



## ENTRADAS

<b>COSTILLITAS DE ELOTE BRASEADAS</b> -----	<b>\$310</b>
Con rub de la casa.	
<b>MOLLEJAS CRUJIENTES 400 g</b> -----	<b>\$490</b>
Servidas con cebollitas cambray asadas a la leña en salsas negras.	
✦ <b>COLIFLOR FRITA</b> -----	<b>\$395</b>
Con aderezo cítrico de la casa y polvo de chiles secos.	
<b>TUÉTANOS CON ESCAMOLES (4 pzas)</b> -----	<b>\$695</b>
Servidos con tortillas de betabel, escamoles guisados con mantequilla, epazote y vino blanco; acompañados con salsa de chile morita y limón.	
<b>TUÉTANOS A LA LEÑA (4 pzas)</b> -----	<b>\$295</b>
Asados lentamente y servidos con salsa majestuosa y tortillas ribeteadas.	
<b>GUACAMOLE MAMUCAS</b> -----	<b>\$275</b>
Cuadros de aguacate con cebolla morada, cilantro fresco, limón y aceite de olivo.	
<b>EMPANADA DE CARNE 50 g</b> -----	<b>\$160</b>
Frita, rellena de estofado tradicional.	
<b>EMPANADA ASIAGA</b> -----	<b>\$190</b>
Queso Asiago y jamón serrano acompañada de salsa chimichurri.	
<b>CARPACCIO DE FILETE TRUFADO 150 g</b> -----	<b>\$570</b>
Servido con láminas de trufa, Grana Padano, alcaparra, limón, aderezo de trufa y arúgula fresca.	
<b>CARPACCIO DE ALCACHOFA</b> -----	<b>\$320</b>
Corazones de alcachofa condimentados con limón y aceite de olivo. Servido con aceitunas, alcaparras picadas y aderezo cremoso de alcachofa.	
✦ <b>CARPACCIO DE BETABEL AMARILLO</b> -----	<b>\$395</b>
Servido con salsa de soya-limón, maizetas y aderezo de alcachofa.	
<b>QUESO FUNDIDO CON CHICHARRÓN DE LONGANIZA 200 g</b> -----	<b>\$330</b>
<b>PANELA ASADO 200 g</b> -----	<b>\$320</b>
Artesanal. Servido con tortillas de maíz.	
<b>VOLCANES DE FILETE 150 g (2 pzas)</b> -----	<b>\$490</b>
Sobre tostadas de maíz a las brasas. Servido con guacamole, costra de queso Oaxaca y salsa de aguacate.	
<b>RASURADO DE RIBEYE 200 g</b> -----	<b>\$440</b>
De láminas de RibEye sobre salsa rasurada y chiles toreados.	
<b>CHICHARRÓN DE RIBEYE 300 g</b> -----	<b>\$590</b>
Crujiente. Servido con guacamole y tortillas de maíz.	
<b>CON TUÉTANO AL PIQUÍN</b> -----	<b>\$695</b>
<b>ESQUITES PREPARADOS</b> -----	<b>\$240</b>
Tiernos granos de elote sazonados con mantequilla, ajo, crema y queso parmesano.	

