

ENTRADAS

Burrata con tomates	\$ 165.00
Fresco jitomate con arúgula, queso burrata y pesto de la casa.	
Carpaccio de res	\$ 298.00
Filete de res laminado con cebollitas crunchy, reducción de vinagre balsámico, queso parmesano, brotes de cilantro acompañado con pan de la casa.	
Carpaccio de portobello	\$ 196.00
Hongo portobello rebanado y acompañado de arúgula, almendra tostada, pesto de la casa y queso parmesano.	
Mollejas de res	\$ 153.00
Al puro estilo sonora, hechas a la parrilla con sal de mar y cebollas toreadas.	
Tuétanos	\$ 225.00
Dos canoas hechas a la parrilla lentamente un toque de sal de mar y puré de aguacate.	
Esquite tatemado	\$ 109.00
Elote tierno y dulce tatemado en el comal con un toque de chile de árbol, acompañado de crema, limón y queso fresco de Chiapas.	
Jugo de carne	\$ 116.00
Estofado durante más de 8 horas con un sabor especial, acompáñalo con cebollita y cilantro.	
Papas trufadas	\$ 132.00
Papas a la francesa corte delgado, con parmesano, cebollina y aceite de trufa.	

ESPECIALIDADES

Pechuga al grill	\$ 168.00
Cocinada en sous vide a temperatura baja, con hierbas de olor, sellada al grill y acompañada de cous cous con ejotes y crema de champiñones.	
Salmón	\$ 389.00
Marinado con cáscara de cítricos y acompañada de calabacita italiana, betabel y zanahorias al grill con pesto de la casa y parmesano.	
Atún	\$ 345.00
Medallón sellado a la plancha con polvo de recado negro, puré de coliflor rostizada y ensalada verde.	
Robalo Cubano	\$ 295.00
Lomo de robalo al mojo de ajo con arroz con grid y cebollitas.	

CORTES

Todos los platos incluyen dos guarniciones a elegir.

Picaña	\$ 459.00
Filete de res	\$ 735.00
Vacío	\$ 545.00

POSTRES

Pastel de chocolate	\$ 220.00
Strudell de manzana	\$ 170.00
Crème brûlée	\$ 120.00

PIZZAS Y HAMBURGUESAS

Pizza marguerita	\$ 277.00
Clásica con queso mozzarella, jitomate fresco, pesto de la casa y albahaca.	
Pizza de queso	\$ 215.00
Con la salsa de tomate hecha en casa, mezcla de queso gouda, cheddar y monterrey.	
Pizza de picaña	\$ 361.00
Cambiamos la salsa de tomate por salsa Alfredo, un mix de queso con cebollas caramelizadas al vino y picaña a la parrilla.	
Pizza vegetariana	\$ 189.00
Con queso mozzarella, calabaza italiana, portobellos, pimientos rostizados y cebolla morada.	
Hamburguesa de res	\$ 270.00
Jugosa carne de res, pan hecho en casa, aderezo tártara, cebolla caramelizada, queso americano y mermelada de tocino, acompañada de papas a la francesa.	

ENSALADAS Y PASTA

Beet salad	\$ 231.00
Espinacas con arugula baby, betabel rostizado, queso de cabra almendras tostadas con una vinagreta de maple hecha en casa, con pechuga de pollo.	
Arúgula con manzanas	\$ 231.00
Mix de lechugas con arúgula baby, manzana verde, pepita de calabaza caramelizada queso de cabra, vinagreta de la casa y arándanos deshidratados, con pechuga de pollo.	
Fresa con cítricos	\$ 231.00
Mix de lechugas con supremas de naranja dulce, toronja, fresa y mango, acompañada de almendras tostadas y queso parmesano, con pechuga de pollo.	
Spaghetti con camarones	\$ 340.00
Pasta salteada con cebolla y ajo, con un toque de limón y perejil acompañada de camarones a la plancha.	
Mac & Cheese	\$ 238.00
Pasta con salsa de queso hecha en casa con un toque de crujiente tocino.	

GUARNICIONES

Puré de papa	\$ 78.00
Hecho en casa, terso y cremoso con sabor a mantequilla.	
Ejotes con tocino	\$ 51.00
Tiernos, salteados con tocino y ajo.	
Verduras al grill	\$ 69.00
Asadas directamente a la parrilla con un toque de mantequilla.	
Ensalada verde	\$ 63.00
Mix de lechugas con aderezo de la casa.	
Espinacas salteadas	\$ 60.00
Espinacas baby salteadas con ajo y mantequilla y un toque de crema ácida.	
Papas a la francesa	\$ 81.00
Corte delgado, fritas al momento.	

