


RAW BAR

OSTRAS (60 GR)    **\$130**
Salsa mignonette

TIRADITO DE PESCA SUSTENTABLE (100 GR)  **\$380**
Emulsión de suero de leche, relish de sandía, pepino en conserva, aguacate


CAMARONES DE BAJA CALIFORNIA (130 GR)    **\$810**
Salsa coctelera y limón






CAVIAR 1 OZ  **\$6,350***
(DE NUESTRA CUIDADA SELECCIÓN)
Crema batida, alcaparra, huevo, pepinillos, ciboulette, chalotas, brioche, chips de papa

No incluido en All-In


ENTRADAS

SOPA DE CEBOLLA (300 GR) **\$335**
Queso comté (20 gr), crotones

ENSALADA WEDGE  **\$375**
Lechuga hidropónica, aderezo queso azul, huevo de codorniz (20 gr), tocino hecho en casa (30 gr), tomate cherry




ENSALADA HEIRLOOM      **\$395**
Tomates orgánicos, pepino, piñones, aderezo de Champagne


CARPACCIO (150 GR) **\$560**
Res Black Angus, aderezo de aceituna, pecorino, mostaza, raíz fuerte

PORK BELLY AHUMADO (150 GR)    **\$520**
Callo garra de león, maple, mostaza encurtida

CRAB CAKE (120 GR) **\$400**
Mostaza y estragón aioli, limón, echalote encurtido




SALSAS

CHIMICHURRI ARGENTINO (30 GR)    **\$120**
Perejil, ajo, orégano, paprika, chile

BEARNAISE (30 GR)  **\$115**
Mostaza y estragón aioli, limón, echalote encurtido

PIMIENTA VERDE (30 GR) **\$115**
Cognac, mantequilla, chalotas

TAURO (30 GR) **\$115**
Coriandro, tomate caramelizado, canela


RÁBANO PICANTE (30 GR)    **\$115**
Vinagre de Chardonnay

HARISSA (30 GR)   **\$115**
Pimientos Rojos, Chile de Árbol, Especias

GUARNICIONES


\$350 CADA UNA

VEGETALES ORGÁNICOS     
Aceite de oliva extra virgen

MAC AND CHEESE  **\$350**
Suizo, emilgrana, crema

ESPÁRRAGOS   **\$350**
Bearnaise

MOUSSELINE DE PAPA   **\$350**
Crema, nuez moscada, mantequilla

ESPINACAS CON CREMA    **\$350**
Ajo, chalotas, tomillo

PAPAS A LA FRANCESA    **\$350**
Maceradas con vinagre, ajo y tomillo



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Nueces



Libre de Lácteos













Mariscos



Cerdo

TOPPINGS

MANTEQUILLA DE GORGONZOLA	 	\$120
MEDIA COLA DE LANGOSTA* (120 GR)		\$680
HONGOS SALTEADOS	  	\$160
AROS DE CEBOLLA		\$160
HUEVO DE GRANJA (120 GR)	  	\$160

*NO INCLUIDO EN ALL-IN

LINZ HERITAGE
ANGUS USDAGANADERÍA SUPERIOR - MEDIO OESTE, USA -
*NO INCLUIDO EN ALL-IN

DRY AGED BONE-IN KANSAS STEAK* (590 GR)		\$3,350
Medio Oeste, USA		
TOMAHAWK* (1200 GR)		\$6,360
Medio Oeste, USA Sugerido para dos personas		
VACÍO (280 GR)		\$940
Medio Oeste, USA		
NY STRIPLOIN (280 GR)		\$1,040
Medio Oeste, USA		

CORTES PRIME

DE UNA VARIEDAD SUPERIOR DE PROGRAMAS DE GANADO
*NO INCLUIDO EN ALL-INCORTE DE LA CASA AÑEJADO
EN SECO (desde 18 oz.)


Pregunte a su mesero

DE UNA VARIEDAD SUPERIOR DE PROGRAMAS DE GANADO

FILET (220 GR)		\$1,100
Noroeste, USA		
RIB EYE (420 GR)		\$2,100
Medio Oeste, USA		

COSTILLAS DE CORDERO (220 GR)		\$1,100
Colorado, USA		

CHULETA DE CERDO AHUMADA (340 GR)		\$1,000
Echalote Confitados Suroeste, USA		

COSTILLA DE RES (400 GR)		\$930
Rub Americano Medio Oeste, USA		

PLATOS FUERTES

HAMBURGUESA TAURO (200 GR)	\$785
Carne Angus añejada, queso provolone, tocino, lechuga, tomate, pan pretzel	
RIGATONI CALABRESE	\$800
Berenjena, tomate deshidratado, albahaca, pepperoncini	
Agrega Queso Burrata (125 GR)	\$210
BACALAO NEGRO (220 GR)	\$840
Salsa de azafrán, kale Rostizada y camarón	
POLLO FRITO (390 GR)	\$780
Ensalada de col Napa y apio, jus de pollo con mantequilla avellanada	
COLIFLOR ROSTIZADO (200 GR)	\$650
Demi-glance vegana, gremolata de ajo negro y pepita de calabaza	



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Nueces



Libre de Lácteos



Mariscos



Cerdo