

LUNCH / CENAS

12:00PM A 11:00PM

ENTRADAS CALIENTES

EMPANADAS (3 PZAS) \$150

RELLENAS DE CARNE MOLIDA ESTILO CRIOLLA CON ACEITUNAS Y HUEVO DURO, CON CREMA DE CHILE XCATIK

CHICHARRÓN DE PULPO \$295

PULPO CRUJIENTE ACOMPAÑADO DE SALSA ARRABBIATA.

PALOMITAS DE CAMARÓN \$180

CAMARONES CRUJIENTES ACOMPAÑADOS DE SALSA AGRIDULCE CON MAYONESA DE HABANERO

QUESO CAMEMBERT AL HORNO \$450

ACOMPAÑADO DE COMPOTA DE FRUTOS ROJOS Y PESTO DE LA CASA.

HONGOS TRUFADOS \$180

HONGOS SALTEADOS AL VINO BLANCO CON CREMA, ACEITE DE TRUFA Y LAJAS DE QUESO PARMESANO ACOMPAÑADO DE PAN DE MASA MADRE.

ORDEN EXTRA DE PAN DE MASA MADRE \$60

ENTRADAS FRIAS

SASHIMI DE ATÚN (80GR) \$190

MARINADO EN PONZU, AGUACATE, CHILE SERRANO Y TOQUES DE SALSA MACHA.

CARPACCIO DE PULPO (70GR) \$190

SERVIDO CON VINAGRETA DE CITRICOS Y PISTACHE TOSTADO

AGUACHILE NEGRO (85GR) \$190

CAMARONES MARINADOS EN SALSA NEGRA DE CHILES TATEMADOS CON JUGO DE LIMÓN, PEPINO, AGUACATE Y MAYONESA DE HABANERO

PLATO WINE O'CLOCK BABY \$420

COMBINACIÓN DE QUESOS SUAVES Y SEMI MADUROS, FIAMBRES ARTESANALES, ATE Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS.

BRUSCHETTA DE DURAZNO (2 PZAS) \$180

PAN TOSTADO DE MASA MADRE CON ACEITE DE AJO, QUESO DE CABRA, DURAZNO ASADO Y MIEL DE PILONCILLO

LUNCH/DINNER

12:00PM A 11:00PM

HOT STARTERS

BEEF EMPANADAS (3 PCS) **\$150**

STUFFED WITH GROUND MEAT,
CHOPPED UP OLIVES AND EGG WHITE
SERVED WITH CHILI XCATIK SAUCE

CRISPY OCTOPUS (200GR) **\$295**

CRISPY OCTOPUS ACCOMPANIED WITH
ARRABBIATA SAUCE.

ROCK SHRIMP (75GR) **\$180**

CRISPY SHRIMPS SERVED IN SWEET
AND SOUR SAUCE WITH HABANERO
MAYONNAISE DASHES.

BAKED CAMEMBERT CHEESE **\$450**

MEXICAN ARTISANAL CAMEMBERT, RED
FRUITS COMPOTE, AND HOME MADE PESTO

TRUFFLE MUSHROOMS **\$180**

SAUTEED PORTOBELLO MUSHROOMS IN
WHITE WINE CREAMY SAUCE, TRUFFLE OIL,
PARMESAN CHEESE, SERVED WITH
SOURDOUGH BREAD.

**EXTRA ORDER OF SOURDOUGH
BREAD** **\$60**

COLD STARTERS

TUNA SASHIMI(80GR) **\$190**

MARINATED IN PONZU SAUCE, AVOCADO
AND SALSA MACHA.

OCTOPUS CARPACCIO (70GR) **\$190**

SERVED WITH CITRUS VINAIGRETTE AND
ROASTED PISTACHIO.

BLACK AGUACHILE(85GR) **\$190**

SHRIMPS MARINATED IN A HOME MADE
BLACK SAUCE OF CHARRED CHILIES,
LEMON JUICE, CUCUMBER, AVOCADO
AND HABANERO MAYONNAISE.

WINE O'CLOCK BABY CHEESE PLATE **\$420**

COMBINATION OF SOFT AND SEMI-MATURE
CHEESES, ARTISANAL CHARCUTERY, ATE AND
RED FRUITS COMPOTE.

PEACH BRUSCHETTA (2 PCS) **\$180**

TOASTED SOURDOUGH BREAD WITH
GARLIC OIL, GOAT CHEESE, ROASTED
PEACHES, AND PILONCILLO HONEY

LUNCH / CENAS

12:00PM A 11:00PM

PIZZETAS

DE PERA Y PROSCIUTTO (PIZZA BLANCA) **\$330**

SALSA BECHAMEL, ARÚGULA FRESCA, QUESO AZUL Y NUECES.

