

HU MO

M E N Ú

MENÚ

ENTRADAS FRÍAS

\$340 / \$560

OSTIONES DE LA BAJA (3 o 6 piezas)

Mignonette de Té Limón, Aceite de Coco y Albahaca

\$550

CEVICHE PERUANO | ★

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

\$550

TIRADITO DE TATAKI DE ATÚN

Aderezo de Maracuyá, Chalaquita, Aguacate Asado y Papa Morada Crujiente

\$580

CEVICHE NIKKEI

Pesca del Día, Leche de Tigre de Tamarindo, Edamame, Wonton Crocante

\$630

CEVICHE DE MARISCOS

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

\$550

TARTAR DE RES

Alioli de Ajo Negro, Chalotas, Alcaparras, Crema de Mostaza, Yema de Huevo, Brioche

DEL HUERTO ORGÁNICO | VG

\$540

BETABELES ORGÁNICOS | ★

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

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

ENTRADAS CALIENTES

\$640

WONTON DE LANGOSTA

Mantequilla de Jengibre, Salsa Peruana

\$640

ALMEJAS PARMESANAS | ★

Mantequilla de Togarashi, Queso Grana Padano

\$470

PROVOLETA A LAS BRASAS | VG

Chutney de Tomate y Hierbas

\$250 / \$190

EMPANADA CRIOLLA (1 pz) | VG

Filete de Res / Humita de Maíz

ESPECIALIDAD DEL CHEF

\$870

PASTA CON ALMEJA

Chardonnay, Ajo, Emulsión de Queso, Hierbas Frescas

\$1,250

CACHETE DE RES WAGYU AUSTRALIANO 170 gr | ★

Braseado en Chicha de Jora, Gnocchi de Papas Andinas, Cilantro y Chile Güero

\$1,100

ARROZ BRASA | ★

Mariscos del Día, Chistorra, Vegetales, Alioli de Ají Amarillo

\$1,500

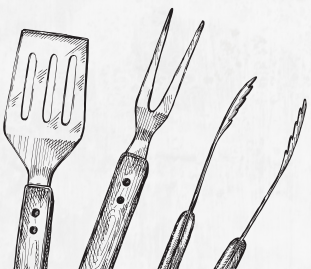
RISOTTO

Langosta, Coliflor, Cilantro

VG | VEGETARIANO

★ | PLATILLOS INSIGNIA

Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de impuestos. Precios más 15% de Cargo por Servicio. 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

- \$1,200** *PESCA PLÁTANO 200gr* | ★
Pescado Blanco, Emulsión de Coco y Cítricos, Plátano Macho
- \$1,350** *TOTOABA DE PESCA SUSTENTABLE 200gr*
Puré de Apio Nabo, Ensalada de Acelga, Beurre Blanc de Eneldo
- \$980** *LOBINA RAYADA A LA PARRILLA 200gr*
Emulsión de Jengibre, Hongo Shiitake, Papa Morada, Ensalada de Hinojo
- \$1,150** *MOQUECA DE CAMARONES UIO 200gr*
Cebolla Perla Braseada, Tomate, Salsa de Pimientos y Coco
- \$1,000** *PESCA DEL DÍA 200gr*
Arroz Salvaje con Jengibre, Bok Choy a las Brasas, Emulsión de Miso y Yuzu

CORTES

- \$890** *POLLO ROSTIZADO ESTILO PERUANO*
de Libre Pastoreo
- \$1,550** *FILETE DE RES 200gr*
- \$1,850** *PICANA 300gr* | ★
Jack's Creek Wagyu Australiano
- \$2,500** *BIFE DE CHORIZO 350gr*
- \$3,800** *CHULETÓN 1200gr*
Creek Stone Farm

SALSAS

Chimichurri / Malbec / Pimienta Verde y Hongo Porcini

VEGETALES ORGÁNICOS | VG

- \$320** *HONGOS SILVESTRES*
Queso Azul, Ajillo, Cebollín
- \$330** *VEGETALES "AL RESCOLDO"*
Mojo de Cilantro
- \$320** *COL DE BRUSELAS*
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
- \$290** *ELOTE DULCE CHILENO* | VG
"Pastel de Choclo"

VG | VEGETARIANO ★ | PLATILLOS INSIGNIA

Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de impuestos. Precios más 15% de Cargo por Servicio. 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.

