

## ENTRADAS

<b>TORRE DE JITOMATE</b> queso de cabra, aguacate y vinagreta de albahaca	\$275	<b>MEJILLONES FRESCOS DE ENSENADA</b> (230 GR) con curry amarillo y cilantro ó con tomate y chile serrano	\$385
<b>AGUACHILE DE PULPO Y CAMARÓN</b> (90 GR) emulsión de cilantro y albahaca, cueritos, mayonesa negra	\$425	<b>GRATÍN DE CANGREJO</b> (80 GR) gruyere, parmesano, salsa virgen y brioche tostado	\$545
<b>TARTAR DE ATÚN ALETA AZUL</b> (90 GR) aguacate, ponzu picante, crujiente de semillas	\$435	<b>TÁRTARA DE FILETE ANGUS</b> (90 GR) aioli de ajo tatemado, almendras, papas steak	\$395
<b>KAMPACHI EN TATAKI</b> (80 GR) aguacate, arroz crujiente, emulsión de miso y mantequilla negra	\$485	<b>TERRINA DE FOIE GRAS</b> (120 GR) hecha en casa, conserva de guayaba y membrillo, gelée de maple	\$795

## ENSALADAS Y SOPAS

<b>ENSALADA DE KALE</b> aderezo cremoso de hierbas, coles doradas, aguacate, manzana verde, migas crujientes	\$285	<b>LECHUGAS LOCALES CON CRUJIENTE BRIE</b> lajas de jamón serrano, vinagreta de echalote y miel	\$325
<b>ENSALADA DE BETABEL Y BURRATA DE BÚFALA</b> melón, almendra, aguachile de betabel	\$295	<b>ENSALADA DE HIGOS</b> helado de Roquefort, arúgula, jamón serrano, nuez de Parras	\$335
<b>CREMA DE QUESO CAMEMBERT</b> en pan campesino, almendras, uvas	\$365	<b>SOPA FRÍA DE CHÍCHARO</b> rillettes de salmón, limón en conserva, espuma de yogurt, arroz inflado	\$295

## PLATOS PRINCIPALES

<b>PESCA DEL DÍA ZARANDEADA</b> (160 GR) escamoles, pipián blanco, emulsión de chile güero	\$785	<b>CORAZÓN DE FILETE ANGUS</b> (200 GR) ravioles de queso Chihuahua, salsa de chile pasilla	\$745
<b>CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA</b> (180 GR) arroz negro caldoso, habas frescas, pimientos, chile de árbol, aioli de azafrán	\$655	<b>RIB EYE ANGUS PRIME</b> (400 GR) cebolla asada, holandesa de morita, hongos rostizados, jus picante	\$985
<b>PULPO ASADO</b> (240 GR) guiso casero de garbanzos, chorizo estilo español, pimientos de piquillo, coulis de albahaca	\$495	<b>SHORT RIB BRASEADO</b> puré de zanahoria, especias tostadas, uvas, cilantro	\$765
<b>PESCA DEL DÍA CON ARROZ MELOSO</b> (190 GR) chilaca, emulsión ligera de curry	\$645	<b>FILETE DE RES ANGUS "ROSSINI"</b> (200 GR) escalopa de foie gras (85 gr), salsa de trufa negra al Oporto	\$1,175
<b>SALMÓN LAQUEADO</b> (190 GR) dumplings, emulsión de soya, salsa macha, cilantro	\$585	<b>CABRITO BRASEADO, DORADO Y DESHUESADO</b> (260 GR) sabores de Monterrey, salsa de cerveza Bocanegra	\$595
<b>SPAGHETTI "SCAMPI" HECHO EN CASA</b> camarones y almejas de Cortéz (250 gr) mantequilla de ajo confitado, limón amarillo	\$425	<b>LECHÓN CONFITADO Y DORADO</b> (250 gr) puré de papa Robuchon, morrones asados, jus de orégano, chile güero	\$525
<b>PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA</b> (200 GR) hongos de temporada, crujiente de papa, salsa de vino blanco y trufa negra	\$395	<b>BUCATINI HECHO EN CASA</b> ragú de tomates, burrata de búfala, chile calabrese, parmesano, albahaca del huerto	\$425
<b>PIERNA Y MUSLO DE PATO CONFITADA</b> (240 GR) gnocchi hecho en casa, pancetta, espárragus, jus	\$495	<b>CAMOTE ROSTIZADO</b> PLATILLO VEGANO laqueado con piloncillo y miso, pipián blanco	\$395
<b>PECHUGA DE PATO AÑEJO DE VILLA VICTORIA</b> (220 GR) mil hojas de tubérculos, foie gras, gastrique de blueberry	\$685		



