cacahuete y hoja santa,
vinagreta de sidra y trufa.*

\$450

RISOTTO DE QUESO PARMESANO Y AZUL

*Gambas adobadas alas
brasas y estragón*

\$290

TOSTADA DE ERIZO CON HIRAMASA

Salsa morita y cebollín

\$320

ENTRADAS

TIRADITO DE JUREL (PESCADO HIRAMASA) EN AGUACHILE TATEMADO	\$260
CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO <i>Aguachile rojo, hummus de garbanzo, y aguacate</i>	\$250
AGUACHILE CREMOSO DE CAMARÓN Y PULPO <i>Emulsión de aguachile tradicional y aguacate</i>	\$250
TOSTADA DE ATÚN <i>Pesto de cilantro, mayonesa de sriracha, y vinagreta de soya</i>	\$110
CHAMPIÑONES AL AJILLO <i>Mantequilla de ajo, vino blanco y toast</i>	\$172
CHICHARRÓN DE PULPO <i>Mayonesa de eneldo, arúgula, y papas cambray</i>	\$320
PULPO Y CAMARÓN AL OLIVO <i>Adobados a la parrilla, tomate cherry, apio, aceituna kalamata y alioli de albahaca</i>	\$320
SARTENEADO CAYETANA <i>Lechón, camarón, pulpo y portobello, salsa de cacahuete con chile de árbol</i>	\$320
TUÉTANOS A LA PARRILLA <i>Cacahuete martajado, ajo rotizado, con cilantro y parmesano</i>	\$282

ENSALADAS

VERDE <i>Manzana y pera con arúgula, espinaca, aderezo de balsámico, blue cheese</i>	\$191
ENSALADA CAESAR <i>La tradicional</i>	\$162
ENSALADA DE BETABEL <i>Betabeles rostizados del Valle de Guadalupe, gastric de vainilla y cremoso de cabra con</i>	\$191

* Todos los precios de este menú incluyen el 8% de I.V.A

SOPAS & CREMAS

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO <i>Con perejil y parmesano</i>	\$124
---	--------------

PASTAS & RISOTTOS

PAPPARDELLE PASTA ARTESANAL <i>Con rabo de res braseado y burrata</i>	\$310
FETUCCINI DE POLLO <i>Con salsa alfredo y chimichurri</i>	\$284
ORECCHIETTE CON SHORT RIB <i>En su jugo, con salsa cremosa de parmesano</i>	\$270
RISOTTO CON VEGETALES DEL VALLE DE GUADALUPE <i>Con queso de oveja</i>	\$260
RISOTTO DE HONGOS <i>Champiñones y portobello, y queso parmesano</i>	\$260
FETUCCINI CON CAMARONES <i>Salsa alfredo y vinagreta de hierbas</i>	\$310
SPAGHETTI BOLOÑESA <i>Con filete de res</i>	\$210

CARNES & AVES

MEDALLONES DE FILETE DE RES (300 G) <i>Con vegetales de temporada a la parrilla</i>	\$418
MEDIO POLLO CON HONGOS AL AJILLO <i>Y puré de papa</i>	\$370
ARRACHERA (300 G) CON HONGOS <i>Estofado de hongos y jugo de ternera</i>	\$625
LECHÓN CONFITADO (300) <i>Puré de papa y salsa macha</i>	\$482
RIB EYE UPPER CHOICE (500 G) <i>Guarnición de papa cambray y mayonesa de eneldo</i>	\$798
MEDIO POLLO ROSTIZADO <i>Deshuesado, con vino blanco, coles de bruselas, y puré de papa</i>	\$370

* Los cortes de carne se recomiendan en término medio
* Vegetales orgánicos son sujetos a disponibilidad



