

ENTRADAS

TACOS BRISKET *2 piezas* \$249 MXN
Tortilla de maíz, ensalada de col, cremoso de aguacate, puré de papa y salsa tatemada.

CAMARÓN CRUJIENTE *60 g* \$299 MXN
Camarón envuelto en pasta Won Ton y queso, epazote, puré de camote, reducción de piloncillo y tequila.

SOPES DE PULPO ZARANDEADO *2 piezas* \$249 MXN
Pulpo a la parrilla con salsa zarandeada, cebollas cambray caramelizadas, salsa de tatemada y ensaladita.

EMPANADAS DE LECHÓN *2 piezas* \$249 MXN
Rellenas de estofado de lechón al horno, servidos con jugo de cerdo, mayonesa de chile ancho, cebollín y cremoso de aguacate.

ENSALADAS

QUESO FRESCO LOCAL \$299 MXN
Queso fresco sellado, tomates mixtos, lechugas, pepitas, vinagreta de higos y compota de tomate agridulce.

ENSALADA ORGÁNICA \$275 MXN
Puré de calabaza de castilla, vegetales orgánicos, lechuga, quínoa, semillas de girasol, crocante de amaranto y limoneta de jengibre.

ENSALADA DE CAMARÓN TATEMADA *60 g* \$349 MXN
Camarón, aguacate, rábano negro, apio, mix de lechugas, mayonesa de chiles toreados y crujiente de maíz con ajo.

CESAR TRADICIONAL \$299 MXN
Hojas de lechuga, servidas con Parmesano, anchoas crujientes, y aderezo clásico.

SOPAS

CREMA DE CAMARON Y ELOTE \$249 MXN
Servida con albóndigas de camarones, elote, cilantro y queso fresco.

SOPA DE TORTILLA DANZANTE \$249 MXN
Sopa blanca servida con tortilla crujiente, láminas de pork belly crujiente, aceite de chile ancho, requesón y aguacate.

PLATOS FUERTE

PESCA DEL DÍA *200 g* \$399 MXN
Filete de pescado parrillado en hierbas finas, garbanzo, elote baby, chayote, rábano, mole amarillo y cenizas de hoja santa.

CAMARONES AL MEZCAL Y CHIPOTLE *150 g* \$499 MXN
Salteado de pimientos, cebolla, ajo, en salsa cremosa de chipotle y mezcal, acompañado de risotto de cilantro y jengibre.

PORK BELLY "DANZANTE" *240 g* \$349 MXN
Cocción lenta, servido con ensalada de aguacate y rábano, cebolla curtida, puré de papa rústico, salsa de tomates, parrilladas y granos de elote crujiente.

CORDERO CON “PIPIÁN” *350 g* \$1,099 MXN
Costillar de cordero a la parrilla , con mole verde, coliflor rostizada, granos de maíz, cebollitas cambray y puré de calabaza.

FILETE DE RES “DANZANTE” *240 g* \$839 MXN
Filete a la parrilla servido con puré de elote, estofado de chile poblano con elote, vegetales parrilladas y salsa de barbacoa.

COSTILLA DE RES EN CHICHILLO NEGRO *300 g* \$499 MXN
Cocción lenta servida con mole ahumado de chiles, plátano macho asado, zanahorias a la parrilla y risotto cremoso de jengibre con arúgulas.

POLLO A LA PARRILLA ADOBADO *200 g* \$399 MXN
Medio pollo rostizado con salsa adobada, champiñones salteados al ajillo, estofado de elote con pimientos y papas crujientes al romero limón.

CAMARON AL MOJO DE AJO *150 g* \$499 MXN
Risotto a la mexicana, aguacate, cebolla caramelizada y vegetales a la mantequilla de anís.

STEAKS

Rack de Cordero 450 g	\$1,099 MXN
Filete Angus 240 g	\$839 MXN
Rib Eye 450 g	\$945 MXN
New York 450 g	\$839 MXN
Cowboy Angus 650 g	\$1,399 MXN





GUARNICIÓN

- Papas cambray picante • Vegetales •
- Risotto especial • Espárragos y tocino •

SALSAS

- Gravy de chipotle • Salsa de menta •
- Gravy de ajo rostizado • Raíz fuerte •

Menú de CORTES EXCLUSIVOS

 Rib Eye Kobe Japonés 13 oz	\$4,599 MXN
 New York Kobe Japonés 13 oz	\$4,599 MXN
 Filete de Res Kobe Japonés 13 oz	\$2,999 MXN
 USDA Prime Tomahawk 30 oz	\$2,999 MXN

Disfruta tu Kobe cradenándolo con 8 horas de anticipación

Recibe un 30% de descuento con tu brazalete de "Todo Incluido"

POSTRES

CREMOSO DE CHOCOLATE \$195 MXN

Servido con helado de vainilla, crumble de avena y frutos rojos.

TARTA DE MANZANA \$195 MXN

Elaborada de manzana de temporada, servida con helado de vainilla, tierra de maíz crujiente y salsa de rompope.

CREME BRULEE DE GUAYABA \$195 MXN

Receta tradicional hecha en casa con guayaba fresca y macarrone.

PASTEL DE QUESO DE CABRA \$195 MXN

Queso fresco de cabra con glaseado de frambuesa, coulis de frutos rojos y merengue.

MENÚ VEGETARIANO Y VEGANO

TACO DE SETAS AL PASTOR 3 piezas \$195 MXN

Champiñón marinada al pastor, tortilla de maíz, cilantro, cebolla y puré agridulce de piña.

AGUACHILE \$249 MXN

Emulsión de cilantro, pera, jalapeño y limón, acompañado de pepino, mango, calabacita, betabel, palmito y almendras tostadas con ajo.

SOPES DE CHORIZO DE SOYA 2 piezas \$269 MXN

Servidos con frijoles refritos, ensalada de rábano, cremoso de aguacate y salsa tatemada.

SOPAS Y ENSALADAS

BETABEL Y ALMENDRA \$249 MXN

Puré de betabel con almendra tostada, semillas de girasol, lechugas mixtas, aguacate, vinagreta de uva pasa y balsámica, a elegir queso tofu o Mozzarella fresco.

SOPA DE TORTILLA \$299 MXN

Receta tradicional servida con crujiente de tortilla, aguacate, guindillas de chile guajillo y tofu.

ENSALADA ORGÁNICA \$275 MXN

Puré de calabaza de castilla, vegetales orgánicos, lechuga, quínoa, semillas de girasol, crocante de amaranto y limoneta de jengibre.

PLATOS FUERTE

FILETE DE PORTOBELLO

A LA PARRILLA \$299 MXN

Marinado en finas hierbas, servido con puré cremoso de papa con ajo frito, y zanahorias confitadas.

CHILE RELLENO \$299 MXN

Chile relleno de estofado de quínoa a la mexicana con vegetales, servido con mole verde y estofado de elote.

TACOS DORADOS

DE PAPA Y COL \$299 MXN

Tacos rellenos de papa y estofado de col, servidos con cremosos de aguacate, cebollita curtida y ensalada de tomatillo.

*Impuestos incluidos / Precios en pesos mexicanos

El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.

