

RAW BAR

OSTRAS DE CULTIVO (60 GR) Con salsa clásica mignonette	\$120	CAMARONES DE BAJA CALIFORNIA (130 GR) c, GT, TN, Salsa coctelera y limón	\$800
TIRADITO DE ATÚN (100 GR) TN, F Emulsión de Xcatic, pistaches, aceite cítrico, hojas brasicas	\$460	CAVIAR (1 OZ) F, DP, GT (DE NUESTRA CUIDADA SELECCIÓN) Crema batida, alcaparra, huevo, pepinillos, ciboulette, challotas, brioche, chips de papa *No incluido en el paquete All- Inclusive*	\$6,350*

ENTRADAS

CALDO DE RES (300 GR) GT Tortellini de rabo, zanahoria, papa	\$420	BLACK ANGUS CARPACCIO (150 GR) GT, DP Res, pecorino, raíz fuerte alioli, semilla de mostaza	\$590
TAURO CESAR GT, F, DP, Lechuga baby gem, aderezo hecho en casa, crumble, anchoa, queso pecorino	\$460	SHORT RIB CRUJIENTE (120 GR) GT Reducción de vino tinto, chile fresno, hoja de cilantro	\$585
TOMATE HEIRLOOM PB, TN Tomates orgánicos, pepino, piñones, aderezo de champagne	\$400	CRAB CAKE (120 GR) GT, C, DP Alioli de mostaza y estragón, limón, echalote encurtido	\$500

SALSAS

\$120 CADA UNA
30 GR

CHIMICHURRI PB, V Perejil, ajo, orégano, paprika, chile
BEARNAISE DP Estragón, vinagre de jerez
PIMIENTA VERDE GT, DP Cognac, mantequilla, chalotas
HARISSA PB Pimientos rojos, chile de árbol, comino y aceite de oliva

GUARNICIONES

\$300 CADA UNA

VEGETALES ORGÁNICOS PB, V Aceite de oliva extra virgen
MAC AND CHEESE GT, DP Queso Suizo, emilgrana, crema
ESPÁRRAGOS V, DP Salsa bearnesa
MOUSELINE DE PAPA TN, DP, V Crema, nuez moscada, mantequilla
ESPINACAS CON CREMA DP, V Ajo, chalotas, tomillo
PAPAS A LA FRANCESA GT, V Maceradas con vinagre, ajo y tomillo

GT - GLUTEN | PN - CACAHUATES | TN - NUECES | F - PESCADO | C - CRUSTÁCEOS | DP - LÁCTEOS | V - VEGETARIANO | PB - A BASE DE PLANTAS

Niños de 5 años o menos comen gratis con la compra de un platillo del menú regular para adulto. Los niños de 6 a 12 años disfrutan de un 50 % de descuento en las selecciones del menú regular.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica. Favor de comunicar a su mesero cualquier restricción o alergia. Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual.

 Nuestro café, pescados y productos locales provienen de fuentes sustentables, respetando el entorno y apoyando a comunidades locales.

TOPPINGS

MANTEQUILLA DE GORGONZOLA DP, V	\$160	HONGOS SALTEADOS PB, V	\$200
MEDIA COLA DE LANGOSTA (120 GR) C, DP *No incluido en el paquete All-Inclusive*	\$830		

CORTES PRIME

DE UNA VARIEDAD SUPERIOR DE PROGRAMAS DE GANADO
No incluido en el paquete All Inclusive

CORTE DE LA CASA AÑEJADO*
DE UNA VARIEDAD SUPERIOR DE PROGRAMAS DE GANADO
* Pregunte a su mesero*

RIB EYE (420 GR) Medio Oeste, USA	\$2,200	FILETE DE RES (200 GR) GF Medio Oeste, USA	\$1,500
DRY AGED BONE IN KANSAS STEAK* (590 GR) Medio Oeste, USA	\$3,500	CORTES ALTERNATIVOS CROSS WAGYU VACÍO (180 GR) \$1010 Medio Oeste, USA ENTRAÑA (200 GR) \$1,800 Noroeste, USA DIEZMILLO (220 GR) \$1,920 Noroeste, USA	
NY STRIPLOIN (280 GR) Medio Oeste, USA	\$1,120		
TOMAHAWK* (1200 GR) Medio Oeste, USA Sugerido para dos personas	\$6,500		

PLATOS FUERTES

COSTILLAS DE CORDERO (220 GR) GT Polenta, col de bruselas, jus de cordero y menta	\$1,500
CHULETA DE CERDO AHUMADA (340 GR) GT, DP, Elote asado, crema de chipotle, salsa de ajo negro	\$920
HAMBURGUESA TAURO (220 GR) GT, DP Carne angus, queso comté, tocino de la casa, trufa, pan de papa	\$990
FUSSILLI CALABRESE V, GT Berenjenas, tomate deshidratado, albahaca y pepperoncini Agrega: Queso burrata (125 gr)	\$700 \$250
MERLUZA MENIER (200 GR) F, DP Mantequilla francesa, perejil, limón, erizo, pure de chiriva	\$1,220
POLLO A LA PARRILLA (390 GR) GT, DP Jus de romero, limón amarillo	\$820
COLIFLOR ASADA (200 GR) PB, TN, V Demi-glance vegana, tomate cherry rostizado, pepita de calabaza tostada	\$710

GT - GLUTEN | PN - CACAHUATES | TN - NUECES | F - PESCADO | C - CRUSTÁCEOS | DP - LÁCTEOS | V - VEGETARIANO | PB - A BASE DE PLANTAS

Niños de 5 años o menos comen gratis con la compra de un platillo del menú regular para adulto. Los niños de 6 a 12 años disfrutan de un 50 % de descuento en las selecciones del menú regular.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica. Favor de comunicar a su mesero cualquier restricción o alergia. Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual.

 Nuestro café, pescados y productos locales provienen de fuentes sustentables, respetando el entorno y apoyando a comunidades locales.