





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	
ANTICUCHOS (2)	895
Rib Eye Santa Carota 110gr, Ají Panca, Papas Confitadas, Salsa Huacatay	
CEVICHE NIKKEI 120 gr VD	780
Atún, Piña Asada, Leche de Tigre de Tamarindo, Edamame, Wonton Crocante	
PULPO ROSTIZADO 140 gr	760
Mollejas Confitadas, Ají Costeño, Shishito, 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

SOPA DE COLIFLOR ASADA 	735
Roulade de Camaron, Coliflor Orgánica, Puré de Berenjenas, Chicharrón de Ajo	
BETABELES ORGÁNICOS ★ 	600
Rúcula, Requesón de Miraflores, Nueces, Vinagreta de Champán	
LECHUGA ROMANA A LA PARRILLA 	560
Chicharo y Alcachofa, Fondue de Tomate, Pan Crocante, Aderezo de Parmesano	
PERAS BRASEADAS Y QUESO BURRATA 	730
Pistaches Caramelizados, Tomates Heirloom, Vinagreta Balsámico Blanco	

ESPECIALIDADES DEL CHEF

FILETE DE SANDIA A LA PARRILLA 	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	
CACHETE DE RES WAGYU ★	1,720
AMERICANO 170 gr	
Braseado en Chicha de Jora, Gnocchi de Papas Andinas, Cilantro & Chile Güero	
ARROZ BRASA DE MARISCOS ★ 	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 	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 - 4)	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 Mollejas Confitadas 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	

ALMIDÓN

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.