

ENTRADAS

OSTIONES DE LA BAJA A LAS BRASAS (3 o 6) 460 / 850 Mantequilla de Hierbas	
CEVICHE PERUANO 120 gr ★ 750 King Kampachi, Leche de Tigre, Camote, Choclo Peruano	
CEVICHE NIKKEI 120 gr VD 780 Atún, Piña Asada, Leche de Tigre de Tamarindo, Edamame, Wonton Crocante	
PULPO ROSTIZADO A LA PARRILLA 140 gr 760 Papa Confitada, Chimichurri Rojo, Salsa Carretillera	
TARTAR DE RES DE FILETE MIÑÓN 100 gr 780 Alioli de Ajo Negro, Alcaparras, Yema de Huevo, Brioche	
WONTON DE LANGOSTA (5) 860 Jicama Encurtida, Jengibre, Salsa Peruana	
PROVOLETA A LAS BRASAS 650  Chutney de Tomate y Hierbas, Pan de Masa Madre	
EMPANADA CRIOLLA (1) 185/ 160 Filete de Res ó Vegana / Hongos y Queso 	

DEL HUERTO ORGÁNICO

BETABELES ORGÁNICOS ★ VD 600 Rúcula, Requesón de Miraflores, Nueces, Vinagreta de Champán	
LECHUGA ROMANA A LA PARRILLA VD 560 Chicharo y Alcachofa, Fondue de Tomate, Pan Crocante, Aderezo de Parmesano	
PERAS BRASEADAS Y QUESO BURRATA VD 730 Pistaches Caramelizados, Tomates Heirloom, Vinagreta Balsámico Blanco	

ESPECIALIDADES DEL CHEF

FILETE DE SANDIA A LA PARRILLA V 725 Puré de Camote y Coco, Ensalada de Acelgas	
PASTA DE ALMEJA DE LA BAJA 1,220 Almejas al Ajo Frito 100 gr, Chardonnay, Emulsión de Pecorino, Hierbas Frescas	
SHORT RIB 170 gr ★ 1,720 Braseado en Chicha de Jora, Gnocchi de Papas Andinas, Cilantro & Chile Güero	
ARROZ BRASA DE MARISCOS ★ VD 1,550 Mariscos del día 100 gr, Chistorra, Adobo, Vegetales de Temporada, Alioli de Ají Amarillo	
RISOTTO DE LANGOSTA 2,010 Langosta 100 gr, Coliflor y Queso Grana Padano	
RAÍZ DE APIO BRASEADA V 1,050 Braseado en Champán, Ensalada de Raíz de Apio Crujiente y Pasas doradas, Chimichurri	

Vegetariano  Vegano 
Insignia  Vegano Disponible 

DE LA PARRILLA

PARRILLADA (Para 2 - 3) 4,370 Tapa de Bife de Chorizo 150 gr, Granja Santa Carota Pesca del Día 200 gr, Granja Santo Mar Panceta de Cerdo 200 gr Servido con Ensalada Argentina	
PESCA PLÁTANO 200 gr ★ 1,650 Pesca del día, Emulsión de Coco & Cítricos, Plátano Frito	
TOTOABA DE PESCA SUSTENTABLE 200 gr 1,880 Puré de Apio Nabo, Acelgas, Beurre Blanc de Eneldo	
LOBINA RAYADA A LA PARRILLA 200 gr 1,250 Emulsión de Cilantro y Hierbas, Shiitake y Raíces Asadas, Ensalada de Coles de Bruselas	
MOQUECA DE CAMARÓN SILVESTRE 230 gr 2,400 Cebolla Perla Braseada, Tomate, Salsa de Pimientos y Coco	
SALMÓN NIKKEI A LA PARRILLA 200 gr 1,620 Arroz Salvaje con Jengibre, Bok Choy a la Parrilla, Emulsión de Miso y Yuzu, Huevas de Salmón	
POLLO DE LIBRE PASTOREO A LA BRASA 400 gr 1,200 Salsa Carretillera	
FILETE MIÑÓN 200 gr ★ 2,180 Prime	
BIFE DE CHORIZO 400 gr 3,190 Granja Santa Carota	
PICAÑA ANGUS AUSTRALIANO 300 gr 2,360 Black Onyx	
OJO DE BIFE DE CHORIZO 300 gr 3,250 Granja Santa Carota	
CHULETÓN 1 kg 5,100 Granja Creek Stone	

SALSAS

Chimichurri / Malbec / Pimienta Verde

VERDURAS ORGÁNICAS

HONGOS SILVESTRES 440 Ajillo, Cebollín	
VEGETALES DE TEMPORADA "AL RESCOLD" 460 Harissa	
COLES DE BRUSELAS A LA PARRILLA 440 Pesto de Hinojo, Piñones	
ESPÁRRAGOS AL GRILL 440 Salsa Maltesa	
PURÉ CREMOSO DE PAPA 390	
PURÉ DE CHIRIVÍA Y ZANAHORIA ROSTIZADAS 420 Cebollas Asadas, Chimichurri de Zanahoria	
PAPAS FRITAS CASERAS ★ 395 Queso Parmesano, Perejil y Alioli de Chimichurri	
RAICES ROSTIZADAS Y TUÉTANO 395 Cebolla Caramelizada, Camote y Papa Morada	

Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen servicio e impuestos (no incluye propinas).
Aceptamos tarjetas American Express, Visa, Mastercard y cargo habitación como metodos de pago.
El consumo de pescados, mariscos, huevos y carnes crudas o poco cocidas puede aumentar el riesgo de adquirir ETAs.