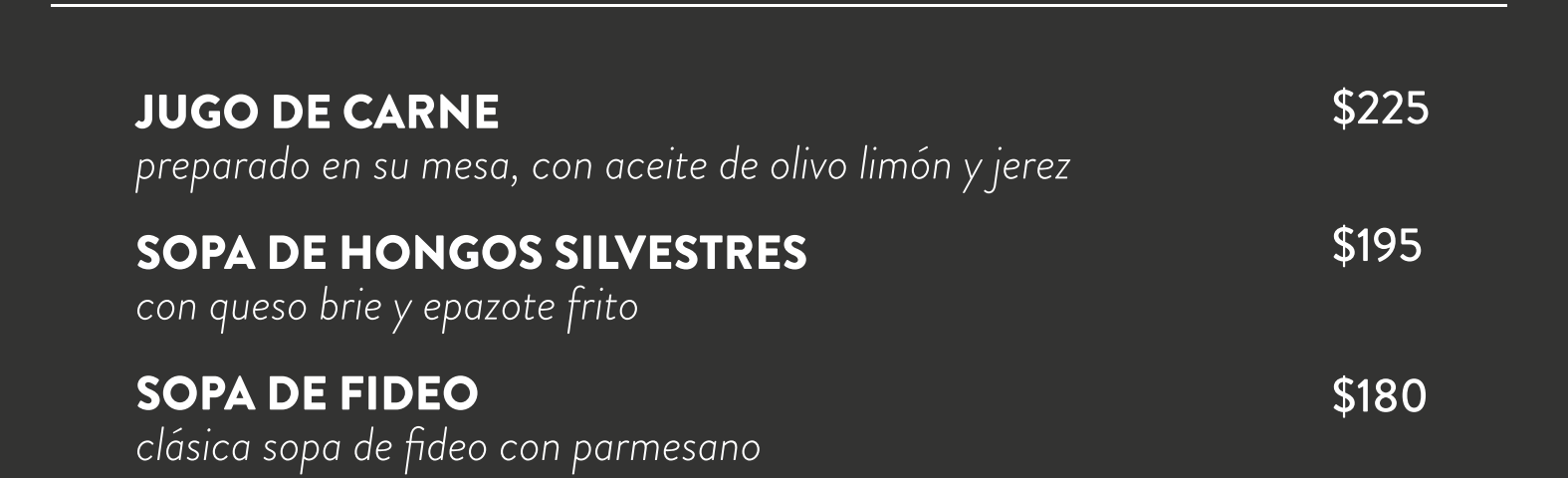




BOTANAS

CHORIZO ARGENTINO 140g	\$235
MOLLEJAS 200g	\$405
CHINCHULINES DE RES 200g	\$405
PROVOLETA A LA PARRILLA 180g	\$310
PROVOLETA A LA NAPOLITANA 180g <i>con anchoas, jamón, pimienta, aceitunas negras y salsa napolitana</i>	\$310
BERENJENA A LA PARMESANA <i>horneada con salsa arrabiatta, queso mozzarella y parmesano</i>	\$265
ALCACHOFA A LAS BRASAS 400g	\$380
CHICHARRÓN FRESCO <i>con guacamole</i>	\$255
TOSTADITAS DE ATÚN 4pzas	\$345
ABULÓN RASURADO O AL CHIPOTLE	\$490
TACOS DE COCHINITA PIBIL 4pzas	\$225
SOPECITOS DEL COMAL 5pzas <i>con chicharrón prensado</i>	\$205
TACOS DE CHICHARRÓN PENSADO 5pzas	\$235
TACOS DE RIB EYE 180gr / 6pzas	\$470
CHALUPAS DE PLÁTANO MACHO <i>con tinga de res</i> 3pzas	\$245
PANUCHOS <i>los tradicionales yucatecos</i> 3pzas	\$235
ESCAMOLES 100g	\$720



SOPAS

JUGO DE CARNE <i>preparado en su mesa, con aceite de olivo limón y jerez</i>	\$225
SOPA DE HONGOS SILVESTRES <i>con queso brie y epazote frito</i>	\$195
SOPA DE FIDEO <i>clásica sopa de fideo con parmesano</i>	\$180
SOPA DE LENTEJAS <i>con tocino, piña y plátano macho</i>	\$180
SOPA DE FRIJOL <i>con julianas de tortilla, queso fresco, chile pasilla y epazote frito</i>	\$190
CALDO LOCO DE POLLO <i>con vegetales y arroz</i>	\$190
SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO <i>con queso de cabra y crotones</i>	\$190

