

FRUTOS DE MAR

ALMEJA CHOCOLATA \$95 (pz)
Ponzu de Tomate, chile chiltepin, aceituna verde, tomate cherry, pepino.

ALMEJA REINA \$155 (pz)
ponzu de tomate, chile chiltepin, aceituna verde, tomate cherry, cebolla, pepino.

OSTIONES GIGAS \$280 (1/2 doc)
salsa mignonette, soya+daikon, habanero+pepino, limón.

OSTIONES KUMAMOTO \$280 (1/2 doc)
salsa mignonette, soya+daikon, habanero+pepino, limón.

OSTIONES FRITOS \$285 (6pz)
Ostion pionero, pimentón dulce, chives, jus de res y chiltepin.

TARTAR DE ATÚN \$295
Atún aleta azul, hinojo, zaatar, ralladura de limón, aceite de trufa.

TOSTADA DE ATÚN ALETA AZUL \$280
aioli de chile morita, soya+daikon, aguacate, wakame, arugula.

AGUACHILE TATEMADO \$225
Vegetariano! chayote, pepino, chile chiltepin, tomate cherry, cebolla, tostadas de maíz.

AGUACHILE CAMPECHANO \$445
camarón azul, pulpo, callo de hacha, pepino, chile chiltepin, tomate cherry, cebolla, tostadas de maíz.

MEDALLONES DE ATÚN \$390
sellado con costra de chiles, ponzu, aderezo de miso + miel, ensalada de pepino + coco + menta.

ENTRADAS FRÍAS

PLATO DE QUESOS MEXICANOS \$320
Selección del Chef + nueces + chutney de chayote & poblano

JAMON SERRANO DE EXTREMADURA (D.O.) \$300
con pan tomate.

PLATO DE SALAMI ANIMALÓN \$340
vegetales encurtidos + semillas de mostaza + pan tostado

CARNE TÁRTARA \$355
corazón de filete de res, alcaparra, chile serrano, yema de huevo, queso grana padano, cebolla crujiente.

ENSALADA PANZANELA \$205
lechuga mixta, pepino persa, tomate, pan rústico, cebolla morada, queso de rancho, morrón.

ENSALADA GEM \$225
aderezo de Hoja Santa, lechuga romana baby, uvas ahumadas + encurtido, crostini

ENSALADA DE KALE \$220
aderezo de tomatillo + cilantro, tomates cherry, ricotta salata, aguacate.

QUESO BURRATA FUNDIDO \$375
sobre cama de sofrito de tomate, eneldo + arúgula, aceite de albahaca, pan asado.

ENTRADAS CALIENTES

SOPA DEL DÍA \$125

CREMA DE ALMEJA EN SOURDOUGH \$255

CALABAZAS RELLENAS DE QUESO OREADO \$190
epazote, elote (4 pza)

SETAS A LA LEÑA \$220

COLES DE BRUSSELAS \$230
Preparadas estilo "esquites" con aioli de ajo con limón, queso cotija, cacahuates, epazote.

ELOTE ASADO \$120
mayonesa de chile, queso parmesano.

TACOS DE REQUESÓN \$130
con salsa de tomate.

COLIFLOR MEDIO ORIENTE \$230
salsa quemada, pasas, za'atar, chile fresno.

SOPES DE CAMARÓN CON TUÉTANO \$380 (2 pza)



CALAMARES FRITOS ESTILO CARRETA \$365
chile güero curtido, aceituna, hojas de zanahoria fritas.

PULPO DEL PACÍFICO A LAS BRASAS \$350
soya, cítricos, jengibre, cilantro, cacahuete.

CHORIZO DE RES Y CHISTORRA A LA LEÑA \$295

CAZVELITAS

Para compartir y taquear!
Acompañadas con cebolla, cilantro y tortillas.

BIRRIA DE BORREGO \$380

CACHETE DE RES \$380

LENGÜA DE RES EN SALSA VERDE \$415

CARNITAS \$350 (250 grs)

PASTAS Y ARROCES

SPAGUETTI DE LA FINCA \$195
tomate cherry y aceite de oliva extra virgen.

CAVATELLI ARTESANAL \$380 hecha en casa!
cachete, salchicha, acelga, hinojo y queso mascarpone.

FIDEUA DEL HUERTO \$280
fideo mexicano cocinado en cazuela paellera
con azafrán, aioli, vegetales del huerto.

FIDEO NEGRO EN HORNO DE LEÑA \$290
sofrito de la casa, tinta de calamar + kokotxas
de lobina, aioli de azafrán.

LASAGNA ALTOZANO AL HORNO \$360

RISOTTO DEL HUERTO \$300
arroz arborio cremoso con vegetales del huerto
y queso parmesano.

RISOTTO DE HONGOS \$320
Crema de champiñones, queso parmesano,
setas rostizadas.

+ extra de camarones \$90

PLATOS PRINCIPALES

PESCA DEL DÍA ZARANDEADA \$600
Ensalada de arúgula con tomatito cherry,
cebollitas asadas y chiles toreados.

CAMARÓN ZARANDEADO \$450
Elote asado, calabazas con jocoque,
cilantro, arroz mexicano.

CODORNIZ LOCAL ASADA EN ENCINO \$580
Portobello, acelgas. (3pz)
Acompañados de frijoles vaqueros.

POLLITO TIERNO ORGÁNICO \$495
Pollo especial de Maneadero, cocinado a la leña.
Papas al romero, cebollitas asadas, chiles toreados.

BORREGO DEL RANCHO PIEDRAS GORDAS
A LA CAJA CHINA \$450

ORDEN DE LECHÓN EN CAJA CHINA \$440

COSTILLA DE RES AL HORNO \$980
Terminada en leña en sus propios jugos
sobre polenta cremosa con maíz pozolero y guiso de kale.

ASADO DE RIB EYE \$995 (480 gr)
ensalada, frijoles vaqueros con maíz pozolero.

FILETE TATEMADO A LA TELA \$950
Centro de filete (350 gr), jus,
puré de coliflor, hongos de temporada.

ASADO DE PRIME RIB \$1950
(900 gr), jus + balsámico, acelgas.

DE NUESTRA PANADERIA

PAN DE AJO \$170
pan rústico con mantequilla de ajo y parmesano.

BISCUITS DE BUTTERMILK \$95 (2 pza)
Mantequilla y miel local.

PAN RÚSTICO HORNEADO EN CASA
masa madre. \$100 / pieza 800 grs.

Primera canasta de pan
es cortesía de la casa.

Porfavor, no más
de 4 cuentas
separadas por mesa.
Gracias.

