

entradas

Cono de Atún\$140.00

Tortillas de jícama al grill, rellenas de atún frito y marinado con jugo de piña y chipotle. Acompañado de guacamole y pico de gallo.

Carpaccio de Atún\$140.00

Frutal, fresco y tropical.

Aros de Calamar\$120.00

Calamar frito, acompañado de salsa marinara.

Bao de Pollo en Mole\$140.00

Pan al vapor relleno de mole poblano con pollo.

Bao Pibil\$140.00

Pan al vapor, relleno de cochinita pibil, acompañado de cebolla curtida y salsa habanero.

Tártara de Atún\$130.00

Cortado al momento, marinada en salsa de soya, champiñón y cebolla morada. Servido sobre un chicharrón de camarón.

Costillas Mandarin\$180.00

Cocinadas al alto vacío a 72°C por 12 horas en una salsa de soya, vinagre de arroz y jengibre, servidas sobre puré de camote.

Elotes Asados\$60.00

Servidos con chile tajin, mayonesa y queso parmesano.

Guacamole Fresco\$80.00

Guacamole tradicional, acompañado de totopos.

Empanadas de la Casa\$70.00

• Pollo • Carne • Rajas Poblanas

ensaladas

Ensalada Fresa\$110.00

Ensalada de espinaca baby, pera, manzana, uva pasa, queso de cabra, nueces garapiñadas, servida con un aderezo de fresa y albahaca.

Ensalada con Queso Cabra y Membrillo\$95.00

Mix de lechuga y espinaca, tomate cherry, queso cabra, membrillo, mango, fresas, puré de guacamole y vinagreta de miel.

Ensalada de Pollo\$110.00

Mix de lechuga, pollo al alto vacío, cebolla caramelizada, tomates asados, nuez de la india, salsa de chiles rostizados y limón.

plato fuerte

Risotto al Funghi\$125.00

Arroz "Carnaroli", mezcla de setas y queso parmesano.

Con pollo\$175.00

Curry de Pollo\$170.00

Estofado de leche de coco, curry, cúrcuma y verduras salteadas. Típico de la India.

Rib Eye High Choice\$350.00

Corte USDA prime acompañado de papas gajo.

Pollo con Costra de Parmesano\$190.00

Pechuga de pollo cocinada al alto vacío, chips de camote, costra de queso parmesano y reducción de pollo con cebolla caramelizada.

Tacos Placeros\$170.00

Tortillas de huitlacoche, pork belly al alto vacío, reducción de piña y chile de árbol, poro crujiente, berro tempura y aceite de pápalo quelite.

Tacos Veganos\$120.00

Tortillas hechas en casa, chorizo de soya, coliflor salteada, nopal, piña rostizada y salsa de pepita de calabaza.



Carnitas de Pato\$220.00

Pato desmigado, acompañado de chiles toreados, cebolla asada, guacamole, nopal y tortillas de maíz.

Camarones 400\$230.00

Camarones salteados con crema de chiles, flameados con mezcal. Acompañados de arroz blanco.

Atún Sellado\$195.00

Atún con corazón de piña, costra de pistache y amaranto, puré de papa, verduras grilladas, lechugas frescas, vinagreta de miel con jengibre y crocante de camote

Pulpo a las Brasas\$250.00

Tentáculos de pulpo a las brasas en adobo de chiles secos, acompañado de crema de yuca, mayonesa de chipotle y aceite de perejil.

Albóndigas de Pescado\$150.00

Albóndigas de pescado con caldillo de jitomate y chipotle. Acompañadas de arroz.

Enchiladas de Pulpo\$180.00

Cuatro enchiladas rellenas de pulpo bañadas en salsa verde, estilo suizo versión Nomads.

Pescado Encostrado\$190.00

Pesca del día en una costra de chiles acompañada de verduras salteadas, arroz al vapor y mojo de ajo al vino blanco.

Salmón Reggae\$195.00

Lonja de salmón con especias jamaicanas, escalivada, patatas trufadas, ensalada y almendras fritas.

Sides\$60.00

- Gajos de Papa con Trufa
- Espinaca y Cebolla á la Creme
- Pure de Papa
- Verduras Grilladas

pastas

Rigatoni y Pulpo\$160.00

Pasta rigatoni, pulpo salteado con salsa de tomates confitados y vino tinto, chile de árbol y ajo.

Lasagna de Ossobuco\$180.00

Elaborada a base de estofado tradicional con ossobuco y parmesano.

Pasta Capriccio\$150.00

Spaghetti preparado con tocino, queso de cabra, mozzarella, parmesano y un toque de aceite de trufa blanca.

postres

Cheesecake\$95.00

Tarta de queso al horno, espuma de mango, nibs de cacao, reducción de Jamaica y zest de limón.

Churros Patricio\$80.00

Tradicionales churros acompañado de una salsa caliente de chocolate y mole.

Brownie de Chocolate\$95.00

Brownie semi-amargo, helado de vainilla y almendras garapiñadas.

Salami de Chocolate\$85.00

Chocolate crujiente en forma de salami, servido con queso crema y mermelada casera.

Crazy Jack\$120.00

Sorpresa del Chef cubierta con una bola de chocolate semi-amargo y flameado con cointreau. Acompañado de helado Jack Daniel's Honey.