## DEL MAR

<b>MEJILLONES A LA LEÑA 300 g</b> -----	<b>\$520</b>
Servidos sobre salsa cremosa de mantequilla, vino blanco, ajo y limón. Acompañado de pan sourdough crujiente.	
<b>ATUN CON MANGO 200 g</b> -----	<b>\$570</b>
Atún aleta amarilla, cubos de mango de temporada, salsa ponzu y chile serrano fresco. Tostadas y aderezo de alcachofa.	
<b>TOSTADA WONTON DE CAMARÓN 200 g (2 pzas)</b> -----	<b>\$395</b>
Camarón 21-25 empanizado bañado en salsa de cacahuete, montado sobre wonton frito con salsa sriracha, coronado con cebollín y mix de ajonjolí.	
<b>CHICHARRÓN DE JAIBA 300 g</b> -----	<b>\$630</b>
Capeado y sazonado con receta de la casa. Acompañado de aderezo tártara.	
<b>SASHIMI DE HAMACHI JAPONES 200 g</b> -----	<b>\$695</b>
Laminas de hamachi, servido sobre salsa de soya y cítricos, aceite de trufa negra y brotes de girasol.	
<b>OSTIONES A LA LEÑA (12 pzas)</b> -----	<b>\$695</b>
Ahumados y asados con mantequilla, ajo, vino blanco y limón.	
<b>FUEGO &amp; BRASA (12 pzas)</b> -----	<b>\$695</b>
En salsa picante de chiles secos y limón.	
<b>TOSTADAS DE CALLO DE HACHA 200 g (2pzas)</b> -----	<b>\$490</b>
Servido sobre alioli, arúgula, cremoso de aguacate, piquín y limón.	
<b>TOSTADA DE ATÚN ESPECIAL 100 g</b> -----	<b>\$250</b>
Servida con aguacate, aderezo de alcachofa, pepino fresco, salsa de soya compuesta, brotes de temporada y maizetas.	
✦ <b>RUEDA DE SALMÓN AL HUMO 150 g</b> -----	<b>\$470</b>
Salmón Canadiense ahumado en frío servido con arúgula fresca con aderezo de trufa, limón, aderezo ali oli y salsa rasurada.	
<b>AGUACHILE DE CALLO NEGRO 250 g</b> -----	<b>\$620</b>
Servido sobre salsa de ceniza de habanero y limón, acompañado de aguacate, pepino, cebolla morada y cilantro fresco.	
<b>AGUACHILE DE TOTOABA 200 g</b> -----	<b>\$540</b>
Servida con aguacate, cebolla morada curtida y aderezo de alcachofa.	
✦ <b>CROCANTE DE PULPO 250 g</b> -----	<b>\$580</b>
Frito y macerado en salsa cremosa de chiles secos. Servido con guacamole y tortillas de maíz.	

## TACOS

<b>ARRACHERA WAGYU 200 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$620</b>
En tortilla de maíz blanco, costra queso manchego, Chile poblano asado y cebolla asada. Acompañados de salsa cremosa de piquín limón.	
<b>COSTILLA DEL TÍO GUILLO 200 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$595</b>
<b>FILETE CON TUÉTANO 200 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$690</b>
<b>LECHÓN 320 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$520</b>
Confitado lentamente y servidos con salsa de tomatillo tatemada.	
<b>DEL PATRÓN 250 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$520</b>
Gaoneras de RibEye.	
✦ <b>GAONERAS ESPECIALES 200 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$540</b>
Con fideo seco, chorizo, queso fresco, crema ácida y cebollín.	
<b>TOTOABA AL PASTOR 200 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$540</b>
Con costra de queso Oaxaca, piña asada, salsa de aguacate y alioli.	
<b>ESCAMOLES (4 pzas)</b> -----	<b>\$610</b>
En tortilla de maíz azul, guisados con mantequilla, epazote, ajo, limón y un toque de alioli.	
<b>AZULES 200 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$520</b>
Camarón U10 de altamar servido sobre maíz azul en costra de queso Oaxaca, con alioli, cremoso de aguacate y aderezo limón.	
<b>PULPO ZARANDEADO 250 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$540</b>
Servidos sobre tortilla de aguachile, frijoles refritos con elote crujiente y brotes de temporada.	
<b>GRIEGOS 250 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$540</b>
En tortilla de harina, costra de queso Oaxaca, trompo de cerdo, jocoque con ajo y limón.	
✦ <b>SOFT SHELL CRAB 100 g (1 pza)</b> -----	<b>\$270</b>
En tortilla de harina doradita con aguacate y aderezo tártara. Acompañado de salsa piquín limón.	
<b>RIBEYE A LA LEÑA 200 g (4 pzas)</b> -----	<b>\$540</b>
Con costra de queso Oaxaca.	

## ENSALADAS

<b>ENSALADA CÍTRICA</b> -----	<b>\$375</b>
Mix de lechugas del huerto orgánico, aguacate, tomate cherry y queso parmesano, aderezo de limón y salsa rasurada.	
✦ <b>ENSALADA TORRADA</b> -----	<b>\$375</b>
Lechuga Iceberg con aguacate, aceitunas, tomate, queso manchego rallado y aderezo de la casa.	
<b>ENSALADA KALE</b> -----	<b>\$340</b>
Mix de espinaca baby orgánica con kale, aderezo de ajo con queso Asiago, croutones de centeno y Grana Padano.	

