

DEL SARTÉN A LA MESA		COMPARTIENDO LA NOCHE	
MOLCAJETE DE QUESOS EN SALSA VERDE	\$200	PAPAS FRITAS CON TRUFA Y GRANA PADANO	\$210
SASHIMI DE ATÚN EN TEXTURAS DE MANZANA (160 gr)	\$280	DIP DE ESPINACA Y JALAPEÑO	\$180
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO (100 gr)	\$280	DIP DE ALCACHOFA Y PARMESANO	\$195
BERENJENAS AL AJILLO CON TOMATE DESHIDRATADO	\$210	PAPAS SABBIA ESPÁRRAGOS AL GRILL	\$180 \$190
DUO DE ELOTES ASADOS	\$170	VEGETALES AL GRILL	\$180
CALLOS AL GRILL CON SALSA DE CÍTRICOS (110 gr)	\$300	MAC & CHEESE DE LANGOSTA	\$380
COLIFLOR ROSTIZADA AL PESTO	\$210	LOS CALDOS	
PROVOLETA CON ESCABECHE PROVENZAL	\$260	SOPA DE TORTILLA	\$180
QUESO CAMBOZOLA CON FRUTOS ROJOS	\$280	COCIDO DE LA ABUELA Chambarete de cocción lenta y vegetales baby, acompañado con caldo tradicional mexicano de res	\$180
LO DE MAÍZ		QUE TAL SI	
TACO DE CHICHARRÓN DE PULPO (80 gr) (1)	\$120	ENSALADA MEDITERRÁNEA Una nueva experiencia servida en	\$180
SOPE DE PESCA DEL DÍA (80 gr) (1)	\$130	su mesa	
QUESADILLAS DE TLALES (80 gr) (2)	\$120	ENSALADA CESAR AL GRILL Con aderezo y croutones hechos en casa	\$180
TACO DE LANGOSTA (60 gr) (1)	\$140	MARKE SCHOOL OF THE STATE OF TH	
QUESADILLA DE HONGOS (1)	\$110	ENSALADA DEL MAR (220 gr) Lo más fresco del mar, calamar, camarón y pulpo marinado en vinagreta del chef	\$200
TACO DE COLIFLOR AL PASTOR (1)	\$110		



DEL FUEGO A LA MESA

DEL MAR

TAPA DE RIB EYE HIGH CHOICE (Precio por cada 100 gr)	\$340	PULPO A LAS BRASAS CON ADOBO DE 5 ESPECIAS (220 gr) Acompañado de papa gratín y vegetales baby	\$480
RIB EYE ROLL HIGH CHOICE (350 gr)	\$780		
NEW YORK HIGH CHOICE (350 gr)	\$680	jengibre sobre puré de plátano macho y arroz basmati	\$520
RIB EYE WAGYU CROSS A 4-5 (300 gr)	\$2,250		
NEW YORK WAGYU CROSS A 4-5 (300 gr)	\$2,150	PARA LOS CONSENTIDOS	
TOMAHAWK HIGH CHOICE (1.8 kg)	\$3,600	QUESADILLAS DE QUESO MENONITA (2)	\$130
T-BONE HIGH CHOICE (400 gr)	\$850	QUESADILLAS CON FILETE O POLLO (80 gr) (2)	\$150
PORTERHOUSE HIGH CHOICE (1 kg)	\$3,200		
VACIO HIGH CHOICE (300 gr)	\$580	MEDALLONES DE FILETE DE RES CON PAPAS	\$200
PICAÑA PRIME (300 gr)	\$480	NUGGETS DE POLLO HECHOS EN CASA	\$165
LOS ESPECIALES		PARA FINALIZAR	
SALMÓN EN COSTRA DE SEMILLAS (200 gr) Marinado con aderezo de miel y mostaza acompañado de puré de maíz	\$430	PERAS AL GRILL CON SALSA DE MEZCAL	\$210
		CRUMBLE DE MANZANA	\$240
ATÚN EN COSTRA DE CHILES, ANIS ESTRELLA Y CANELA (200 gr) Con puré de alubias con chile serrano y vegetales baby	\$420	FONDUE DE CHOCOLATE	\$240
		TRES LECHES FROZEN	\$210
FILETE DE RES CALIDAD CHOICE (220 gr) Con salsa de queso brie, puré de papa con ajo rostizado acompañado de vegetales del día	\$580	TARTA LAVIÑA	\$280
DOVI O 11 ODWI COVI 17 07 0	\$220		
POLLO AL GRILL CON ADOBO DEL CHEF (380 gr)	\$320		