WINE O'CLOCK **\$330**

QUESO BURRATA, SOFRITO DE TOMATE DESHIDRATADO, ARÚGULA FRESCA Y PESTO DE LA CASA.

CAMARONES AL GUAJILLO (130GR) **\$330**

CON CAMARONES SALTEADOS EN CHILE GUAJILLO, VINO BLANCO Y PORO FRITO.

ENSALADAS

CESAR **\$150**

LECHUGA, ADEREZO CESAR DE LA CASA, PARMESANO Y CROTONES.

QUESO BURRATA **\$290**

ARÚGULA FRESCA, TOMATE CHERRY, PESTO DE LA CASA TIERRA DETOCINO.

ENSALADA DE PERA **\$150**

CON ARÚGULA FRESCA, PERAS ASADAS, MIEL DE PILONCILLO, NUEZ Y QUESO AZUL.

TACOS (1 PZA)

PORK BELLY **\$120**

PORK BELLY BAÑADO EN RECADO NEGRO. SERVIDO EN TORTILLA DE ESPINACAS Y PEPITA, AGUACATE, CEBOLLA MORADA.

RIB EYE **\$120**

TORTILLA DE HARINA, COSTRA DE QUESO, SALSA RANCHERA Y AGUACATE.

MARISCOS **\$110**

CAMARÓN Y PULPO EN SALSA LIGERAMENTE PICANTE CON QUESO, ENSALADA DE COLL EN TORTILLA DE HARINA.

PESCADO **\$110**

CAPEADO SOBRE GUACAMOLE ACOMPAÑADO DE PICO DE GALLO EN TORTILLA DE MAIZ.

BARBACOA DE POLLO **\$110**

SERVIDO CON FRIJOLES, CEBOLLA CURTIDA, AGUACATE EN TORTILLA DE ESPINACA Y PEPITA.

COMPLEMENTOS

PAPAS FRITAS **\$75**

PURÉ DE PAPA **\$130**

JAMÓN SERRANO **\$120**

VEGETALES PARRILLA **\$110**

AGUACATE **\$75**

CAMARON (5 PZAS) **\$120**

LUNCH/DINNER

12:00PM A 11:00PM

PIZZETAS

PEARS AND PROSCIUTTO (WHITE PIZZA) **\$290**
BÉCHAMEL SAUCE, FRESH ARUGULA, BLUE CHEESE AND WALNUTS

WINE O'CLOCK **\$290**
BURRATA CHEESE, SUNDRIED TOMATOES, FRESH ARUGULA, AND HOMEMADE PESTO.

GUAJILLO SHRIMP (130GR) **\$290**
SAUTÉED IN GUAJILLO CHILE, WHITE WINE AND FRIED LEEK.

SIDES/EXTRAS

FRENCH FRIES **\$75**

MASHED POTATOES **\$130**

SERRANO HAM **\$120**

GRILLED VEGETABLES **\$110**

AVOCADO. **\$45**

SHRIMP (5 PCS) **\$90**

TACOS

PORK BELLY (2 PCS) (100GR) **\$190**
BLACK RECADO, SERVED ON SPINACH AND PUMPKIN SEEDS TORTILLAS, AVOCADO AND PICKLED ONION.

CHICKEN MIXIOTE (180GR) **\$250**
BARBECUE CHICKEN, SERVED ON SPINACH AND PUMPKIN SEEDS TORTILLAS, BLACK BEANS, AND PICKLED ONIONS.

SALADS

CAESAR **\$110**
ASSORTED LETTUCES, HOME MADE CAESAR DRESSING, PARMESAN CHEESE AND CROUTONS.

BURRATA CHEESE **\$290**
FRESH ARUGULA, HOME MADE PESTO, CHERRY TOMATOES, CRISPY BACON AND PASSION FRUIT SAUCE.

PEARS SALAD **\$110**
FRESH ARUGULA, ROASTED PEARS, PILONCILLO HONEY, WALNUTS, AND BLUE CHEESE.

LUNCH/CENAS

12:00PM A 11:00PM

PESCA DEL DIA (ROBALÓ) (200GR) \$410

BAÑADO CON SALSA BEURRE BLANC
ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA
Y VEGETALES.

SALMÓN (190GR) \$400

CON RISOTTO CREMOSO DE AZAFRÁN.

PULPO A LAS BRASAS (200GR) \$395

PULPO MARINADO EN ACEITE DE CHILES Y
PEREJIL, SERVIDO CON SALSA ROMESCO, Y
PAPAS CAMBRAY CON ADEREZO DE TOCINO.

FIDEOS CON MARISCOS \$370

MARISCOS (PULPO, CAMARÓN, MEJILONES Y
CALAMAR) COCINADOS CON FIDEOS,
PIMENTÓN, TOMATE, ALIOLI DE AJO ROSTIZADO
Y POLVO DE EPAZOTE.

