



RECOMENDACIONES *del chef*

ENSALADA BURRATA – 210

Con jitomate, brunoise de melón, albahaca y reducción de balsámico.

SOPA DE LENTEJAS – 130

Cocinada con ajo cebolla, tomate y cilantro.
Servida con tropezones de tocino crujiente.

TACO DE PULPO A LAS BRASAS – 160

Con esquites y mayonesa de chipotle.

QUESO PROVOLONE AL JOSPER – 260

Acompañado de chimichurri y crotones con pasta de ajo.

ELOTITOS ROSTIZADOS – 120

Con aderezo de macha y queso parmesano.

POSTA DE CAZÓN – 260

Filete de cazón cocinado en salsa vasca con un toque de vino blanco, acompañado de camarones y almejas.

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA – 380

Con guacamole, queso asado, frijoles y dobladitas de mole poblano.

CAFÉ IRLANDÉS FLAMEADO – 140

Preparado a pie de mesa por nuestro Maître D'.

CRÊPE SUZETTE – 180

Clásico postre francés flameado con licor de naranja y servido con su sutil salsa cítrica.

BANANA FLAMBÉ – 210

Plátano flameado con licor, acompañado de helado de vainilla.