

## SOPAS

|  |       |
|--|-------|
| <b>JUGO DE CARNE</b> 300ml   | \$250 |
| <i>preparado en su mesa, con aceite de olivo limón y jerez</i>               |       |
| <b>SOPA DE HONGOS SILVESTRES</b> 300ml                                       | \$215 |
| <i>con queso brie y epazote frito</i>  |       |
| <b>SOPA DE FIDEO</b> 300ml   | \$200 |
| <i>clásica sopa de fideo con parmesano</i>                                   |       |
| <b>SOPA DE LENTEJAS</b> 300ml  | \$205 |
| <i>con tocino, piña y plátano macho</i>                                      |       |
| <b>SOPA DE FRIJOL</b> 300ml  | \$210 |
| <i>con julianas de tortilla, queso fresco, chile pasilla y epazote frito</i> |       |
| <b>CALDO LOCO DE POLLO</b> 300ml   | \$210 |
| <i>con vegetales y arroz</i>   |       |
| <b>SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO</b> 300ml                                      | \$210 |
| <i>con queso de cabra y crotones</i>   |       |

## BOTANAS

|  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| <b>CHORIZO ARGENTINO</b> 140g  | \$260 | <b>ABULÓN RASURADO O AL CHIPOTLE</b> 70gr | \$550 |
| <b>MOLLEJAS</b> 200g   | \$450 | <b>TACOS DE COCHINITA PIBIL</b> 4pzas     | \$250 |
| <b>CHINCHULINES DE RES</b> 200g  | \$450 | <b>SOPECITOS DEL COMAL</b> 5pzas          | \$225 |
| <b>PROVOLETA A LA PARRILLA</b> 180g                                      | \$350 | <i>con chicharrón prensado</i>            |       |
| <b>PROVOLETA A LA NAPOLITANA</b> 180g                                    | \$350 | <b>TACOS DE CHICHARRÓN PRENSADO</b> 5pzas | \$260 |
| <i>con anchoas, jamón, pimienta, aceitunas negras y salsa napolitana</i> |       | <b>TACOS DE RIB EYE</b> 180gr / 6pzas     | \$530 |
| <b>BERENJENA A LA PARMESANA</b>  | \$305 | <b>CHALUPAS DE PLÁTANO MACHO</b>          | \$270 |
| <i>horneada con salsa arrabiatta, queso mozzarella y parmesano</i>       |       | <i>con tinga de res</i> 3pzas             |       |
| <b>ALCACHOFA A LAS BRASAS</b> 400g                                       | \$425 | <b>PANUCHOS</b> 3pzas                     | \$260 |
| <b>CHICHARRÓN FRESCO</b>   | \$285 | <i>los tradicionales yucatecos</i>        |       |
| <i>con guacamole</i>   |       | <b>ESCAMOLES</b> 100g                     | \$805 |
| <b>TOSTADITAS DE ATÚN</b> 4pzas  | \$385 |   |       |

## ENSALADAS

|   |       |
|---|-------|
| <b>ENSALADA ARGENTINA</b> 165gr   | \$235 |
| <i>lechuga, jitomate, cebolla morada, zanahoria y aderezo argentino con un toque de orégano</i> |       |
| <b>ENSALADA DE QUESO DE CABRA</b> 65gr  | \$250 |
| <i>mezcla de lechugas con queso de cabra, poro frito, y aderezo de mostaza</i>                  |       |
| <b>ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA</b> 120gr   | \$335 |
| <i>con láminas de queso parmesano</i>   |       |
| <b>ENSALADA DE ATÚN SELLADO</b> 80gr  | \$395 |
| <i>montado sobre lechugas mixtas y chips de ajo</i>   |       |
| <b>ENSALADA CAPRESE</b> 150gr   | \$345 |
| <i>jugosas rodajas de jitomate y mozzarella bañadas con aceite de olivo extra virgen</i>        |       |
| <b>ENSALADA DE BERROS</b> 300gr   | \$235 |
| <i>para taquear</i>   |       |

## EMPANADAS

|  |  |
|--|--|
| <b>EMPANADA DE CARNE</b><br><i>la tradicional</i>                        | <b>EMPANADA HUMITA</b><br><i>queso con elote</i> |
| <b>EMPANADA CAPRESE</b><br><i>jitomate, mozzarella fresco y albahaca</i> | <b>EMPANADA DE ESPINACAS</b><br><i>con queso</i> |

\$150 por pieza  
Todas nuestras empanadas pueden ser horneadas (20 min de preparación)

