

STARTERS

Aceitunas marinadas	\$97.00
piel de limón, romero, chile calabrese	
Sardinas en conserva	\$215.00
pan campesino, mantequilla, limón, Tabasco	
Hummus casero	\$195.00
crudités, mojo de hierbas, zaatar, pan pita	
Crispy zucchini y berenjenas	\$185.00
aioli de miso, limón amarillo, parmesano	
Pollo frito (180gr)	\$225.00
chile fermentado, pickles, homemade ranch	
Chips de papa	\$185.00
french onion-truffle dip	
Trucha ahumada y papas doradas	\$245.00
straciatella, tobiko, cebollín, mucho eneldo	
Burrata de leche de bufala	\$345.00
tomates confitados, pesto de pistaches, pan campesino	

SALADS

Kale orgánica	\$185.00
aderezo de yuzu, arándanos, spicy furikake, queso pecorino, tempura flakes	
Tabouleh de granos ancestrales	\$165.00
(quinoa, farro, cebada) menta, perejíl, arúgula, verduras orgánicas, vinagreta de limón	
Tomato-Feta Salad	\$185.00
pepino persa, pimientos, cebolla morada, vinagreta italiana. Acompañado con pita al grill	
Classic Caesar Salad	\$195.00
crutones de sourdough, aderezo de anchoas, parmesano	
con pollo (160gr)	+ \$95.00
con camarón (90gr)	+ \$135.00
con salmón (110gr)	+ \$195.00

*proteína extra disponible en cualquier ensalada

PASTAS

Spicy vodka wagon wheels	\$235.00
tomato cream, parmesano, albahaca	
Mafaldini al pesto	\$265.00
ricotta batido	
Paccheri casero	\$265.00
salchicha italiana, kale, tomate, piñones, pecorino	
Salmón Gemelli	\$275.00
pasta de azafrán, crema de limón, espárrago, broccoli, tomates cherry, chile encurtido	
Gnocchetti & lemon miso butter	\$265.00
hongos rostizados, guanciaie, parmesano	
Ravioli doppio	\$285.00
rellenos de calabaza de castilla y queso de cabra, mantequilla de salvia, pistaches y balsámico añejo	
Black and white spaghetti	\$285.00
camarones, ajo, perejíl, vino blanco, tomate, chile calabrese	
Lasaña	\$295.00
ragout de brisket, pasta fresca, bechamel, queso mozzarella y parmesano	

EVERYDAY SPECIALS

Double smashed burger (180gr)	\$275.00
doble carne, queso cheddar, house sauce, tomate, lechuga, pepinillo <i>*Servido con papas fritas</i>	
con crispy bacon	+ \$45.00
Reuben	\$335.00
corned brisket hecho en casa(130gr), queso suizo, sauerkraut, house sauce <i>*Servido con papas fritas</i>	
Milanesa de berenjena	\$275.00
salsa marinara, mozzarella, queso de cabra, albahaca	
con prosciutto (35gr)	+ \$85.00
Falafel platter	\$245.00
falafel hecho en casa (5 pzas), tzatziki, hummus, salsa de tahini, pan pita	
Crab & shrimp roll (100gr)	\$345.00
old bay mayo, cebollín, chips de papa	
Ham & cheese croissant	\$235.00
jamón ahumado, queso suizo, mantequilla, mostaza dijon <i>*Servido con papas chips</i>	

BRICK OVEN PIZZA

Margarita	\$245.00
tomate, mozzarella, albahaca genovesa, parmesano, AOEV	
Mortadella	\$325.00
pesto de pistache, mozzarella, mortadella, ricotta	
Caccio e Pepe	\$295.00
mozzarella, queso pecorino, pimienta negra, pancetta, crème fraiche	
Fugazzeta	\$285.00
mozzarella, cheddar blanco, cebollas confitadas, orégano, queso de cabra	
Pepperoni	\$285.00
tomate, mozzarella, pepperoni	
Prosciutto & straciatella	\$355.00
tomate, arúgula, parmesano	
Spicy Italian sausage & broccoli	\$295.00
cebolla morada, chile güero, parmesano	
4 quesos & "chili honey"	\$295.00
mozzarella, ricotta, parmesano, provolones ahumado, cebolla morada, "chili honey" hecha en casa	

EXTRAS

pan pita	\$35
pan campiña	\$35

DESSERTS

Flan de naranja	\$165.00
Tiramisú	\$165.00
con espresso al momento	
Tarta de chocolate	\$165.00
pistaches, crème fraiche	
Crostata de manzana	\$175.00
caramelo salado y helado de canela	
Affogato	\$145.00
espresso doble con helado de vainilla	

