



## RAW BAR

**OSTRAS (60 GR)**  

Salsa Mignonette

\$110

**TIRADITO DE PESCA SUSTENTABLE (100 GR)** 

Emulsión de Suero de Leche, Relish de Sandía, Pepino en Conserva, Aguacate

\$330

**CAMARONES DE BAJA CALIFORNIA (130 GR)**  

Salsa Coctelera y Limón

\$700

**CAVIAR 1 OZ**

\$5500\*

(DE NUESTRA CUIDADA SELECCIÓN)

Crema Batida, Alcaparra, Huevo, Pepinillos, Ciboulette, Chalotas, Brioche, Chips de Papa

\*No incluido en paquete All-In\*

## ENTRADAS

**SOPA DE CEBOLLA (300 GR)** \$290

Queso Comté (20 gr), Crotones

**ENSALADA WEDGE**  \$320

Lechuga Iceberg, Aderezo de Queso Azul, Huevo de Codorniz (20 gr), Tocino Hecho en Casa (30 gr), Tomate Cherry

**ENSALADA HEIRLOOM**     \$340

Selección de Tomates Orgánicos, Pepino, Piñones, Aderezo de Vino Blanco

**CARPACCIO (150 GR)** \$480

Res Black Angus, Aderezo de Aceituna, Pecorino, Mostaza, Raíz Fuerte

**PORK BELLY AHUMADO (150 GR)**  \$450

Callo Garra de León, Maple, Mostaza Encurtida

**CRAB CAKE (120 GR)** \$350

Mostaza y Estragón Aioli, Limón, Echalote Encurtido

## SALSAS

\$100 CADA UNA (30 GR)

**CHIMICHURRI ARGENTINO**   

Perejil, Ajo, Orégano, Paprika, Chile

**BEARNAISE** 

Estragón, Vinagre de Jerez

**PIMIENTA VERDE**

Cognac, Mantequilla, Chalotas

**TAURO STEAK SAUCE**

Coriandro, Tomate Caramelizado, Canela

**RÁBANO PICANTE**   

Vinagre de Chardonnay

**HARISSA**  

Pimientos Rojos, Chile de Árbol, Especias

## GUARNICIONES

\$300 CADA UNA

**VEGETALES ORGÁNICOS**   

Aceite de Oliva Extra Virgen

**MAC AND CHEESE** 

Suizo, Emilgrana, Crema

**ESPÁRRAGOS**  

Bearnaise

**MOUSSELINE DE PAPA**  

Crema, Nuez Moscada, Mantequilla

**ESPINACAS CON CREMA**  

Ajo, Chalotas, Tomillo

**PAPAS A LA FRANCESA**  

Maceradas con Vinagre, Ajo y Tomillo



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten













Nueces



Libre de Lácteos

## TOPPING

MANTEQUILLA DE GORGONZOLA  	\$100
MEDIA COLA DE LANGOSTA* (120 GR) 	\$580
HONGOS SALTEADOS   	\$140
AROS DE CEBOLLA 	\$140
HUEVO DE GRANJA (120 GR)   	\$140

\*NO INCLUIDO EN EL PAQUETE ALL-IN

## LINZ HERITAGE ANGUS USDA



DE UNA VARIEDAD SUPERIOR DE PROGRAMAS DE GANADO  
\*NO INCLUIDO EN EL PAQUETE ALL-IN





DRY AGED BONE-IN KANSAS STEAK* (590 GR) 	\$2900
Medio Oeste, USA	
VACÍO (280 GR) 	\$810
Medio Oeste, USA	
NY STRIPLOIN (280 GR) 	\$900
Medio Oeste, USA	
TOMAHAWK* (1200 GR) 	\$5500
Medio Oeste, USA	
Sugerido para dos personas	

## CORTES PRIME

DE UNA VARIEDAD SUPERIOR DE PROGRAMAS DE GANADO  
\*NO INCLUIDO EN EL PAQUETE ALL-IN

FILET (220 GR) 	\$960	CHULETA DE CERDO AHUMADA (340 GR) 	\$860
Noroeste, USA		Suroeste, USA	
		Echalote Confitados	
RIB EYE (420 GR) 	\$1800	COSTILLA DE RES (400 GR) 	\$800
Medio Oeste, USA		Medio Oeste, US	
		Rub Americano	
COSTILLAS DE CORDERO (220 GR) 	\$920	CORTE DE LA CASA AÑEJADO EN SECO 	
Colorado, USA		Pregunte a su mesero	
		DE UNA VARIEDAD SUPERIOR DE PROGRAMAS DE GANADO	

## PLATOS FUERTES

HAMBURGUESA TAURO (200 GR)	\$710
Carne Angus Añejada, Queso Cheddar Inglés, Tocino de la Casa, Salsa Especial y Pan Pretzel	
RIGATONI CALABRESE 	\$690
Berenjenas, Tomate Deshidratado, Albahaca y Pepperoncini	
Agrega Queso Burrata (125 GR) \$180	
BACALAO NEGRO (220 GR)	\$720
Salsa de Azafrán, Kale Rostizada y Camarón	
POLLO FRITO (390 GR)	\$690
Ensalada de Col Napa y Apio, Jus de Pollo con Mantequilla Avellanada	
COLIFLOR ROSTIZADO (200 GR)     	\$560
Demi Glaze Vegana, Gremolata de Ajo Negro y Pepita de Calabaza Tostada	



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Nueces



Libre de Lácteos