ENSALADAS

ENSALADA ARGENTINA <i>lechuga, jitomate, cebolla morada, zanahoria y aderezo argentino con un toque de orégano</i>	\$215
ENSALADA DE QUESO DE CABRA <i>mezcla de lechugas con queso de cabra, poro frito y aderezo de mostaza</i>	\$225
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA <i>con láminas de queso parmesano</i>	\$295
ENSALADA DE ATÚN SELLADO <i>montado sobre lechugas mixtas y chips de ajo</i>	\$355
ENSALADA CAPRESE <i>jugosas rodajas de jitomate y mozzarella bañadas con aceite de olivo extra virgen</i>	\$305
ENSALADA DE BERROS <i>para taqurear</i>	\$215



EMPANADAS

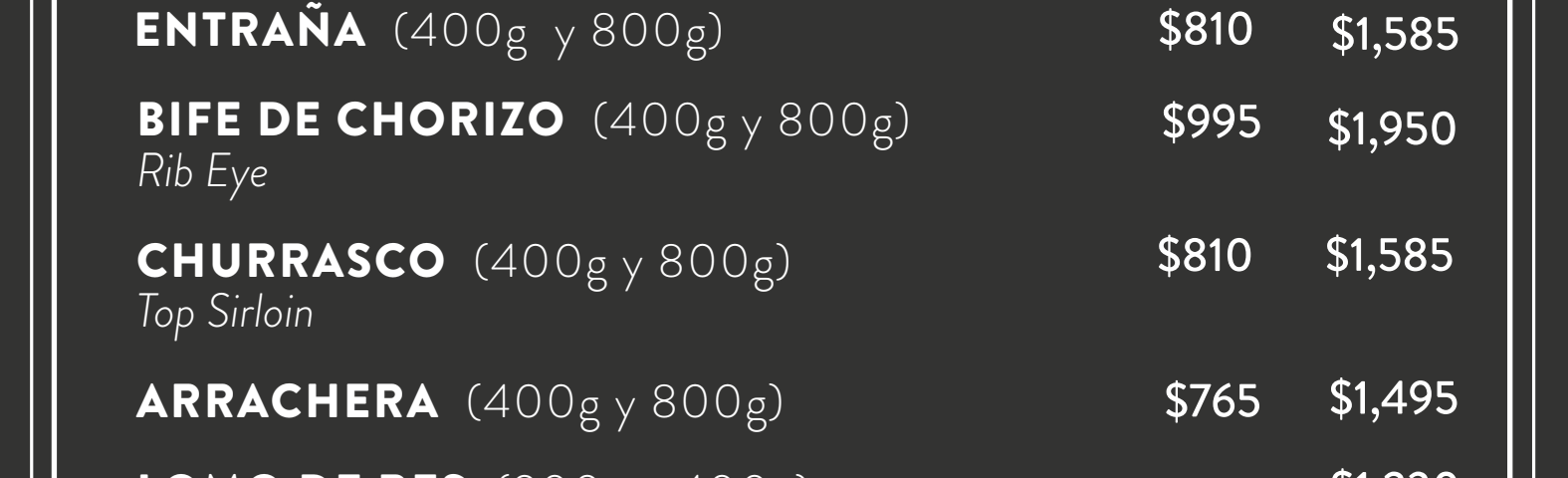
EMPANADA DE CARNE <i>la tradicional</i>	EMPANADA HUMITA <i>queso con elote</i>
EMPANADA CAPRESE <i>jitomate, mozzarella fresca y albahaca</i>	EMPANADA DE ESPINACA <i>con queso</i>

\$130 por pieza

Todas nuestras empanadas pueden ser horneadas (20 min de preparación)

CARPACCIOS

AGUACHIL DE FILETE <i>en costra de pimienta</i> 130g	\$420
CARPACCIO DE ATÚN FRESCO <i>con láminas de vegetales mixtos</i>	\$310
CARPACCIO DE SALMÓN <i>con jugo de cítricos</i>	\$470
CARPACCIO DE PULPO	\$420
CARPACCIO DE RES <i>estilo mexicano</i> 120g	\$420
CARPACCIO DE PORTOBELLO	\$310