PESCADOS & MARISCOS

TOTOABA CON MEJILLONES \$520

Pochada en mantequilla clarificada en jugo de ternera y estragón

TOTOABA \$450

Pochada en mantequilla clarificada en jugo de ternera y estragón

PULPO AL AJILLO (180 GR) \$380

Rostizado a la parrilla, ajillo cremoso, salsa de sepia, puré de huitlacoche

SALMÓN A LA PARRILLA (220 GR) \$380

Caldillo de papa, aceite de trufa, puré de chicharo y espárragos

SALMÓN CON PASTA (220 GR) \$390

Pasta cremosa de limón, asado con tomillo, eneldo y vinagreta de hierbas

CAMARONES AL MOJO DE AJO \$294

Salsa de ajillo y azafrán, con puré de papa, y ensalada verde

PESCA DEL DÍA (220 GR) \$450

Filete de pescado fresco a disponibilidad del día

POSTRES

CHOCOLATOSO \$112

Pan de chocolate tibio (gluten free), helado de caramelo, y nutella

LAVA CAKE \$98

Dulce de leche, crumble de almendra, helado de coco, y nuez de macadamia

PASTEL DE ELOTE \$112

Helado de vainilla, y compota de higos

EXTRAS

PURÉ DE PAPA \$62

ESPÁRRAGOS \$137

PORO CREMOSO \$75

ESPINACAS A LA CREMA \$115

* Todos los precios de este menú incluyen el 8% de I.V.A

MIXOLOGÍA

NUESTROS CLÁSICOS

TROPIC TONIC \$140

(Gin tonic) beefeater, fresa, frambuesa, Chambord, Limón Amarillo

ITALOGIN \$140

(Gin tonic) Beefeater, Aperol, Limón amarillo, Jugo de toronja, Miel de abeja

WHISKY FRESH \$140

Ballantines, Aperol, jengibre, Limón verde, Ginger ale

PALOMA FRONTERIZA \$125

Tequila blanco, infusionado con romero, Limón amarillo, Squirt

PIÑA EXPRESS \$140

Mezcal unión, Ron Malibú, jugo de piña, miel de agave, limón persa, cardamomo

LADY SOUR \$140

Vodka sour, Chambord, frambuesa, limón amarillo

PEPE FRESCO \$125

Mezcalita, hielo frappe, limón real, jengibre, ginger ale

AVA GIN \$140

(Gin Sour), Beefeater, frambuesa, zarsamora, jugo de limón

CÓCTELES NUEVOS

CAMALEÓN \$140

Mezcal, Limón Verde, Jamaica, Albahaca, Piña.

PINK MOJITO \$130

Con Jarabe de Frambuesa Hecho en Casa

QUEEN BERRY \$140

Vodka, Limón Real, Frambuesa, Vino Rosado

MARGARITA CAYETANA \$140

Tequila, Licor de Chile Ancho, Miel de Agave, Limón Amarillo

CARNIVAL (GIN & TONIC) \$140

Ginebra, Piña, Kiwi, Cardamomo

WHISKY A LA PARRILLA \$140

Whisky, Piña, Limón Amarillo, Jengibre

GINSTONE

GINSTONE TONIC \$140

Jugo de limón, jarabe natural, menta y lavanda bitters.

GINSTONE TJ HIGHBALL \$140

Drambuie, acido citrico, soda ginger ale

GINSTONE TJ PUNCH \$140

Aperol, Jugo de piña, limón amarillo jarabe de maracuyá acido citrico

MOCKTAILS

PIÑA - MIEL \$105

Con jugo de piña, jengibre, miel, y cardamomo

PEPITO \$105

Con jugo de limón verde, miel de agave, pepino y albahaca

ORANGE TONIC \$105

Imitación de un Gin Tonic sin alcohol, con miel, toronja, y limón

TROPICAL TEA \$105

Con limón amarillo, frambuesa, lychee, y té negro



2015
SANGIOVESE
CABERNET
VINI DE GARIBOLDI
CANTINA GARIBOLDI

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTA	\$145	HUEVOS RANCHEROS EN SALSA VERDE, ROJA O DIVORCIADOS	\$185
<i>Fruta fresca de temporada, granola, yogurt griego, mermelada de frutos rojos</i>		<i>Con aguacate y queso cotija</i>	
PANCAKES DE PLÁTANO	\$170	HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO Y MACHACA DE RES	\$235
<i>Con plátano rostizado, cremoso de coco, ricotta, y frutos rojos</i>		<i>Queso cotija, salsa de guajillo y aguacate</i>	
PAN FRANCÉS	\$167	CHILAQUILES DIVORCIADOS CON HUEVO Y PUNTAS DE FILETE	\$235
<i>Pan brioche con crema de ricotta, compota de moras, helado de coco</i>		<i>Salsa de chile guajillo y jalpeño con elote</i>	
CROQUE-MADAME	\$202	CHILAQUILES VERDES O ROJOS CON HUEVO	\$183
<i>Pan brioche, jamón de pavo, bechamel, huevo frito y parmesano</i>		<i>Salsa de chile guajillo y jalpeño con elote</i>	
OMELETTE DE PORTOBELLO	\$220	CHILAQUILES VERDES O ROJOS CON POLLO	\$225
<i>Papas rostizadas, ensalada y salsa holandesa</i>		<i>Salsa de chile guajillo y jalpeño con elote</i>	
PORTOBELLO CON HUEVO FRITO Y BURRATA	\$245	TAZÓN DE FRIJOLES NEGROS	\$95
<i>Marinara, queso burrata, pesto cremoso y huevo frito</i>		<i>Tazón de frijoles negros con chorizo (Para acompañar tu platillo)</i>	
MACHACA CON PECHO DE RES CON HUEVO	\$235		
<i>Con huevo frito, chiles güeros, y salsa negra</i>			



EXTRAS

HUEVO	\$24
JAMÓN DE PAVO	\$25
AGUACATE	\$71
POLLO	\$71

SMOOTHIES

DE KALE Y PLÁTANO	\$105
<i>Con miel de agave y yogurt griego</i>	
DE PLÁTANO Y FRESA	\$105
<i>Con naranja, cardamomo, y yogurt</i>	
DE FRUTOS ROJOS	\$105
<i>Con mora azul, frambuesa, fresa,</i>	

