

ENTRADAS

Vegetales

/// **EJOTES ALMENDRADOS**
Salsa agridulce. (180g) 238

/// **BONELESS DE COLIFLOR**
Salsa miso. (100g) 148

COLIFLOR, BEIABEL Y SHISHITO PEPPER
Wafu serrano. 160

AGUACATE ASADO CON ARÚGULA
Vinagreta de mostaza. (180g) 258

CAMOTE FRIES
Wafu spicy. (180g) 239

RAVIOLES DE BEIABEL
Queso de cabra y pistache, vinagreta
balsámica dulce. Naranja y arúgula.
(100g) 163

Carne

/// **DUMPLING DE SHORT RIB**
Sobre cremoso ají amarillo.
(4pz) 348

/// **TRADITO DE PAPADA DE CERDO**
Vinagreta piquín limón.
(120g) 298

Pescados y Mariscos

TRADITO DE SALMÓN
Salsa de leche de tigre con gochujang,
reducción de vino tinto y cacahuete.
(80g) 349

AGUACATE DE CAMARÓN
Salsa cítrica oriental. (6pz) 189

/// **TOSTADA DE ATÚN DE LA BAJA**
Salsa macha dulce. (1pz/40g) 165

OSTIÓN CALIO Y AKAMI
(3pz) 299

CEVICIE MIXTO
Salmón canadiense, hamachi y camarón
en leche de tigre con toque de chiltepín, chips
crujientes de zanahoria (120gr) 449

TACOS

LOS ESTELARES DE TROMPO ATREVIDO

/// **ORDEN DE TACOS**
Cebolla, cilantro,
piña, en maíz. (5pz) 249

TACO ÁRABE
Queso, jocoque seco,
en harina. (1pz) 159

/// **TACO ANIMAL**
Trompo atrevido, papada de cerdo,
costra de queso, aguacate,
cilantro, en harina. (1pz) 129

RIB EYE
Costra de queso, aguacate,
en harina. (1pz) 149

/// **ARRACHERA CON TUÉTANO**
Cebolla asada, piquín limón,
en maíz. (3pz) 490

GAONERA DE FILETE DE RES
Guacamole, pico de gallo,
en maíz (2pz) 229

PAPADA DE CERDO
Cebolla asada, piquín limón,
costra de queso, en harina.
(2pz) 258

Nuestra tortilla de la casa es hecha a mano diariamente.
Todos los tacos están disponibles para servir en lechuga francesa
orgánica.

ESPECIALIDADES DEL CHEF

/// **FILETE EN COSTRA DE SAL**
Aderezo cremoso de chipotle. (400g) 1,490

DELMÓNICO ANIMAL
Salsa ajo chiltepín. (450g) 898

RIB EYE
Asado al Jospier. (350g) 690

CHLETÓN DE RIB EYE
Precio por cada 100g. 219

CHEESEBURGER DE WAGYU A4+ 和牛
Carne japonesa. (180g) 390

PULPO ZARANDADO
Papas confitadas, alioli habanero. (200g) 419

CARNE EN SU JUGO
Jugo de carne, papas a la francesa. (200g) 445



NIGIRIS

にぎり

TOTOABA
(15g) 69

/// **SALMON CANADA**
(15g) 69

AKAMI
(15g) 69

/// **GIUTORO** 🐼
(15g) 69

/// **WAGYU** 🐼 🐓
(15g) 179

KING CRAB
(15g) 169

TORO TRUFA 🐼
(15g) 120

SALMON ORA KING
(15g) 98

HAMACHI
(15g) 89

UNAGI 🐼 🐓
(15g) 69

Toppings 🐼 Trufa Negra 89 🐓 Foie Gras 89

*Combinaciones recomendadas con costo extra

Sashimis

刺身

/// **SEXY FISH**

Akami aleta azul, salmón, totoaba, ponzu jalapeño, aceite de trufa. (40g c/u) 479

Makis

マキス

/// **TUNA BRUSEIA**

D: Shishito tempura, aguacate.
F: Akami aleta azul, wafu parmesano, col de bruselas frita, salsa anguila. 319

SPICY TUNA

D: Tartar atún picante, aguacate, tanuki.
F: Akami aleta azul, wafu spicy, serrano, aceite de trufa. 298

MONKEY ROLL

D: Camarón empanizado, aguacate, pepino.
F: Salmón, mango, salsa sweet spicy, ajonjolí negro. 275

/// **ANIMAL ROLL**

D: Camarón empanizado, pepino, aguacate.
F: Totoaba spicy, tempura bits, soya dulce. 298

ROCA

D: Camarón empanizado, espárrago, pepino.
F: Mamenori, ajonjolí, camarón tempura, aguacate. 249

RAINBOW ROLL

D: Pepino, kanikama spicy y aguacate
F: Salmón, atún, hamachi y tobiko negro. 298

FIRE ROLL

D: Camarón empanizado, queso crema y aguacate.
F: Ligeramente capeado, atún spicy, tanuki y tzume. 298

/// Recomendación

D: por dentro | F: por fuera

ANIMAL

COSTEÑO
LIFESTYLE & HOSPITALITY GROUP

Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestra cocina utiliza el método de asado al Jospier. El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