## MENÚ DEL DÍA

\* Elegir una entrada, plato fuerte y postre.

### ENTRADAS

•

#### TORRE DE JITOMATE

queso de cabra, aguacate, vinagreta de albahaca

#### AGUACHILE DE PULPO Y CAMARÓN (90 GR)

emulsión de cilantro y albahaca,  
cueritos, mayonesa negra

#### SOPA FRÍA DE CHÍCHARO

rillettes de salmón, limón en conserva,  
espuma de yogurt, arroz inflado

### PLATOS FUERTES

•

#### PESCA DEL DÍA ZARANDEADA CON ADOBO DE MISO

chile pasilla mije, ensalada tibia de lentejas,  
espárragos, mantequilla de soya

#### PIERNA Y MUSLO DE PATO CONFITADA

gnocchi hecho en casa, pancetta, espárragos, jus

#### CAMOTE ROSTIZADO

laqueado con piloncillo y miso, pipián blanco

#### HAMBURGUESA ANGUS (210GR)

molida en casa, queso gouda, mermelada de  
short rib, catsup y pepinillos hechos en casa

### POSTRES

•

#### PAVLOVA DE FRAMBUESA Y LYCHEE

espuma de vainilla, sorbete de lychee y té blanco

#### FINANCIER DE CHOCOLATE

helado de betabel, gelée de albahaca, crème fraîche

#### MANGO DE TEMPORADA

buñuelo crujiente, helado de coco, reducción de jamaica

**\$975**

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### SNACKS

•

#### AGUACHILE DE BETABEL

melón, burrata, albahaca

•

#### CANGREJO AZUL

doradita de barbacoa atropellada,  
leche de tigre colorada

•

#### TAMAL DE CALABAZA

caviar Siberiano, crème fraîche,  
aceite de hoja santa

•

#### PESCA DEL DÍA Y ESCAMOLES

pipián blanco, beurre blanc de chile güero

•

#### PATO AÑEJO DE VILLA VICTORIA

mole de higos y nuez, guayaba,  
emulsión de foie gras

•

#### CABRITO

prensado, deshuesado y dorado,  
sabores de Monterrey, salsa de cerveza

•

#### MANGO HELADO

•

#### MOSTACHÓN DE MAMEY

macadamia, sherbet de pixtle

•

#### PETIT FOURS

**\$2,395**

**MENÚ DEGUSTACIÓN  
VEGETARIANO \$1,775**

**MARIDAJE \$1,285**

**MARIDAJE RESERVA \$2,285**

\*Precios en moneda nacional (MXN). Incluye 16% de IVA / Gramaje de proteína aproximado y antes de cocción.



## **MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO**

### **SNACKS**

•

#### **AGUACHILE DE BETABEL**

melón, burrata, albahaca

•

#### **SOPA FRÍA DE CHÍCHARO**

limón en conserva, espuma de yogurt,  
arroz inflado

•

#### **TAMAL DE CALABAZA**

crème fraîche, aceite de hoja santa

•

#### **COL A LA BRASA**

hummus de nuez de Parras, relish de semillas

•

#### **ARROZ CREMOSO CON CURRY Y COCO**

hongos shimeji, jícama, cilantro

•

#### **CAMOTE ROSTIZADO**

laqueado con piloncillo y miso, pipián blanco

•

#### **MANGO HELADO**

•

#### **MOSTACHÓN DE MAMEY**

macadamia, sherbet de pixtle

•

#### **PETIT FOURS**

**\$1,775**

\*Precios en moneda nacional (MXN). Incluye 16% de IVA / Gramaje de proteína aproximado y antes de cocción.