## CARPACCIOS

|  |       |                                     |       |
|--|-------|-------------------------------------|-------|
| <b>AGUACHIL DE FILETE</b> 130g         | \$470 | <b>CARPACCIO DE PULPO</b> 120g      | \$470 |
| <i>en costra de pimienta</i>           |       | <b>CARPACCIO DE RES</b> 120g        | \$470 |
| <b>CARPACCIO DE ATÚN FRESCO</b> 120g   | \$350 | <i>estilo mexicano</i>              |       |
| <i>con láminas de vegetales mixtos</i> |       | <b>CARPACCIO DE PORTOBELLO</b> 140g | \$350 |
| <b>CARPACCIO DE SALMÓN</b> 120g        | \$530 |                                     |       |
| <i>con jugo de cítricos</i>            |       |                                     |       |

## ANTOJITOS

|   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| <b>BARBACOA</b> 250g  | \$810 | <b>FRIJOL CON PUERCO</b> 300g  | \$345 |
| <b>ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA GUAJILLO</b> <i>con nopales</i> 4pzas | \$395 | <b>TACOS DE LENGUA</b> 5pzas   | \$440 |
| <b>LASAGNA DE CHICHARRÓN "MAPIMI"</b> 100g                          | \$360 | <b>FIDEO SECO A LOS TRES CHILES</b> <i>con queso chiapaneco y crema</i> 140g | \$260 |
| <b>CHILE RELLENO DE CHICHARRÓN PRENSADO</b> 200g                    | \$395 | <b>FIDEO SECO AL FRIJOL</b> <i>con chicharrón crujiente</i>                  | \$260 |
| <b>COCHINITA PIBIL EN DOMO DE MAÍZ</b> <i>para compartir</i> 250g   | \$425 | <b>TACOS ROSARITO</b> <i>de camarón</i> 3pzas                                | \$440 |

## DEL MAR

|  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| <b>ROBALO A LA SAL</b> 185g                          | \$550 | <b>ROBALO AL PASTOR</b> 180g                | \$550 |
| <b>ROBALO EN MANTEQUILLA DE HABANERO</b> 180g        | \$555 | <b>CAMARONES EN SALSA DE TAMARINDO</b> 200g | \$615 |
| <b>ATÚN FRESCO CON VEGETALES AL GRILL</b> 180g       | \$550 | <b>CAMARONES JUMBO A LA PLANCHA</b> 320g    | \$615 |
| <b>SALMÓN CON VEGETALES A LA PARRILLA</b> 180g       | \$535 | <b>PULPO A LAS BRASAS</b> 250g              | \$635 |
| <b>SALMÓN EN COSTRA DE PEREJIL Y ESPÁRRAGOS</b> 180g | \$535 | <b>ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE</b> 185g      | \$550 |

## CORTES

|                                    |         |         |   |         |         |
|------------------------------------|---------|---------|---|---------|---------|
| <b>ENTRAÑA</b> 400g y 800g         | \$910   | \$1,780 | <b>OJO DE BIFE</b> 800g y 1200g             | \$2,240 | \$3,320 |
| <b>BIFE DE CHORIZO</b> 400g y 800g | \$1,115 | \$2,185 | <i>centro de rib eye</i>                    |         |         |
| <b>CHURRASCO</b> 400g y 800g       | \$910   | \$1,780 | <b>GAUCHO</b> 800g                          | \$1,765 |         |
| <i>top Sirloin</i>                 |         |         | <i>cowboy</i>                               |         |         |
| <b>ARRACHERA</b> 400g y 800g       | \$855   | \$1,675 | <b>ASADO ASADOR</b> <i>precio por kilo</i>  | \$1,870 |         |
| <b>LOMO DE RES</b> 200g y 400g     | \$715   | \$1,390 | <b>BARRA CABRERA</b> <i>precio por kilo</i> | \$2,075 |         |
| <b>CABRERIA</b> 450g               | \$960   |         | <b>POLLO A LA PARRILLA</b> 440g             | \$690   |         |
| <i>t-bone</i>                      |         |         | <i>pierna y muslo</i>                       |         |         |

## GUARNICIONES

|                                    |       |  |       |                                      |       |
|------------------------------------|-------|--|-------|--------------------------------------|-------|
| <b>PAPA SOUFFLÉ</b> 350g           | \$270 | <b>PAPAS FRITAS</b> gajo o francesa 180g | \$165 | <b>CAZUELA DE ESCAMOLES</b> 70g      | \$615 |
| <b>PAPA AL HORNO</b> 250g          | \$165 | <b>FRIJOLES CHARROS</b> 180g             | \$160 | <b>CAZUELA DE QUESO FUNDIDO</b> 200g | \$210 |
| <b>PAPA CAMBRAY AL ROMERO</b> 150g | \$165 | <b>ESPINACAS A LA CREMA</b> 200g         | \$170 | <b>CAZUELA DE TUÉTANO</b> 3pzas      | \$585 |
| <b>PURÉ DE PAPA</b> 200g           | \$170 | <b>VEGETALES A LA PARRILLA</b> 300g      | \$265 |                                      |       |

\*Todos los cortes incluyen una guarnición de Ensalada Argentina.