

# HU MO

M E N Ú

# ÍNDICE

---

01 | ENTRADAS FRÍAS

---

02 | ENTRADAS CALIENTES

---

03 | DEL HUERTO ORGÁNICO

---

04 | ESPECIALIDAD DEL CHEF

---

05 | PARRILLA A LA LEÑA

---

## ENTRADAS FRÍAS

\$340 (3 piezas) / \$560 (6 piezas)

### OSTIONES DE LA BAJA (3 o 6 piezas)

Mignonette de Té Limón, Aceite de Coco y Albahaca

\$550

### CEVICHE PERUANO | S

Pesca del Día, Leche de Tigre, Camote Glaseado, Choclo Peruano

\$550

### TIRADITO DE ATÚN

Chalaquita, Cebollín, Aguacate Grill, Ají Amarillo Ahumado

\$580

### CEVICHE NIKKEI

King Kampachi, Salsa de Tamarindo, Pepino, Edamame, Leche de Tigre de Tamarindo  
Wonton Crocante

\$630

### CEVICHE DE MARISCOS

Causa Peruana, Cangrejo Moro, Rocoto, Leche de Tigre, Cancha Peruana

\$550

### TARTAR DE RES

Chalotas, Alcaparras, Crema de Dijon, Alioli de Ajo Negro, Yema de Huevo, Pan Brioche

## ENTRADAS CALIENTES

\$ 640

### WONTON DE LANGOSTA

Mantequilla de Jengibre, Salsa Peruana

\$640

### ALMEJAS PARMESANAS | S

Mantequilla de Togarashi, Queso Grana Padano

\$470

### QUESO PROVOLETA A LAS BRASAS

Chutney de Tomate y Hierbas

### EMPANADA CRIOLLA (1pz)

Filete de Res \$250 / Humita de Maíz \$190

## DEL HUERTO ORGÁNICO | V

\$ 540

### BETABELES ORGÁNICOS | S

Arúgula, Requesón, Nueces, Vinagreta de Champagne

\$390

### ENSALADA DE LECHUGA ROMANA

Pesto de Arúgula y Alcachofa, Fondue de Tomate, Pan Crocante, Aderezo de Parmesano

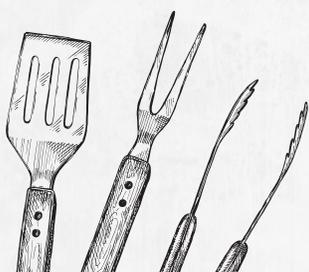
\$530

### ENSALADA DE DURAZNO ROSTIZADO

Burrata, Pistaches Caramelizados, Tomate Heirloom, Vinagreta de Balsámico Blanco

V - Vegetariano | S - Platos Insignia

El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos, o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.



## ESPECIALIDAD DEL CHEF

- \$870** **PASTA DE ALMEJA**  
Almeja Reyna, Chardonnay, Ajo, Hierbas Frescas
- \$1,250** **CACHETE DE RES WAGYU AMERICANO - 6oz | S**  
Braseado en Chicha de Jora, Gnocchi de Papas Andinas, Ensalada de Cilantro y Chile Güero
- \$1,100** **ARROZ BRASA | S**  
Mariscos del Día, Chistorra, Vegetales, Alioli de Ají Amarillo
- \$1,500** **RISOTTO**  
Langosta, Coliflor, Cilantro

## PARRILLA A LA LEÑA

*Todos nuestros cortes, pescados y mariscos son asados en nuestra parrilla sudamericana y horno de leña, utilizando diferentes tipos de leña y carbón para maximizar el sabor.*

### PESCADOS Y MARISCOS

- \$1,200** **Pesca Plátano | 9 oz | Mero, Emulsión de Coco y Cítricos, Plátano | S**
- \$1,350** **Totoaba de Pesca Sustentable | 9 oz | Puré de Apio Nabo, Ensalada de Acelga  
Beurre Blanc de Eneldo**
- \$980** **Lobina Rayada a la Parrilla | 7 oz | Emulsión de Jengibre, Hongo Shitake, Papa Morada  
Ensalada de Hinojo**
- \$1,150** **Moqueca de Camarones Salvajes | 8 oz | Cebolla Perla Braseada, Tomate  
Salsa de Pimientos y Coco**
- \$1,400** **Filete de Salmón Ora King | 7 oz | Arroz Salvaje con Jengibre, Bok Choy a las Brasas  
Chalotas, Emulsión de Miso y Yuzu**

### CORTES

- \$1,050** **Vacío | 8 oz | Black Onyx Angus Australiano**
- \$890** **Pollo Rostizado Estilo Peruano | Pollo - Libre Pastoreo**
- \$1,550** **Filete de Res | 7 oz**
- \$1,850** **Picaña | 10 oz | Jack's Creek Wagyu Australiano | S**
- \$2,500** **Bife de Chorizo | 12 oz**
- \$3,800** **Tomahawk | 31 oz | Creek Stone Farm**

### SALSAS

**Cortes** | Chimichurri / Malbec / Pimienta Verde y Hongo Porcini

### VEGETALES ORGÁNICOS | V

- \$320** **Champiñones Silvestres | Queso Azul, Ajillo, Cebollín**
- \$330** **Vegetales "Al Rescoldo" | Mojo de Cilantro**
- \$320** **Broccolini Grillado | Pesto de Hinojo, Piñones**
- \$290** **Espárragos a las Brasas | Salsa Maltesa**

### ALMIDÓN

- \$280** **Puré Cremoso de Papa**
- \$310** **Calabaza Mantequilla | Queso Mascarpone, Semillas de Calabaza, Arúgula**
- \$290** **Papas Fritas Caseras | Queso Parmesano, Perejil, Alioli de Chimichurri | S**
- \$290** **Pastel de Choclo Estilo Chileno**

V - Vegetariano | S - Platos Insignia