CAFES

AMERICANO	\$43
LATTE	\$61
CAPUCCINO	\$61
ESPRESSO	\$49
CARAJILLO	\$150

JUGOS DETOX

D TOX 1 — \$90

Apio, piña, pera,
manzana, y naranja

D TOX 2 — \$90

Perejil, apio, espinaca,
manzana, pepino, y limón

D TOX 3 — \$90

Fresa, toronja, piña,
manzana, y betabel

JUGO DE NARANJA — \$80

MIMOSAS

\$110



MIMOSAS SIN FONDO

\$250



CERVEZA

NACIONAL — \$48

Tecate Light | Indio | Bohemia | XX

IMPORTADA

Heineken — \$59 | Amstel Ultra — \$50

DE BARRIL

Indio — \$83 | Heineken — \$90

CERVEZA ARTESANAL

JUAN CORDERO (*Pale Ale*) \$98

PIEDRA LISA (*IPA*) \$98

HOMBRE PAJARO (*Rye Ale*) \$98

CAYACO (*Lager Tropical*) \$98

SUPER LUPE (*IPA*) \$140

MANTARRAYA (*stout*) \$98

VINOS

TINTOS

PIES DE TIERRA SYRAH- TEMPRANILLO		\$1,200
BAJALUPANO MERLOT-CABERNET FRANN CABERNET SAUVIGNON		\$1,050
MUJER AMANTE SHIRAZ-CABERNET SAUVIGNON	\$180	\$850
CAVA URÍAS - NEMESIS / NEBBIOLO		\$900
SANTOS BRUJOS - TEMPRANILLO 2015		\$1,700
CORONA DEL VALLE - MALBEC		\$950
SURCO 2.7 - CABERNET SUAVIGNON	\$140	\$700
CORONA DEL VALLE - MEZCLA DE TINTOS	\$130	\$620
CORONA DEL VALLE - TEMPRANILLO NEBIOLO		\$970
TRAMONTE ROGANTO TEMPRANILLO CABERNET		\$950
BODEGAS F. RUBIO - HERENCIA / CABERNE MERLOT- MALBEC		\$1,200

BLANCOS

CORONA DEL VALLE - SUAVIGNON BLANC	\$140	\$720
DUO MOSCATEL- GRENACHE BLANC	\$140	\$700
BAJALUPANO CHARDONNAY 2018	\$160	\$800

ESPUMOSOS

MOET & CHANDON - CHAMPAGNE / BRUT		\$2,400
PET NAT PETILLANT NATURE- MOSCATEL		\$870

ROSADOS

CASA MADERO - V ROSE	\$140	\$750
ECO - MERLOT-CABERNETSAUVIGNON	\$140	\$700

DESTILADOS Y LICORES

TEQUILA

DON JULIO 70	\$140
DON JULIO REPOSADO	\$120
DON JULIO AÑEJO	\$135
DON JULIO 1942	\$260
DON JULIO BLANCO	\$120
TRADICIONAL REPOSADO	\$110
HERRADURA ULTRA	\$140
1800 CRISTALINO	\$130
1800 AÑEJO	\$120
MAESTRO TEQUILERO	\$140
DOBEL DIAMANTE	
CASA DRAGONES BLANCO	\$210
CASA DRAGONES JOVEN	\$560
CASA DRAGONES AÑEJO	\$430

WHISKY

JOHNNY WALKER BLACK LABEL	\$140
JOHNNY WALKER GREEN LABEL	\$135
JOHNNY WALKER BLUE LABEL	\$560
SINGLETON	\$135
MACALLAN 12	\$170
BUCHANANS 12	\$130
BUCHANANS 18	\$197

COGNAC

MARTELL	\$140
REMMY MARTIN	\$136
HENNESSY	\$140

BRANDY

TORRES 10 AÑOS	\$120
-----------------------	-------

LICORES

BAILEYS	\$120
FRANGELICO	\$130
CHARTREUSE VERDE	\$120
LICOR 43	\$120
LICOR GALIANO	\$120

MEZCAL

400 CONEJOS	\$120
CREYENTE JOVEN	\$120
DANZATES JOVEN	\$140
AMORES JOVEN	\$120
UNIÓN JOVEN	\$115
ESPÍN ESPADIN	\$140
ESPÍN PECHUGA	\$150
ESPÍN TOBALA	\$170

VODKA

GREY GOOSE	\$160
ABSOLUT AZUL	\$100

GINEBRA

HENDRICKS	\$145
BOMBAY	\$120
TANQUERAY 10	\$120
GINSTONE	\$120

RON

ZACAPA 23	\$144
ZACAPA XO	\$330
CAPTAIN MORGAN	\$99
BACARDI BLANCO	\$99