## SOPAS

<b>JUGO DE CARNE</b> -----	<b>\$295</b>
<b>SOPA DE FIDEO</b> -----	<b>\$250</b>
<b>SOPA DEL PATRÓN 50 g</b> -----	<b>\$320</b>
Típica sopa de fideo con trozos de RibEye, aguacate y panela.	

## PESCADOS Y MARISCOS

<b>BRANZINO MENIER</b> 250 g	-----	<b>\$1140</b>
Del mar mediterráneo, servido con vegetales orgánicos, alcaparra, salsa de limón, perejil y ajo.		
✦ <b>PULPO MEDITERRÁNEO</b> 350 g	-----	<b>\$590</b>
A las brasas con rub de sal de gusano, sobre jocoque fresco acompañado de papa paja frita, sofrito de tomate cherry y arugula.		
✦ <b>COLAS DE LANGOSTA</b> 500 g (2 pzas)	-----	<b>\$2,100</b>
Al vapor, marinadas con aceite de hierbas. Acompañadas de mantequilla clarificada y salsa sriracha-limón.		
<b>SALMÓN CANADIENSE A LAS BRASAS</b> 250 g	-----	<b>\$540</b>
Servido con edamames, betabel amarillo y morado, espárragos, tomate cherry y brotes de cilantro, con salsa cítrica soya-limón.		
<b>SALMÓN CANADIENSE AL LIMÓN EN TABLA DE CEDRO</b> 250 g	-----	<b>\$610</b>
Con salsa de alcaparra limón.		
<b>PULPO EN SALSA MACHA DE CACAHUATE</b> 250 g	-----	<b>\$610</b>
Servido con chips, cacahuete tostado y mayonesa de piquín.		
✦ <b>ATÚN A LA PARRILLA</b> 250 g	-----	<b>\$540</b>
En costra de ajonjolí mixto y servido sobre espárragos asados y cremoso de zanahoria, miel de agave y chile piquín.		
<b>CAMARONES A LAS BRASAS</b> 250 g	-----	<b>\$550</b>
Asados con salsa especial, servidos con aderezo alioli y vegetales salteados.		
<b>TOTOABA ZARANDEADA</b> 250 g	-----	<b>\$690</b>
Asada a la leña, servida sobre risotto de espárragos y cacahuates tostados, cremoso de aguacate con piquín.		

## CORTES

Todos nuestros cortes son de calidad Black Angus 

<b>RIBEYE A LA CERVEZA</b> 300 g	-----	<b>\$870</b>	<b>BIFE DE CHORIZO PRIME</b>	500 g -----	<b>\$1,195</b>
Servido en medallones sobre salsa confitada en cerveza oscura, acompañado de tortillas de maíz recién hechas.			800 g -----	<b>\$1,695</b>	
✦ <b>FILETE EN SALSA DE CHILES SECOS</b> 300 g	-----	<b>\$930</b>	<b>TABLITAS DE FILETE</b> 750 g (3 pzas)	-----	<b>\$2,895</b>
			Servidas con papa horno.		
<b>FILETE DE RES EN SALSA DE TRUFA BLANCA</b> 300 g	-----	<b>\$930</b>	<b>PORTER HOUSE PRIME</b> 1 kg	-----	<b>\$1,990</b>
Servido con espárragos a las brasas.			<b>RIBEYE CON TÚETANO AL PIQUIN</b> 800 g	-----	<b>\$2,250</b>
<b>FILETE DE RES IMPORTADO</b>	300 g -----	<b>\$895</b>	<b>TOMAHAWK PRIME</b> 1.1 kg	-----	<b>\$2,150</b>
	600 g -----	<b>\$1,695</b>	✦ <b>COSTILLA DEL TIO GUILLO</b>		
<b>RIBEYE ROLL</b>	300 g -----	<b>\$730</b>	CHICA 1.650 kg	-----	<b>\$1,990</b>
	900 g -----	<b>\$2,100</b>	GRANDE 3.3 kg	-----	<b>\$3,300</b>

### SALSAS

<b>SALSA DE TRUFA BLANCA</b>	-----	<b>\$190</b>
<b>SALSA DE CHILES SECOS, JUGO DE CARNE Y ESPECIES</b>	-----	<b>\$160</b>
<b>SALSA DE PIMIENTA NEGRA</b>	-----	<b>\$160</b>

### PLANT-BASED PROTEIN

Proteína de origen 100% Vegetal, adicionado con hierro: elaborada a base de Proteínas de Soya y Gluten.

