

MENÚ DEGUSTACIÓN · TASTING MENU

Menú Festín · Fauna Feast	\$2390.00
+ Chupe · + Pairing	+\$1255.00

BOTANAS · SNACKS

Quínoa con Nopal · Quinoa with Cactus	\$215.00
Ostión · Oyster	\$330.00
Almeja Pata de Mula · Blood Clam	\$285.00
Almeja Chocolate, Apio y Habanero · Chocolate Clam, Celery and Habanero	\$285.00
Tostada de Aleta de Atún y Pata de Res · Tuna Fin and Beef Trotters Tostada	\$285.00
Sopes de Wagyu · Wagyu Sopes	\$295.00
Tostada de Pato · Duck Tostada	\$330.00

ENTRADAS · APPETIZERS

Abulón con Coco · Abalone with Coconut	\$485.00
Percebes, Chayote y Gusano de Maguey · Barnacles, Chayote and Maguey Worm	\$290.00
Tetela de Espinaca y Queso Ramonetti · Spinach and Ramonetti Cheese Tetela	\$235.00
Brócoli Ahumado con Chiltepín · Smoked Broccoli and Chiltepin	\$320.00
Hinojo, Kosho y Shimeji · Fennel, Kosho and Shimeji	\$415.00
Lechuga, Chimichurri y Sardina · Lettuce, Chimichurri and Sardine	\$315.00
Ceviche de Pescado con Pepino · Fish Ceviche with Cucumber	\$655.00
Caracol de Mar, Cacahuete y Shitake · Sea Snail, Peanut and Shitake Mushroom	\$635.00
Callos con Puré de Berenjena · Scallops with Eggplant Purée	\$825.00
Chochoyotas con Conejo y Apio nabo · Rabbit and Celeriac Chochoyotas	\$455.00
Molleja con Puré de Papa · Sweetbreads with Mashed Potatoe	\$520.00
Pulpo Asado con Tomate Heirloom · Grilled Octopus with Heirloom Tomato	\$955.00
Lengua de Res, Erizo de mar y Cuscús · Beef Tongue, Sea Urchin and Couscous	\$475.00

TATEMADOS

Repollo Asado con Salsa de Chilhuacle · Charred Cabbage with Chilhuacle	\$345.00
Codorniz Ahumada · Smoked Quail	\$670.00
Zanahoria, Tuétano y Salsa Negra · Carrot, Marrow and Black Sauce	\$465.00
Rockot con Adobo de Pasilla Mixe · Rockot with Pasilla Mixe Adobo	\$795.00
Salpicón de Puerco con Chucrut · Pork with Sauerkraut	\$705.00
Lechón Con Pipián · Suckling Pig with Pipian	\$495.00
Borrego Braseado con Chilhuacle y Quesadillas · Braised Lamb with Chilhuacle and Quesadillas	\$945.00
Calabaza con Macadamia y Estragón · Butternut Squash with Macadamia Nut and Tarragon	\$345.00
Corte del Día (Precio por gramaje) · Wagyu Cross Steak (Price per grammage)	\$3.58

CÓCTELES · COCKTAILS

Pineapple Eggspress · Vodka, Jerez Fino, Oleo de Piña	\$290.00
Astrid · Tequila 1800 Blanco, Vino rosado, Campari, Shrub Guayaba y Fresa	\$295.00
El Primo de un Amigo · Tequila 1800 Cistalino, Aperitivo Primo, Jugo de Toronja	\$265.00
Cascabela · Mezcal Rey Campero, Chartreuse Verde, Aceite de Chiles	\$330.00
Amarguita · Tequila Milenio 1800 Extra Añejo, Tepache, St. Germain, Albahaca	\$435.00
Dirty Guava Margarita · Tequila 1800, Vermut, Shrub Guayaba y Fresa	\$315.00
María Sabina · Mezcal, Ancho Reyes, Sal de Chiles, Cítricos	\$285.00
Bruma del Trópico · Matusalen Plata Disaronno Tepache Nuez Moscada	\$285.00
Queens park swizzle · Ron Aconte 7 años, Angostura, Menta, Jugo de limón	\$350.00
Ritual · 1800 Guachimonton, Aperol, Gin, Shrub Guayaba y Fresa	\$375.00
Mocktail · Non Alcoholic Cocktail <i>Fresa-Guayaba / Jengibre-Limón / Piña-Coco</i>	\$140.00

TÉ ESPUMOSO · SPARKLING TEA

	Botella
Bla · <i>Jasmin, White Tea, Darjeeling</i> · Copenhagen, Dinamarca	\$1985.00
Lysegren · <i>Sencha Tea, Green Tea, Citrus</i> · Copenhagen, Dinamarca	\$1985.00

VINOS DE BRUMA · BRUMA WINES

ESPUMOSO · SPARKLING

	Copa	Botella
Bruma La Vedette Extra Brut · <i>Chadonnay</i> 2021	\$385.00	\$1690.00

BLANCO · WHITE

	Copa	Botella
Bruma Plan B · <i>Sauvignon Blanc</i> 2023	\$290.00	\$990.00
Bruma 8 · <i>Blanc de Noir Carignan</i> 2021	\$325.00	\$1290.00

ROSADO · ROSÉ

	Copa	Botella
Bruma 8 · <i>Sangiovese</i> 2023	\$315.00	\$1120.00

TINTO · RED

	Copa	Botella
Bruma Bastardo · <i>Mourvèdre Montepulciano</i> 2023	\$385.00	\$1685.00
Bruma La Reserva · <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> 2021	\$465.00	\$1980.00
Bruma 8 Reserva · <i>Cabernet Sauvignon, Petite Syrah</i> 2021	\$485.00	\$2220.00

CERVEZA · BEER

<i>Victoria</i>	\$135.00	La Calaña Co- Fermentada · <i>Viogner</i> Copa	\$245.00
Wendlandt · <i>Perro del Mar IPA</i>	\$170.00	La Calaña Co- Fermentada · <i>Viogner</i> Botella	\$895.00
La Calaña · <i>Saison</i>	\$195.00		

PREGUNTA POR NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS · ASK FOR OUR WINE SELECTION