

RAW BAR

OSTRAS DE CULTIVO (60 GR)

Con salsa clásica mignonette

\$120

TIRADITO DE ATÚN (100 GR)

TN, F

Emulsión de Xcatic, pistaches, aceite cítrico, hojas brasicas

\$460

CAMARONES DE

BAJA CALIFORNIA (130 GR) C, GT, TN,

Salsa coctelera y limón

\$800

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

\$6,541*

ENTRADAS

CALDO DE RES (300 GR) GT

Tortellini de rabo, zanahoria, papa

\$420

TAURO CESAR GT, F, DP,

Lechuga baby gem, aderezo hecho en casa, crumble, anchoa, queso pecorino

\$460

TOMATE HEIRLOOM PB, TN

Tomates orgánicos, pepino, piñones, aderezo de champagne

\$400

BLACK ANGUS CARPACCIO

(150 GR) GT, DP

Res, pecorino, raíz fuerte alioli, semilla de mostaza

\$590

SHORT RIB CRUJIENTE (120 GR) GT

Reducción de vino tinto, chile fresno, hoja de cilantro

\$585

CRAB CAKE (120 GR) GT, C, DP

Alioli de mostaza y estragón, limón, echalote encurtido

\$500

SALSAS

\$130 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

\$345 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

MOUSSELINE 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

\$168

HONGOS SALTEADOS

PB, V

\$210

MEDIA COLA DE LANGOSTA

(120 GR) C, DP

\$896

No incluido en el paquete All-Inclusive

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

\$2,530

FILETE DE RES (200 GR) GF

Medio Oeste, USA

\$1,725

DRY AGED BONE IN KANSAS

STEAK* (590 GR)

Medio Oeste, USA

\$3,675

CORTES ALTERNATIVOS CROSS WAGYU

VACÍO (180 GR)

Medio Oeste, USA

\$1,162

NY STRIPLOIN (280 GR)

Medio Oeste, USA

\$1,344

ENTRAÑA (200 GR)

Noroeste, USA

\$1,800

TOMAHAWK* (1200 GR)

Medio Oeste, USA

Sugerido para dos personas

\$6,825

DIEZMILLO (220 GR)

Noroeste, USA

\$1,920

PLATOS FUERTES

COSTILLAS DE CORDERO (220 GR) GT

Polenta, col de bruselas, jus de cordero y menta

\$1,725

CHULETA DE CERDO AHUMADA (340 GR) GT, DP,

Elote asado, crema de chipotle, salsa de ajo negro

\$966

HAMBURGUESA TAURO (220 GR) GT, DP

Carne angus, queso comté, tocino de la casa, trufa, pan de papa

\$1,139

FUSSILLI CALABRESE V, GT

Berenjenas, tomate deshidratado, albahaca y pepperoncini

Agrega: Queso burrata (125 gr)

\$805

\$250

MERLUZA MENIER (200 GR) F, DP

Mantequilla francesa, perejil, limón, erizo, pure de chiriva

\$1,281

POLLO A LA PARRILLA (390 GR) GT, DP

Jus de romero, limón amarillo

\$861

COLIFLOR ASADA (200 GR) PB, TN, V

Demi-glaze vegana, tomate cherry rostizado, pepita de calabaza tostada

\$746

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.