<b>FILETE VEGANO</b> 125 g	-----	<b>\$495</b>
Servido sobre salsa confitada de tomate. Acompañado de vegetales baby orgánicos.		
<b>TACOS DE FILETE VEGANO</b> 125 g (3pzas)	-----	<b>\$440</b>
En tortilla de maíz, servidos sobre guacamole natural y salsa verde cítrica.		
<b>ENSALADA CON FILETE VEGANO</b> 125 g	-----	<b>\$395</b>
Mix orgánico de Kale, arúgula y espinaca baby. Servida con queso vegano sabor parmesano y vinagreta de limón y cítricos.		



### POLLO

<b>PECHUGA DE POLLO CON VERDURA AL MEZQUITE</b> 300 g	-----	<b>\$420</b>
Servida con verduras asadas a la leña y guacamole.		
<b>POLLITO ADOBADO A LA LEÑA</b> 300 g	-----	<b>\$450</b>
Servido sobre papas cambray y tortillas ribeteadas.		

### GUARNICIONES

<b>PAPAS A LA FRANCESA ESPECIALES</b>	-----	<b>\$260</b>	<b>TABLA DE VERDURAS</b>	-----	<b>\$395</b>
Con salsa de pimienta negra y Grana Padano.			Variedad de verduras asadas a la leña con un toque de aceite de olivo, acompañadas de aderezo de alcachofa.		
<b>TRUFADAS</b>	-----	<b>\$295</b>	<b>BETABEL ASADO</b>	-----	<b>\$280</b>
<b>STEAK BROCCOLI</b>	-----	<b>\$295</b>	Servido con aceite de olivo y aderezo de alcachofa.		
A las brasas con aderezo de la casa y Grana Padano.			<b>ESPINACAS A LA CREMA</b>	-----	<b>\$240</b>
<b>EJOTES BRASEADOS</b>	-----	<b>\$295</b>	Servido con queso parmesano y ajo.		
Con nueces de la india, ajonjolí tostado y aderezo asiático.			<b>PAPA HORNO</b>	-----	<b>\$240</b>
<b>PAPAS HORNEADAS AL ROMERO</b>	-----	<b>\$270</b>	Con crema ácida y tocino.		
Con aceite de olivo y mayonesa piquín.			<b>PURÉ DE PAPA TRUFADO</b>	-----	<b>\$250</b>
<b>ESPARRAGOS A LAS BRASAS</b>	-----	<b>\$295</b>	Con aceite de olivo y queso parmesano.		
Servidos con aceite de olivo y sal de grano.					

### WAGYU

<b>ARRACHERA WAGYU AMERICANO</b> 400 g	-----	<b>\$1,520</b>
<b>AMERICAN WAGYU RIBEYE</b> 500 g	-----	<b>\$2,290</b>
<b>HAMBURGUESA WAGYU</b> 300 g	-----	<b>\$540</b>
Doble carne de RibEye en pan brioche artesanal, doble queso cheddar americano y pepinillos. Servida con papas a la francesa.		

### PASTAS

✦ <b>PASTA TRUFADA</b>	-----	<b>\$550</b>
Fusilli Jumbo en salsa cremosa de queso parmesano reggiano, láminas de trufa negra, piñones tostados, portobello asado y aceituna kalamata.		
<b>PASTA BRAVA MAMMA ROSA</b>	-----	<b>\$340</b>
Con polvo de chiles secos y albahaca.		
<b>LASAGNA DE LA CASA</b> 150 g	-----	<b>\$440</b>
<b>FETTUCCINE ALFREDO</b>	-----	<b>\$330</b>
Extra pollo 150 g	-----	<b>\$370</b>
Extra camarón jumbo 150 g	-----	<b>\$560</b>