REFRESCOS

Limonadas (natural, soda, con fresa)	\$ 45.00
Coca Cola (light, s/ azúcar, regular)	\$ 45.00
Agua natural	\$ 30.00

COCTELES

Piñada / Fresada	\$ 90.00
Piña colada	\$ 142.00
Daykiris	\$ 142.00
Mezcalitas	\$ 142.00
Mojito cubano	\$ 142.00
Margaritas	\$ 142.00
Carajillo 43	\$ 142.00
Martini	\$ 142.00
Aperol Spritz	\$ 142.00
Tinto / Blanco de verano	\$ 142.00

CERVEZA

Modelo Especial - Negra Modelo	\$ 55.00
Bohemia Oscura - Clara	\$ 55.00
Ultra - XX Lager - Corona	\$ 40.00
Stella Artois	\$ 55.00
Chelada / Michelada	\$ 22.00
Ojo rojo	\$ 28.00

WHISKEY

	COPA	BOTELLA
Black Label	\$ 214.00	\$ 3,019.00
Glenfiddich	\$ 254.00	\$ 3,664.00
Jack Daniel's	\$ 125.00	\$ 1,597.00

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
Amaras Joven	\$ 165.00	\$ 2,239.00
Creyente Espadín	\$ 137.00	\$ 1,789.00
Montelobos	\$ 149.00	\$ 1,978.00

RON

	COPA	BOTELLA
Bacardí Blanco	\$ 75.00	\$ 787.00
Matusalem Clásico	\$ 91.00	\$ 1,048.00
Matusalem Plátino	\$ 82.00	\$ 910.00
Zacapa 23	\$ 226.00	\$ 3,202.00
Zacapa Ámbar	\$ 157.00	\$ 2,104.00

GIN

	COPA	BOTELLA
Bombay Sapphire	\$ 123.00	\$ 1,564.00
Hendrick's	\$ 209.00	\$ 2,944.00
Tanqueray Londón	\$ 126.00	\$ 1,609.00

CAFÉS

Expreso / Americano	\$ 51.00
Capuccino / Latte	\$ 69.00

VINOS POR COPEO

BLANCO

Casa Madero Chardonnay	\$ 160.00
------------------------	-----------

ROSADO

Casa Madero V	\$ 150.00
---------------	-----------

TINTO

Santo Tomás Merlot	\$ 192.00
--------------------	-----------

VINOS POR BOTELLA

BLANCO

Monte Xanic Chenin Colombard	\$ 930.00
------------------------------	-----------

Casa Madero Chardonnay	\$ 789.00
------------------------	-----------

ROSADO

Casa Madero V	\$ 930.00
---------------	-----------

Monte Xanic Rosé	\$ 1,443.00
------------------	-------------

TINTO

Casa Madero 3V	\$ 1,278.00
----------------	-------------

Santo Tomás Merlot	\$ 1,152.00
--------------------	-------------

Casa Madero Merlot	\$ 1,278.00
--------------------	-------------

Santo Tomás Tempranillo	\$ 1,278.00
-------------------------	-------------

Casa Madero Shiraz	\$ 1,278.00
--------------------	-------------

Casa Madero Cabernet Sauvignon	\$ 1,278.00
--------------------------------	-------------

Santo Tomás Cabernet Sauvignon	\$ 1,269.00
--------------------------------	-------------

CHAMPAGNE

Moët&Chandon Ice Impérial	\$ 5,295.00
---------------------------	-------------

Moët&Chandon Impérial	\$ 4,371.00
-----------------------	-------------

Moët&Chandon Rosé Impéria	\$ 5,502.00
---------------------------	-------------

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
Don Julio 70	\$ 237.00	\$ 3,379.00
Don Julio Blanco	\$ 155.00	\$ 2,074.00
Herradura Reposado	\$ 166.00	\$ 2,254.00
Jose Cuervo Plata	\$ 107.00	\$ 1,309.00
Jose Cuervo Reposado	\$ 99.00	\$ 1,177.00
Maestro Dobel Diamante	\$ 174.00	\$ 2,371.00
Patrón Reposado	\$ 164.00	\$ 2,212.00
Patrón Silver	\$ 151.00	\$ 2,011.00

VODKA

	COPA	BOTELLA
Grey Goose	\$ 162.00	\$ 2,182.00
Smirnoff 21	\$ 71.00	\$ 724.00
Stolichnaya	\$ 90.00	\$ 1,039.00

DIGESTIVOS

	COPA	BOTELLA
Amaretto Disaronno	\$ 128.00	\$ 1,639.00
Aperol Spritz	\$ 95.00	\$ 1,114.00
Baileys	\$ 103.00	\$ 1,234.00
Cinzano Rosso	\$ 70.00	\$ 718.00
Frangelico	\$ 101.00	\$ 1,204.00
Licor 43	\$ 128.00	\$ 1,639.00
Vaccari	\$ 100.00	\$ 1,198.00