

The background is a dark, moody composition of tropical foliage. Large, dark green monstera leaves with characteristic splits and holes are the primary focus, layered to create a sense of depth. In the upper left and lower right corners, there are smaller, more detailed leaves with a golden-brown or bronze hue, possibly from a different plant species like a Philodendron. The lighting is soft and directional, highlighting the veins and textures of the leaves against a very dark, almost black background.

SABIO

---

# SABIO

---

## Entradas

### Tostadas de Atún.

\$240.

Atún Marinado, Salsa Cítrica ,  
Balsámico al chile Serrano, Fritura  
de poro, Pistache, Aderezo de  
Mayonesa Chipotle, Nuez.

### Betabel a las brasas.

\$180.

Betabel, Aguacate Tatemado, Salsa  
de Mango, Olivo, Sal gruesa ,  
Pimienta

### Chile Relleno de Cochinita.

\$220.

Chile Xcatic Tatemado , Cochinita,  
Crema de Habanero Ceniza, Cebolla  
Morada.

### Envuelto Huitlacoche & Flor de Calabaza.

\$220.

Huitlacoche, Flor de Calabaza, Salsa de  
Frijol, Alioli de Serrano, Wonton, Queso  
Mascarpone .

### Tacos de Molleja Frita de Res.

\$200.

Molleja Frita, Cebolla Caramelizada,  
Salsa Borracha.

### Tacos de Camarón en Costra de Queso.

\$240.

Camarón, Queso Bola, Queso Oaxaca,  
Chipotle, Cilantro, Aguacate, Ajonjoli  
tostado.

## Ensaladas

### Pera Tinta.

\$240.

Lechuga Romana, Lechuga Sangria,  
Pera al Vino Tinto, Queso de Cabra  
vinagreta balsamico y Aceite de Olivo.

### Jamaica.

\$220.

Lechuga Romana, Lechuga Sangría,  
Vinagreta de Jamaica, Fritura de  
Tocino, Vino Tinto, Queso Azul, Nueces  
Caramelizadas.

# SABIO

---

## Plato Fuerte

### Pato Mole.

\$900

Magret de Pato, Mole Almendrado  
Escencia de naranja.

### Medallón de Res.

\$400.

Medallón de Res, Mantequilla de  
Cacao ,Chocolate Amargo, Axiote.

### Barbacoa de Cordero.

\$400.

Cocinada a Fuego lento, Especies,  
Esquite Tricolor, Tortillas.

### Pesca del Día.

Pesca Fresca del Día al Horno de  
Leña, Pipian Rosado, Hoja de  
Plátano.

\$450.

### Atún Sellado.

\$450.

Con Camarón gigante, Arroz Salvaje,  
Semillas de girasol, Hoja de Maíz.

### Tomahawk.

\$2,800.

Tomahawk (1.4 Kg.) al Grill,  
Mantequilla, Ajo, Mostaza Antigua,  
Romero, Tomillo.

### Porter House

\$2,600.

Porter House (1 Kg.) al Grill,  
Mantequilla, Ajo, Mostaza Antigua,  
Romero, Tomillo.

### Langosta Mantequilla Negra.

\$1,300.

•Langosta al horno de leña,  
Mantequilla de limón, Sal, Pimienta,  
Cítricos, Puré de Coliflor, Tocino.

## POSTRES

### Mousse de Mazapán.

\$220.

Mazapán, Chocolate, Arena de Pistache,  
Avellana, Cacao.

### Calabaza Brulée.

\$220.

Calabaza, Crema, Azúcar , Vainilla.

### Doble Chocolate.

\$220.

Pretzel, Chocolate Blanco, Chocolate  
Amargo, Frutos Rojos, Fritura de Chile.



# SABIO

---

## MEZCAL

2 Oz.

400 Conejos	\$270.00
Amores Espadin J.	\$270.00
Ojo de Tigre	\$270.00
Mezcal Union	\$270.00
Mezcal 7 Misterios	\$270.00
Bruxo Pechuga	\$450.00
Los Amantes	\$350.00

## GINEBRA

2 Oz.

Beefeter	\$300.00
Beefeter Pink	\$300.00
Monkey 47	\$750.00

## CERVEZA

2 Oz.

Nacional	325 ml.	\$100.00
Premium	355 ml.	\$120.00
Artesanal	355 ml.	\$140.00

Refresco	355 ml.	\$100.00
Red Bull	250 ml.	\$120.00
Agua de Piedra	360 ml.	\$140.00
Limonada		\$100.00
Naranjada		\$100.00

## TEQUILA

2 Oz.

Dobel Diamante	\$320.00
Don Julio Blanco	\$330.00
Don Julio Reposado	\$330.00
Don Julio 70	\$350.00
Don Julio 1942	\$850.00
Clase Azul	\$750.00
Avión Reserva 44	\$750.00

## RON

2 Oz.

Havana 3 años	\$270.00
Havana 7 años	\$300.00
Havana Selección	\$450.00

## VODKA

2 Oz.

Absolut	\$270.00
Grey Gosse	\$330.00
Titos	\$300.00
Belvedere	\$330.00
Absolut Extrakt	\$350.00

## WHISKY

2 Oz.

JW.Black Label	\$330.00
Jack Daniel's	\$300.00
Glenlivet 12	\$450.00
Macallan's	\$645.00
Buchannan's 12	\$330.00