

## 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.