**RAVIOLIS DE HONGOS CON
CAMARONES (120GR) \$350**

SERVIDOS EN SALSA CREMOSA DE
HONGOS TRUFADA

POLLO EN ADOBO CREMOSO (180GR) \$295

DE CHILE ANCHO CON VEGETALES Y PURE
DE CAMOTE

PASTA PAPPARDELLE \$290

PASTA FRESCA CON ACEITUNAS, TOMATE
DESHIDRATADO, LAJAS DE QUESO
PARMESANO Y ALBAHACA

SIDE DE CAMARÓN + \$90

CASTAGAN EN SALSA DE CHILE \$380

MORITA (200GR)

PORK BELLY CONFITADO BAÑADO EN
SALSA MORITA CON CREMOSO DE FRIJOLE
NEGROS, CEBOLLA CURTIDA ACOMPAÑADO
DE TORTILLAS DE ESPINACA Y PEPITA.

VACIO (250GR) \$470

AL GRILL SERVIDO CON ENSALADA DE
ARÚGULA FRESCA, TOMATE CHERRY, LAJAS
DE PARMESANO Y ACEITE DE PEREJIL.

FILETE MIGNON (200GR) \$490

CON PURE DE PAPA Y SALSA GRAVY DE
HONGOS

HAMBURGUESA (200GR) \$290

SERVIDA EN PAN BRIOCHE ARTESANAL
CON CHAMPIÑONES, CEBOLLA, QUESO
MOZZARELLA ACOMPAÑADA CON PAPAS A
LA FRANCESA Y ACEITE DE TRUFA.

RIB EYE 450GR PARA COMPARTIR \$850

CON PURE DE PAPA, VEGETALES Y CHIMICHURRI.

POSTRES

CHESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$180

CON ALMENDRA Y NUEZ TOSTADA.

FONDANT DE CHOCOLATE \$210

(25MIN. TIEMPO DE PREPARACIÓN)

SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA

FLAN DE ROMPOPE \$190

ACOMPAÑADO DE PALOMITAS CARAMELIZADAS.

LUNCH/DINNER

12:00PM A 11:00PM

CATH OF THE DAY (200GR) **\$410**

SERVED ON BEURREBLANC SAUCE , MASHED POTATOES AND VEGETABLES.

GRILLED SALMON (200GR) **\$400**

SERVED WITH CREAMY SAFFRON RISSOTTO

GRILLED OCTOPUS (200GR) **\$395**

OCTOPUS MARINATED IN CHILI OIL, PARSLEY, ROMESCO SAUCE AND CAMBRAY POTATOES WITH BACON DRESSING.

SEAFOOD NOODLES **\$370**

SAUTEE NOODLES ON PAPRIKA, TOMATOES, ROASTED GARLIC OIL WITH OCTOPUS, SHRIMP, MUSSELS AND SQUIDS

MUSHROOM RAVIOLI AND SHRIMPS (120GR) **\$350**

SERVED ON A CREAMY TRUFFLED MUSHROOM SAUCE WITH GRILLED SHRIMPS

CHICKEN IN CHILE ANCHO (180GR) **\$295**

CHILE ANCHO SAUCE , SEASONAL VEGETABLES AND AND SWEET POTATO PURE

PAPPARDELLE **\$290**

FRESH HOME MADE PAPPARDELLE, OLIVES, SUNDRIED TOMATOES, PARMESAN CHEESE AND BASIL

SHRIMPS + \$90

CASTACAN IN CHILI MORITA SAUCE (200GR) **\$380**

CONFIT PORK BELLY, MORITA SAUCE, BLACK BEANS, PICKLED ONIONS, SERVED ON SPINACH AND PUMPKIN SEEDS TORTILLAS.

ANGUS FLAP MEAT (250GR) **\$470**

GRILLED FLAP MEAT, FRESH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES SALAD , PARMESAN FLAKES, AND PARSLEY OIL.

RIB EYE 450GR PARA COMPARTIR **\$850**

SERVED WITH MASH POTATOES AND VEGETABLES.

GRILLED FILET MIGNON (200GR) **\$490**

SERVED WITH MASH POTATOES AND GRAVY MUSHROOM SAUCE

RIB EYE BURGER (200GR) **\$290**

SERVED IN ARTISANAL BRIOCHE BREAD, GRILLED MUSHROOMS, ONIONS, MOZZARELLA CHEESE, FRENCH FRIES WITH TRUFFLE OIL.

DESSERTS

RED FRUITS CHEESECAKE **\$170**

SERVED WITH ALMOND AND ROASTED WALNUT.

CHOCOLATE FONDANT **\$210**

(25 MINUTES PREPARATION TIME)

SERVED WITH VANILLA ICE CREAM.

ROMPOPE FLAN **\$190**

SERVED WITH CARAMELIZED POPCORN.