

# HU MO

## ENTRADAS FRÍAS

<b>CEVICHE PERUANO 120 gr   ★</b> Mariscos del Día, Causa Limeña, Leche de Tigre de Rocoto, Maíz Peruano	750
<b>CEVICHE DE ISLA DE PASCUA 120 gr</b> Atún, Pimientos Asados, Nuez de la India, Chiles Secos y Aceite de Sésamo, Aderezo Picante de Coco	780
<b>TÁRTAR DE FILETE DE RES 80 gr</b> Alioli de Ajo Negro, Alcaparras, Yema de Huevo, Brioche	780
<b>CARPACCIO 80 gr</b> Salmón Kobujime, Nabo Comprimido, Gajos de Cítricos, Aderezo de Hierbas	650

## ENTRADAS CALIENTES

<b>OSTRAS DE LA BAJA ( 3 o 6 pcs)</b> Grana Padano Leche de Tigre	460 / 850
<b>PULPO ROSTIZADO A LA PARRILLA 140 gr</b> Papas Confitadas, Chimichurri de Aceitunas, Salsa de Ají Amarillo	760
<b>PROVOLETA A LAS BRASAS   VEG</b> Cebolla Caramelizada con Balsámico, Hierbas, Pan de Masa Madre	860
<b>EMPANADA CRIOLLA (1pc)   VEG   VD</b> Filete de Res / Camarones y Queso Provolone / Champiñones y Queso	220 / 200

## DEL HUERTO ORGÁNICO

<b>BETABELES ORGÁNICOS   VEG   VD   ★</b> Rúcula, Mousse de Queso de Cabra, Semillas de Calabaza, Vinagreta de Fresa	600
<b>LECHUGA ROMANA A LA PARRILLA   VEG   VD</b> Chícharos, Fondue de Tomate, Pan Crocante, Aderezo de Parmesano	560
<b>BURRATA Y MANGO DE TEMPORADA   VEG   VD</b> Pistaches, Tomate Heirloom, Vinagreta de Balsámico Blanco	730

## ESPECIALIDADES DEL CHEF

<b>FILETE DE SANDÍA A LA PARRILLA   V</b> Hummus de Garbanzos, Quinoa Crocante y Ensalada de Acelgas	725
<b>PASTA DE ALMEJA DE LA BAJA</b> Almejas al Ajo Frito 100 gr, Chardonnay, Emulsión de Pecorino, Hierbas Frescas	1,220
<b>CAHETE DE RES WAGYU AMERICANO 6 oz   ★</b> Braseado en Malbec, Puré de Zanahoria y Chirivía Asadas, Crocante de Papas Andinas	1,720
<b>ARROZ BRASA DE MARISCOS   ★</b> Mariscos del día 100 gr, Chistorra, Adobo, Vegetales de Temporada, Alioli de Ají Amarillo	1,550
<b>RISOTTO DE LANGOSTA</b> Langosta 100 gr, Coliflor y Queso Grana Padano	2,010

## DE LA PARRILLA

<b>PARRILLADA (Serves 2 - 3)</b> Picaña Angus Australiano 150 gr, Black Onyx Pesca del Día 200 gr, Granja Santo Mar Tomahawk de Cerdo Ibérico 150 gr, Granja Campo Grande  Servido con Ensalada Argentina	4,370
<b>PESCA PLÁTANO 180 gr   ★</b> Lobina Rayada, Emulsión de Coco & Cítricos, Plátano Frito	1,650
<b>TOTOABA A LA PARRILLA DE PESCA SUSTENTABLE 180 gr</b> Puré de Alcachofa de Jerusalén Rostizada, Acelga Arcoiris, Velouté de Eneldo	1,880
<b>MOQUECA DE CAMARONES SALVAJES Y CALLOS 225 g</b> Cebolla Perla Braseada, Tomate, Salsa de Coco y Pimiento Morrón	2,400
<b>SALMÓN ASADO EN TABLA DE CEDRO 200 gr</b> Cuscús Cítrico con Frijoles, Huevas de Salmón, Salsa de Cilantro y Lima	1,620
<b>POLLO DE LIBRE PASTOREO A LA BRASA 400 gr</b> Salsa Carretillera	1,200
<b>FILET MIÑÓN 200 gr   ★</b> Prime	2,180
<b>BIFE DE CHORIZO 400 gr</b> Granja Santa Carota	3,190
<b>PICANA ANGUS AUSTRALIANO 300 gr</b> Black Onyx	2,360
<b>CHULETÓN 1 kg</b> Granja Creek Stone	5,100
<b>CHULETÓN DE CERDO IBÉRICO 300 gr</b> Granja Campo Grande	2,500
SALSAS: Chimichurri / Malbec / Pimienta Verde	

## VEGETALES ORGÁNICOS ALMIDONES

<b>VEGETALES DE TEMPORADA "AL RESCOLDO"   VEG</b> Mojo de Cilantro	460
<b>BRÁSICAS AL GRILL   VEG</b> Yogur Griego y Macha de Ajo Negro	440
<b>ESPÁRRAGOS ROSTIZADOS   VEG</b> Salsa Holandesa de Limón y Alcaparras	440
<b>PURÉ DE PAPAS CREMOSO   VEG</b>	390
<b>PAPAS FRITAS CASERAS   VEG</b> Queso Parmesano, Perejil y Alioli de Chimichurri	395
<b>CAMOTES ASADOS   VEG</b> Miel de Piloncillo y Whisky, Queso Azul	395

VD – Vegano Disponible | VEG – Vegetariano | V – Vegano | ★ – Insignia

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.