

ENTRADA FRIA / COLD STARTER

- La Pasión de Cabra** **250**
Fresco queso de cabra, carpaccio de betabel asado y su sorbete, nueces tostadas, palmitos y hojas verdes con vinagreta de maracuyá
Goat Passion
Fresh goat cheese, roasted beetroot carpaccio and its sorbet, toasted walnuts, palm tree and greens with passion fruit vinaigrette
- De los Andes viene Bajando** **250**
Quínoa con elotes, zanahoria, aguacate, apio, rábano-sandia, pepino y brócoli, vinagreta de champagne
From the Andes is Coming down
Quinoa with corn, carrot, avocado, celery, radish-watermelon, cucumber and broccoli, champagne vinaigrette
- La Búfala del Piemonte** **320**
Suave burrata y trufa negra fresca del Piemonte, sobre lecho de arúgala y tomates secos, pesto de trufa de otoño
Buffalo from Piemontese
Soft burrata y Piemontese black truffle, bed of arugula and sun-dried tomatoes, fall truffle pesto
- Callo de Hacha en Verde** **295**
Callo de hacha sellado, gel de aguachile de coco y cilantro
Scallops in Green
Searred scallops, coconut aguachile jelly and cilantro

ENTRADA CALIENTE / HOT STARTER

- Heirlooms Anisados** **250**
Champiñones salteados y espárragos a la parrilla con jitomate heirloom e hinojo, huevos de codorniz, vinagreta de echalotes
Aniseed Heirlooms
Sautéed mushroom and grilled asparagus with heirloom tomato and fennel, quail eggs and shallots vinaigrette
- El Camarón como en la Côte D' Azur** **295**
Camarones de San Blas flameados en Ricard con su crema, sobre linguinis negros caseros
Shrimp French Riviera style
Jumbo shrimp from San Blas flamed with Ricard, creamy sauce, on homemade black linguini
- Verduras al Carbón** **265**
Verduras de temporada al carbón con toque ahumado y flor de sal
Grilled Fresh Vegetables
Seasonal vegetables charcoal grilled, smoky touch and salt flower
- Sopa Dashinomoto** **285**
Fideos udon, setas japonesas, kamaboko (kanikama), chícharo chino y raíz de loto con caldo de dashi
Dashinomoto Soup
Udon fideo, japanese porcini, kamaboko (kanikama), snow pea and lotus root with dashi consommé

Chef Pato Persico

16% de IVA incluido, se cargará a su cuenta un 15% de servicio
16% tax included 15% service fee will be added to your bill

FUERTE / ENTRÉE

El Salmón en Espejo de Té Limón

390

Paveé de salmón fresco en costra de pistaches, papa confitada en vainilla Bourbon, verduras crocantes en mantequilla de poro, espejo cremoso de té limón

Salmon over Lemon Grass Mirror

Fresh salmon sautéed with pistachio crust, confit Bourbon vanilla potato, al dente vegetables in leek butter and lemon grass creamy mirror

De Oaxaca con Amor

390

Dorado de la bahía a la parrilla, emulsión de chapulines y cilantro, acompañado de portobello y fresca mezcla de ensaladas

From Oaxaca with Love

Mahi mahi steak, grilled, grasshoppers and cilantro emulsion served with portobello and greens

La Aleta Amarilla

390

Medallón de atún fresco sellado, ejotes tiernos y ajonjolí, col morada en soya con mostaza de alcaparras

The Yellow Tail

Yellow tail tuna steak, fresh beans and sesame seeds, soy red cabbage and capers mustard

La Res y el Chicharo

420

Tierno filete de res sobre crema de chicharos, jugo oscuro, acompañado de puré de papas con ajos asados y tierra de huitlacoche

Beef and Peas

Beef tenderloin, peas purée, tasty gravy, served with roasted-garlic mash potato and ground black corn mushroom

Vino de la Granja

420

Lomo de cordero en costra de hongos y polvo de albahaca, echalote caramelizado en cabernet, puré de camote con aceite de trufa blanca, reducción de café

It Came From the Farm

Lamb loin with mushroom and basil powder crust, cabernet caramelized shallot, white truffle oil sweet potato purée, coffee reduction

Chef Pato Persico

16% de IVA incluido, se cargará a su cuenta un 15% de servicio

16% tax included 15% service fee will be added to your bill

POSTRE / DESSERT

- Volcán de Chocolate D.O México** **160**
Pastel tibio de puro chocolate, espejo de salsa de frutos rojos y helado de vainilla Bourbon
Chocolate D.O. Mexico volcano
Warm dark chocolate cake, red fruits mirror and Bourbon vanilla ice cream
- Delicia de Zanahoria** **160**
Esponjoso de zanahorias cubierto con crema de queso acompañado de fina salsa de canela con piñones y helado de coco
Carrot Delight
Carrot cake topped with cream cheese, cinnamon and pine nut sauce, coconut ice cream
- Opera** **160**
Bizcocho con crema de café, decorado con macarrones en salsa de vainilla de Veracruz y helado de zarzamora
Opera
Coffee cream cake with macaron, Veracruz vanilla sauce and blackberry ice cream
- Cheesecake con Guayaba** **160**
Semi-frio de queso y de guayaba con coulis de mango y sorbete de fruta de la pasión
Guava Cheese Cake
Guava cheese cake, mango coulis and passion fruit sorbet
- Helados y Sorbetes Artesanales** **120**
Ice Cream and Sorbets Selection

Chef Pato Persico

16% de IVA incluido, se cargará a su cuenta un 15% de servicio
16% tax included 15% service fee will be added to your bill