

MENÚ DEGUSTACIÓN • TASTING MENU

Menú Festín • Fauna Feast	\$2535.00
+Chupe • +Pairing	\$1335.00

BOTANAS • SNACKS

Quínoa con Nopal • Quinoa with Cactus	\$235.00
Ostión • Oyster	\$355.00
Almeja Pata de Mula • Blood Clam	\$305.00
Almeja Chocolate • Chocolate Clam	\$305.00
Tostada de Aleta de Atún y Pata de Res • Tuna Fin and Beef Trotters Tostada	\$305.00
Sopes de Wagyu • Wagyu Sopes	\$325.00
Tostada de Pato • Duck Tostada	\$355.00

ENTRADAS • APPETIZERS

Abulón con Coco • Abalone with Coconut	\$515.00
Percebes, Chayotes y Gusano de Maguey • Barnacles, Chayote and Maguey Worm	\$315.00
Tetela de Espinaca y Queso Ramonetti • Spinach and Ramonetti Cheese Tetela	\$250.00
Brócoli Ahumado con Chiltepín • Smoked Broccoli and Chiltepin	\$340.00
Betabel Rostizado, Emulsión de Raíz Fuerte • Roasted Beetroot, Horseradish Emulsion	\$305.00
Lechuga, Chimichurri y Sardina • Lettuce, Chimichurri and Sardine	\$340.00
Ceviche de Pescado con Pepino • Fish Ceviche with Cucumber	\$695.00
Caracol de Mar, Cacahuete y Shitake • Sea Snail, Peanut and Shitake Mushroom	\$675.00
Callos con Puré de Berenjena • Scallops with Eggplant Purée	\$875.00
Chochoyotas con Conejo y Apio nabo • Rabbit and Celeriac Chochoyotas	\$485.00
Molleja con Puré de Papa • Sweetbreads with Mashed Potatoe	\$555.00
Pulpo Asado con Tomate Heirloom • Grilled Octopus with Heirloom Tomato	\$1015.00
Lengua de Res, Erizo de mar y Cuscús • Beef Tongue, Sea Urchin and Couscous	\$505.00

TATEMADOS

Repollo Asado con Salsa de Chilhuacle • Charred Cabbage with Chilhuacle	\$375.00
Codorniz Ahumada • Smoked Quail	\$715.00
Zanahoria, Tuétano y Salsa Negra • Carrot, Marrow and Black Sauce	\$495.00
Rockot con Adobo de Pasilla Mixe • Rockot with Pasilla Mixe Adobo	\$845.00
Salpicón de Papada de Cerdo, Kimchi y Guacamole • Pork Jowl Salad, Kimchi and Guacamole	\$875.00
Borrego Braseado con Chilhuacle y Quesadillas • Braised Lamb with Chilhuacle and Quesadillas	\$1010.00
Calabaza con Macadamia y Estragón • Butternut Squash with Macadamia Nut and Tarragon	\$370.00
Corte del Día (Precio por gramaje) • Wagyu Cross Steak (Price per grammage)	\$3.84

CÓCTELES • COCKTAILS

Astrid • Tequila 1800 Blanco, Vino rosado, Campari, Shrub Guayaba y Fresa	\$315.00
El Primo de un Amigo • Tequila 1800 Cistalino, Aperitivo Primo, Jugo de Toronja	\$280.00
Cascabela • Mezcal Rey Campero, Chartreuse Verde, Aceite de Chiles	\$355.00
Amarguita • Tequila Milenio 1800 Extra Añejo, Tepache, St. Germain, Albahaca	\$465.00
Dirty Guava Margarita • Tequila 1800, Vermut, Shrub Guayaba y Fresa	\$335.00
María Sabina • Mezcal, Ancho Reyes, Sal de Chiles, Cítricos	\$305.00
Queen Park Swizzle • Bacardi Añejo, Angostura, Menta, Jugo de limón	\$235.00
Ritual • 1800 Guachimonton, Aperol, Gin, Shrub Guayaba y Fresa	\$420.00
Aviation • Beerfeater gin, Maraschino licor, Licor de violetas	\$385.00
Mocktail • Non Alcoholic Cocktail <i>Fresa-Guayaba / Jengibre-Limón / Piña-Coco</i>	\$155.00

TÉ ESPUMOSO • SPARKLING TEA

	BOTELLA
Bla • Jasmin, White Tea, Darjeeling • Copenhagen, Dinamarca	\$2110.00
Lysegron • Sencha Tea, Green Tea, Citrus • Copenhagen, Dinamarca	\$2110.00

VINOS DE BRUMA • BRUMA WINES

ESPUMOSO • SPARKLING

	COPA	BOTELLA
Bruma La Vedette Extra Brut • Chardonnay 2021	\$365.00	\$1685.00

BLANCO • WHITE

	COPA	BOTELLA
Bruma Plan B • Sauvignon Blanc 2023	\$290.00	\$990.00
Bruma 8 • Blanc de Noir Carignan 2021	\$345.00	\$1370.00

ROSADO • ROSÉ

	COPA	BOTELLA
Bruma 8 • Sangiovese 2023	\$335.00	\$1190.00

TINTO • RED

	COPA	BOTELLA
Bruma Bastardo • Mourvèdre Montepulciano 2023	\$390.00	\$1690.00
Bruma La Reserva • Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 2022	\$475.00	\$1980.00
Bruma 8 Reserva • Cabernet Sauvignon, Petite Syrah 2021	\$490.00	\$2355.00

CERVEZA • BEER

Victoria	\$125.00	La Calaña Co- Fermentada Viogner Copa	\$255.00
Wendlandt • Perro del Mar IPA	\$190.00		
La Calaña • Saison	\$190.00	La Calaña Co- Fermentada Viogner Botella	\$950.00
La Calaña • Pale Ale	\$190.00		

PREGUNTA POR NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS • REQUEST FOR OUR WINE SELECTION