



Huerta

CARBONES DE YUCA ★

Yuca frita, tinta de calamar, salsa brava, cenizas de poro
380

ELOTES DE MIRAFLORES ★

Asados a la brasa, alioli de chintextle,
crema de limón curado
450

ROMANAS A LA PARRILLA ♣

Emulsión de tomate rostizado, crumble de pancetta,
aguacate, vinagreta de queso de oveja
400

SANDÍA LOCAL A LAS BRASAS 🍷 🍃

Cremoso de nuez de la India, ensalada
de algas encurtidas, aceite de chile ancho
400

COLES DE BRUSELAS ROSTIZADAS 🍃

Puré de coliflor, salsa de tamarindo
agridulce, ají rocoto, tzatziki
350

Crudo

CRUDO DE KAMPACHI AHUMADO ★

Kampachi (100g) escabechado, espuma
de habanero fermentado, pepino persa, jícama
680

OSTIONES CHINGÓN (3 pzas)

Cremoso de raíz fuerte, quinoa crocante, limón caviar
- 0 -
Mignonette de cítricos y mezcal
600

TOSTADAS DE CALLO DE MEDIA LUNA (85g)

Chalaquita de tomatillo y mandarina, cremoso de berenjena
con poro asado, chile serrano
650

TARTAR DE WAGYU AÑEJADO (85g) ♣

Ajo negro, chalotas, alcaparras, yema de huevo curada
650

★ INSIGNIA 🍃 VEGETARIANO ♣ GLUTEN 🍷 NUECES

EL CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS. TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN MXN E INCLUYEN IMPUESTOS Y CARGO POR SERVICIO. LAS PROPINAS NO ESTÁN INCLUIDAS. SE ACEPTAN TARJETAS AMEX, VISA, MASTERCARD Y CARGO A LA HABITACIÓN.

— Brasa —

EMPANADAS CRIOLLAS (2 pzas) ♻️

TRADICIONAL: Picadillo de filete de res, dátiles, chile pasilla, aceitunas

- 0 -

DE TEMPORADA: Barbacoa de setas, ajo rostizado, cebolla caramelizada, queso Chihuahua

520

TOSTA DE PULPO AL AJILLO (80g) ♻️

Pimiento piquillo, papas asadas, alioli

680

BETABEL A LAS BRASAS ♻️🍃

Tomates orgánicos asados, requesón, pistacho,

jus de vegetales asados

650

QUESO AHUMADO AL ♻️🍷🍃

HORNO DE LEÑA

Tomates asados, mermelada de tomate
con cerveza de la Baja, pan de campiña

550

ALMEJAS TATEMADAS ♻️★

CON CHILTEPÍN (3 pzas)

Cremoso de queso Grana Padano,
mantequilla de chile chiltepín con cítricos

780

— Fuego —

ARROZ CON PATO A LA LEÑA

Pato orgánico (180g), setas a las brasas, Chardonnay, alioli de limón

1,700

CURANTO DE CACHETE DE RES ♻️

Wagyu braseado (180g) en horno de leña,
cuscús israelí cremoso, berenjena asada, limón kaffir

1,300

CAMARONES AL CARBÓN CON ADOBO ROJO

Camarón azul (200g), emulsión de pimientos asados,
cebolla cambray, papas al hierro, rub de chiles

1,800

PESCA DEL DÍA (180g)

Puré de raíz de apio, alcaparras fritas,
salsa de almendras y vino blanco

1,300

FILETE AL TRAPO ★

Solomillo de res Prime (180g), muselina de papa,
hongos temporada salteados, salsa de vino tinto y hierbas

2,100

NEW YORK & CALABACÍN ♻️

Wagyu (180g), hummus de calabaza asada,
fondue de queso de cabra, flor de calabaza

2,200

TOTOABA AL HORNO DE LEÑA ★

Pesca sustentable (180g) envuelta en hoja de plátano,
puré de plátano macho asado, salsa de coco y té limón

1,300

PICANÑA (300g)

Angus australiano Black Onyx

2,100

RIB EYE (350g)

Angus australiano Cape Grim

2,900

★ INSIGNIA 🍃 VEGETARIANO ♻️ GLUTEN 🍷 NUECES

EL CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS. TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN MXN E INCLUYEN IMPUESTOS Y CARGO POR SERVICIO. LAS PROPINAS NO ESTÁN INCLUIDAS. SE ACEPTAN TARJETAS AMEX, VISA, MASTERCARD Y CARGO A LA HABITACIÓN.