

HU MO

M E N Ú

MENÚ

ENTRADAS FRÍAS

457 / 757

OSTIONES DE LA BAJA (3 o 6 pzas)
Mignonette de Té Limón, Aceite de Coco y Albahaca

740

CEVICHE PERUANO | ★
Pesca del Día (120 gr), Leche de Tigre, Camote, Choclo Peruano

740

TIRADITO DE TATAKI DE ATÚN 100 gr
Chalaquita, Cebollin, Aguacate Grill, Ají Amarillo Ahumado

779

CEVICHE NIKKEI 120 gr
Pesca del Día, Leche de Tigre de Tamarindo, Edamame, Wonton Crocante

847

CEVICHE DE MARISCOS 120 gr
Causa Peruana, Cangrejo Moro, Rocoto, Leche de Tigre, Cancha Peruana

740

TARTAR DE RES 100 gr
Alioli de Ajo Negro, Chalotas, Alcaparras, Crema de Mostaza, Yema de Huevo, Brioche

DEL HUERTO ORGÁNICO | VG

723

BETABELES ORGÁNICOS | ★
Arúgula, Requesón, Nueces, Vinagreta de Champagne

531

ENSALADA DE LECHUGA ROMANA
Pesto de Arúgula y Alcachofa, Fondue de Tomate, Pan Crocante, Aderezo de Parmesano

711

ENSALADA DE DURAZNO ROSTIZADO
Queso Burrata, Pistaches Caramelizados, Tomate Heirloom, Vinagreta de Balsámico Blanco

ENTRADAS CALIENTES

858

WONTON DE LANGOSTA (5 pzas)
Mantequilla de Jengibre, Salsa Peruana

858

ALMEJAS PARMESANAS | ★
Mantequilla de Togarashi, Queso Grana Padano

632

PROVOLETA A LAS BRASAS | VG
Chutney de Tomate y Hierbas

339 / 254

EMPANADA CRIOLLA (1 pz) | VG
Filete de Res / Humita de Maíz

ESPECIALIDAD DEL CHEF

1,169

PASTA DE ALMEJA
Almejas de la Baja (100 gr), Chardonnay, Ajo, Emulsión de Queso, Hierbas Frescas

1,677

CACHETE DE RES WAGYU AMERICANO 170 gr | ★
Braiseado en Chicha de Jora, Gnocchi de Papas Andinas, Cilantro y Chile Güero

1,479

ARROZ BRASA | ★
Mariscos del Día, Chistorra, Vegetales, Alioli de Ají Amarillo

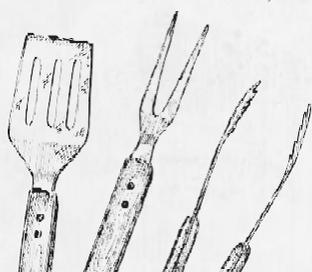
2,010

RISOTTO
Langosta (60 gr), Coliflor, Cilantro

VG | VEGETARIANO

★ | PLATILLOS INSIGNIA

Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen servicio e impuestos (no incluye propinas). Solo se aceptan pagos con tarjetas de crédito o débito. El consumo de pescados, mariscos, huevos y carnes crudas o poco cocidas puede aumentar el riesgo de adquirir ETAs.



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

- 1,615 *PESCA PLÁTANO 200 gr | ★*
Pescado Blanco, Emulsión de Coco y Cítricos, Plátano Macho
- 1,807 *TOTOABA DE PESCA SUSTENTABLE 200 gr*
Puré de Apio Nabo, Ensalada de Acelga, Beurre Blanc de Eneldo
- 1,316 *LOBINA RAYADA A LA PARRILLA 200 gr*
Emulsión de Jengibre, Hongo Shiitake, Papa Morada, Ensalada de Hinojo
- 1,542 *MOQUECA DE CAMARONES U10 200 gr*
Cebolla Perla Braseada, Tomate, Salsa de Pimientos y Coco
- 1,338 *PESCA DEL DÍA 200 gr*
Arroz Salvaje con Jengibre, Bok Choy a las Brasas, Emulsión de Miso y Yuzu

CORTES

- 1,197 *POLLO ROSTIZADO ESTILO PERUANO 400 gr*
De Libre Pastoreo
- 2,078 *FILETE DE RES 200 gr*
- 2,360 *PICAJAÑA 300 gr | ★*
Angus Australiano
- 3,190 *BIFE DE CHORIZO 350 gr*
- 5,093 *CHULETÓN 1 kg*
Creek Stone Farm
- SALSAS*
Chimichurri / Malbec / Pimienta Verde y Hongo Porcini

VEGETALES ORGÁNICOS | VG

- 429 *HONGOS SILVESTRES*
Queso Azul, Ajillo, Cebollín
- 446 *VEGETALES "AL RESCOLDO"*
Mojo de Cilantro
- 429 *COL DE BRUSELAS*
Pesto de Hinojo, Piñones
- 390 *ESPÁRRAGOS A LAS BRASAS*
Salsa Maltesa

ALMIDÓN

- 378 *PURÉ CREMOSO DE PAPA*
- 418 *CALABAZA MANTEQUILLA*
Queso Mascarpone, Semillas de Calabaza, Arúgula
- 390 *PAPAS FRITAS CASERAS | ★*
Queso Parmesano, Perejil, Alioli de Chimichurri
- 390 *ELOTE DULCE CHILENO | VG*
"Pastel de Choclo"

VG | VEGETARIANO ★ | PLATILLOS INSIGNIA

Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen servicio e impuestos (no incluye propinas). Solo se aceptan pagos con tarjetas de crédito o débito. El consumo de pescados, mariscos, huevos y carnes crudas o poco cocidas puede aumentar el riesgo de adquirir ETAs.