CORTES

ENTRAÑA (400g y 800g)	\$810	\$1,585
BIFE DE CHORIZO (400g y 800g) <i>Rib Eye</i>	\$995	\$1,950
CHURRASCO (400g y 800g) <i>Top Sirloin</i>	\$810	\$1,585
ARRACHERA (400g y 800g)	\$765	\$1,495
LOMO DE RES (200g y 400g)	\$640	\$1,230
CABRERIA (450g) <i>T-Bone</i>		\$855
GAUCHO (800g) <i>Cowboy</i>		\$1,575
OJO DE BIFE (800g y 1200g) <i>Centro de Rib Eye</i>	\$1,995	\$2,965
ASADO ASADOR (precio por kilo)		\$1,670
BARRA CABRERA (precio por kilo)		\$1,850
KOBE JAPONÉS (50g, 100g y 200g)	\$1,195	\$2,390
WAGYU AUSTRALIANO (360g)		\$2,890
POLLO A LA PARRILLA (440g) <i>Pierna y Muslo</i>		\$615



GUARNICIONES

PAPA SOUFFLÉ	\$245
PAPA AL HORNO	\$145
PAPA CAMBRAY AL ROMERO	\$145
PURÉ DE PAPA	\$150
PAPAS FRITAS <i>gajo o francesa</i>	\$145
FRIJOL CHARROS	\$140
BROCCOLINI	\$150
ESPINACAS A LA CREMA	\$150
VEGETALES A LA PARRILLA	\$240
CAZUELA DE ESCAMOLES	\$550
CAZUELA DE QUESO FUNDIDO	\$190
CAZUELA DE TUÉTANO 3pzas	\$520

*Todos los cortes incluyen una guarnición de Ensalada Argentina.

ANTOJITOS

BARBACOA 250g	\$725
ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA GUAJILLO 4pzas <i>con nopales</i>	\$370
LASAGNA DE CHICHARRÓN "MAPIMI" 100g	\$320
CHILE RELLENO DE CHICHARRÓN PENSADO 200g	\$355
COCHINITA PIBIL EN DOMO DE MAÍZ 250g <i>para compartir</i>	\$380
FRIJOL CON PUERCO 300g	\$305
TACOS DE LENGUA 5pzas	\$390
FIDEO SECO A LOS TRES CHILES <i>con queso chiapaneco y crema</i>	\$235
FIDEO SECO AL FRIJOL <i>con chicharrón crujiente</i>	\$235
TACOS ROSARITO <i>de camarón</i> 3pzas	\$395

DEL MAR

ROBALO A LA SAL 185g	\$470
ROBALO EN MANTEQUILLA DE HABANERO 180g	\$475
ATÚN FRESCO CON VEGETALES AL GRILL 180g	\$470
SALMÓN CON VEGETALES A LA PARRILLA 180g	\$455
SALMÓN EN COSTRA DE PEREJIL Y ESPÁRRAGOS 180g	\$455
ROBALO AL PASTOR 180g	\$470
CAMARONES EN SALSA DE TAMARINDO 200g	\$530
CAMARONES JUMBO A LA PLANCHA 320g	\$530
PULPO A LAS BRASAS 250g	\$545
ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE 185g	\$470

POSTRES

AFOGGATO DE TIRAMISÚ	\$215
CHURROS DE BARRIO <i>con salsas de cajeta, chocolate y rompope</i>	\$220
SORBETES Y HELADOS <i>selección diaria, pregunte a su mesero</i>	\$170
PAN DE ELOTE <i>hecho en casa, acompañado de salsa de cajeta</i>	\$190
TARTA DE ALMENDRA <i>sin gluten</i>	\$230
HELADO DE YOGHURT <i>con frutos rojos</i>	\$205
CROCANTE DE DULCE DE LECHE <i>con galleta dorada, ideal para compartir</i>	\$310
CRÈME BRULÉE	\$190
TRILOGÍA DE ALFAJORES <i>los clásicos argentinos</i>	\$215
ISLA FLOTANTE CREPAS DE CAJETA (3 pzas)	\$220
HELADO DE CAMPECHANA <i>capas de campechana con helado de vainilla cubierto con dulce de leche y nuez caramelizada. Ideal para compartir</i>	\$255
SUNDAE <i>delicioso helado a elegir entre vainilla, chocolate y fresa con toppings de salsa de chocolate, caramelo, mini merengues, frutos rojos, nuez caramelizada, coco tostado y mini alfajores. Ideal para 4 personas</i>	\$595
BUTTER CAKE <i>bizcocho de mantequilla acompañado de frutos rojos. Se sirve caliente</i>	\$230
CHEESECAKE CON GALLETA OREO <i>pastel de queso gigante bañado en salsa de caramelo, acompañado de frutas de temporada. Ideal para compartir</i>	\$550
PAVLOVA <i>merengue de frutos rojos acompañado con chocolate blanco</i>	\$205

