

Doble B

SPICY TUNA RICE CHIPS

Base crujiente de arroz y atún fresco con spicy mayo. (4 piezas) | **\$129.00**

ALCACHOFA

Al vapor con aderezo de cilantro y limón. | **\$192.00**

ENSALADA CESAR KALE

Baby kale con aderezo cesar, lájas de parmesano, y crouton de brioche. | **\$142.00**

AGUACATE DE MICHOACÁN MACHACADO

Hojuelas de quesillo Oaxaqueño asado. | **\$178.00**

SAMPLER DE SASHIMIS

Hiramas de Baja California, salmón, atún y soya al piquín- trufa. | **\$340.00**

BRÓCOLI ASADO

Con soya trufada y aderezo de cebollín mostaza. | **\$160.00**

VEGETALES BABY ASADOS

Zanahorias y betabels con aderezo de mostaza. | **\$160.00**

FRENCH FRIES

Papas fritas, dip de cebollín, catsup y aioli. | **\$182.00**

HOJAS DE PARRA

Rellenas de carne y arroz con jocoque preparado. (6 piezas) | **\$116.00**

KEPPE CRUDO DE ATÚN

Atún aleta amarilla molido con trigo, menta y zaatar, con jocoque preparado y pan pita. | **\$218.00**

PIZZETA

- Pera, gorgonzola y nuez con reducción de higo. | **\$186.00**

ORDEN DE BELLOTERO

Jamón puro de bellota 100% ibérico, cortado al momento. | **\$750.00**

PALOMITAS BUFFALO DE COLIFLOR

Blue cheese. | **\$192.00**

POKE

Atún y salmón con vegetales crujientes, arroz japonés, aderezo spicy y soya piquín. | **\$320.00**

BOTANA DE LA CASA

Aceitunas marinadas, nueces enchiladas, palomitas trufadas. | **\$40.00**

CROQUETAS DE POLLO AHUMADO

Aioli casero. (4 piezas) | **\$116.00**

QUESO FUNDIDO CON TROMPO

Champiñones al ajillo y trompo al pastor. | **\$182.00**

TABLA DE CARNES FRÍAS

Fina selección de quesos y carnes frías. | **\$980.00**

CALLO DE HACHA EN AGUACHILE NEGRO

Con pepino y cebolla morada. | **\$396.00**

CHICHARRÓN DE HUACHINANGO

Huachinango acompañado de limón y mayonesa de salsa matcha. 300g. | **\$420.00**

TACOS Y TOSTADAS

TACO DE RIB EYE

Rib eye con costra de queso, chile de cera. (1 pieza) | **\$160.00**

GRINGAS AL PASTOR

(2 piezas) | **\$142.00**

TACOS AL PASTOR

(6 piezas) | **\$132.00**

TACO DE FILETE Filete asado con cebollitas fritas y aguacate. (1 pieza) | **\$128.00**

TACOS DE BARBACOA DE FILETE Calidad High Choice. (6 piezas) | **\$298.00**

TACO DE LANGOSTINOS

Estilo rosarito. (1 pieza) | **\$128.00**

VOLCÁN DE RIB EYE Rib eye Choice con frijol y costra de queso. (1 pieza) | **\$160.00**

MANO A MANO

Taco de Gaonera de Lechón + Taco de Rib Eye (2 piezas). | **\$270.00**

TOSTADA DE HUACHINANGO

Con chile habanero tatemado y láminas de aguacate. | **\$98.00**

TOSTADA DE ATÚN

Atún fresco, ponzu, mayonesa spicy, salsa de anguila y poro frito. (1 piezas) | **\$98.00**

ENTREPANES

SLIDDERS 4 mini hamburguesas de res, aderezo de la casa, queso suizo. | **\$282.00**

FRENCH DIPPED SANDWICH

Roastbeef High Choice horneado, queso provolone, jugo de res, acompañada de coleslaw y pepinillos. | **\$240.00**

MINI TORTAS DE RIB EYE

2 mini tortas de rib eye en costra de queso Gouda, mayonesa de salsa macha, acompañada de salsa taquera. | **\$185.00**

HOT DOG

Salchicha de res wagyu, pan horneado de la casa. | **\$252.00**

POSTRES

PÉGAME PERO NO ME DEJES

Brownie de fudge, helado de vainilla, devil's cake y klondike rellena de butter scotch. | **\$290.00**

HELADOS Y SORBETES

Hechos en casa acompañados con galletas de chispas de chocolate. | **\$160.00**

GLOBO COMESTIBLE DE AZÚCAR

| **\$62.00**

CLASSIC CHEESE CAKE

Pastel de queso crema, base de graham y nuez pecana. | **\$262.00**
Toppings a elegir: Frutos rojos / palomitas de caramelo / s'mores / oreos

09 AGOSTO 2018

Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA. Productos sujetos a disponibilidad.