VINOS

ESPUMOSOS / PET NAT

	COPA	BOTELLA
1. Rondel Brut, Cava/España.....	\$175.00	\$715.00
2. Balero Espumoso/Ensenada, México.....		\$925.00
7. Sang Bleu Pet Nat (Colombard, Sauvignon Blanc) / Languedoc Roussillon, Francia.....		\$985.00
3. Belstar,Cuvee Brut/Veneto, Italia.....		\$995.00

VINO - GERVEZA

	COPA	BOTELLA
60. Fragma / Ensenada, México.....		\$595.00

BLANCO

	COPA	BOTELLA
10. Condor Peak(Chardonnay)/Mendoza, Argentina.....	\$145.00	\$585.00
11. Formigo (Treixadura, Palomino, Godello, Albariño, Loureira) / Ribeiro, España....	\$215.00	\$975.00
17. 50° Riesling Trocken, Schloss Johannisberg / Rheingau, Alemania		\$1,095.00
18. Vinaltura Sauvignon Blanc / Querétaro, México		\$1,285.00

ROSÉ

	COPA	BOTELLA
25. Sang Bleu Rosé (Grenache, Grenache Gris) / Languedoc, Francia.....	\$185.00	\$735.00

TINTOS

	COPA	BOTELLA
38. Mandriola (Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional) / Lisboa, Portugal.....	\$165.00	\$865.00
37. Baglio di Pianetto Frappato, 2019 / Sicilia, Italia.....		\$895.00
39. Lomita Cabernet/Valle de Guadalupe, México.....		\$955.00
45. Grand Bateau / Bordeaux Supérieur, Francia.....		\$965.00
44. Loteria Sangiovese / Guanajuato, México.....		\$995.00
48. Magoni Merlot Malbec / Ensenada, México.....	\$225.00	\$1,045.00
47. Tuma, Bodega Los Cedros (Shiraz, Malbec, Cabernet Sauvignon) / Coahuila, México.....		\$1,085.00
42. Trompo de Juguette, (Merlot, Cabernet Sauvignon) / Riverland, Australia.....	\$245.00	\$1,115.00
36.*Mariatinto Natural/Ensenada, México.....		\$1,615.00

COCTELES

Classic Gimlet	\$205.00
Gin Hendricks, cordial de limón amarillo	
Classic Negroni	\$185.00
Cinzano rosso, Campari, ginebra, piel de naranja	
Yuzu Margarita	\$185.00
Tequila Espolón Blanco, yuzu, limón amarillo	
Moscow Mule	\$195.00
Skyy vodka, ginger beer, limón verde	
Espresso Martini	\$195.00
Vainilla vodka infusionado en casa, espresso, Kahlua	
Spicy Lemon	\$225.00
Tequila Herradura Cristal, Ancho Reyes Rojo , jarabe de miel de agave y limón amarillo	
Berry Tonic	\$225.00
Herradura Plata, jugo de arándano, cordial de limon amarillo	
Bloody Margarita	\$195.00
Tequila 1800 Blanco, jugo rojo, miel de agave, bitters de naranja	

Spritz and Tonics

Laurel Crush	\$195.00
Vino espumoso, Campari, syrup de laurel, toronja	
Triple Vermouth Tonic	\$185.00
Rosso, bianco, extra dry	
Gin Tonic	\$205.00
Martin Millers, albahaca, pimienta gorda, limón amarillo	
Aperol Spritz	\$185.00
Cinzano Pro Spritz, Aperol, agua mineral	
Cynar Spritz	\$195.00
Cinzano Pro Spritz, Cynar, pepino, agua tónica, piel de limón	

MOCKTAILS

Golden Spritzer..... \$95.00
 guayaba, jengibre, cúrcuma, limón, canela,
 agua mineral

Strawberry Balsamic Cooler..... \$110.00
 fresa, pepino, albahaca, balsámico

Cos-no-politan..... \$105.00
 naranja, cranberry, yuzu, limón amarillo,
 piel de limón

VERMOUTH

Vermouth Yzaguirre, España (rojo).....\$145.00

Vermouth 61 Verdejo, Cuatro Rayas, España (blanco) \$195.00

**servidos en las rocas con twist de naranja*

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Topo chico..... \$55.00

Refresco..... \$55.00

Boing..... \$55.00
 guayaba

Limonada..... \$55.00
 natural/pepino

Limonada..... \$75.00
 berries/maracuyá

CERVEZAS

Michelob Ultra..... \$65.00

Victoria..... \$65.00

Modelo Cero..... \$75.00

Rrey mexican white beer..... \$95.00

Colimita..... \$95.00

Huerca pale ale..... \$110.00

Cumbre Munich Lager..... \$115.00