

la  
GRAN BARRA

Nuestro menú está diseñado para compartir platillos al centro, por eso definimos nuestro concepto como: “Gustos compartidos.”

ENTRADAS

ENSALADA CESAR KALE

Baby kale con aderezo cesar , lajas de parmesano, y crouton de brioche.

**\$150.00**

ENSALADA WEDGE

Lechuga iceberg con aderezo de bluecheese, tocinocrispy, tomatitos confitados en vinagre balsámico.

**\$142.00**

BURRATA ITALIANA CON RADICCHIO

Arúgula y espinaca baby, chicharrón de prosciutto, cítricos y vinagre de cereza.

**\$321.00**

SAMPLERS DE SASHIMIS

Hiramasa de Bahía Magdalena, salmón del pacífico Sur, atún aleta amarilla de las costas de Sinaloa . Soya piquín rasurada con trufa.

**\$340.00**

QUESO FUNDIDO CON TROMPO DE PASTOR

Con champiñones al ajillo.

**\$182.00**

CALLO DE HACHA EN AGUACHILE NEGRO

Con pepino y cebolla morada.

**\$396.00**

KEPPE CRUDO DE ATÚN

Atún aleta amarilla molido con trigo, menta y zaatar, servido con jocoque preparado y pan pita.

**\$218.00**

FIDEO FELIX

Fideo seco en Caldillo de tomate y chile serrano, costillas de cerdo estofadas y piquin limon.

**\$132.00**

ORDEN DE BELLOTERO

Jabugo pata negra. 100 gr

**\$750.00**

AGUACATE DE MICHOACÁN MACHACADO

Hojuelas de quesillo oaxaqueño asado - **\$178.00**  
Con chicharrón prensado - **\$000.00**

CROQUETAS DE PARMESANO

Parmesano cera negra, salsa de pimienta, rostizado con chile ahumado y balsámico.

1 Pieza - **\$70.00** / 3 Piezas - **\$227.00**

ALCACHOFA DE ARTEAGA AL VAPOR

Aderezo de cilantro fresco al limón.

**\$192.00**

FLOR DE CALABAZA RELLENA

De champiñón, quesillo de Oaxaca capeados en maíz, crema de tomatillo y jalapeño. (Pregunte por disponibilidad)

1 Pieza - **\$79.00** / 3 Piezas - **\$268.00**

POKE

Atún y salmón con vegetales crujientes, arroz japonés, aderezo spicy y soya piquín.

**\$320.00**

PROVOLETA DE TABASCO AHUMADA

Ahumada con hoja de pimienta, pesto picante de tomate con balsámico.

**\$286.00**

ABULÓN RASURADO AL PIQUÍN

Salsa soya y limón con piquín tatemado, ensalada de pepino y aguacate.

**\$476.00**

ALBÓNDIGAS DE PRIME RIB

Al horno en salsa de tomate caramelizado al chipotle con pecorino romano.

**\$342.00**

TUÉTANO CON ESCAMOLES

Asados al carbón con escamoles a la mantequilla de epazote y jalapeño.

**\$780.00**

PATAS DE KING CRAB

Cocidas al vapor servidas frías con mantequilla clarificada, mayonesa de wasabi y limón amarillo. (500 g)

**\$000.00**

TACOS

LANGOSTINO ESTILO ROSARITO

Tortilla de harina, frijol bayo, aguacate. y cebolla encurtida. (1 Pieza)

**\$128.00**

DE RIB EYE

Gaonera de rib eye high choice, costra de queso gouda, aguacate y chile cera.

(1 Pieza)

**\$160.00**

GRINGAS

Tortilla de harina, queso gouda, trompo de pastor con piña.

(2 Piezas)

**\$142.00**

DE PASTOR

Tortilla de maíz taquera, piña, salsa taquera.

(6 Piezas)

**\$132.00**

DE BARBACOA DE FILETE HIGH CHOICE

Dorados en horno de brasa, cocción lenta, salsa cruda. (6 Piezas)

**\$298.00**

DE FILETE HIGH CHOICE ASADO

Tortilla de harina, asado con cebolla quemada y perejil frito.

(1 Pieza)

**\$128.00**

SOPAS

SOPA DE TORTILLA

Caldillo de tomate y chiles secos, queso asadero, aguacate, crema acida y cilantro fresco.

**\$136.00**

PLATOS FUERTES

PASTA CARBONARA

Fetuccini hecho en casa, parmesano de cera negra, porkbelly ahumado y huevo frito.

**\$268.00**

PULPO

De las costas de Yucatán zarandeado al carbón con espuma de papa trufada. y arúgula. (400 g.)

**\$480.00**

LOBINA RAYADA

De las costas de Ensenada sellada al sartén con notas ahumadas. (300 g.)

**\$484.00**

LADRILLO DE FILETE

Calidad prime. (500 g.)

**\$1,050.00**

AGUJAS DE PRIME RIB

Calidad prime. (400 g.)

**\$1,050.00**

SHORT RIB CALIDAD ANGUS

Cocción lenta en vino tinto, jugos naturales con champiñones y papas rostizadas al horno. 480g.

**\$490.00**

LOMITO DE RES

Lomitos de res sellados en mantequilla de foie gras y tuetanos. 250 gr

**\$580.00**

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS TRUFADAS

Cortadas a mano con aceite de trufa italiano y queso parmesano regiano.

**\$189.00**

PAPAS ALIGOT

Pure ligero de papa a la mantequilla estilo francés con queso cheddar blanco.

**\$140.00**

EJOTES FRANCESES

Al sartén con aioli oriental y nuez de la india tostada.

**\$160.00**

PRIME RIB

Calidad prime con hueso, ahumado al romero, servicio de mostazas, reducción de jugo de res.

**10 oz \$845 bone\$1,698**

CAÑA DE RIB EYE

Calidad high choice. (600 g)

**\$1,200.00**

RIB EYE CON HUESO

Calidad high choice. (500 g)

**\$652.00**

TAPA DE RIB EYE

Calidad high choice. (600 g.)  
(Pregunte por disponibilidad)

**\$1,680.00**

TAPA DE CERDO

Preparada al grill con mantquilla de romero y ajo. (800 g.)

**\$362.00**

ARROZ CON CAMARONES

Arroz meloso azafranado con 5 camarones jumbo del golfo al sartén.

**\$530.00**

ARROZ MELOSO

CALASPARRA DE MURCIA

Consome de Porccini y Epazote | Hongos Duraznillos y Morillas  
Teja de parmesano

**\$324.00**

BROCOLI ASADO

Marinado en salsa zarandeada, piquín tatemado y aceite de trufa italiano con aderezo de cebollín.

**\$160.00**

VEGETALES BABY ASADOS

Zanahorias y betabeles al carbón con aderezo cremoso de mostaza americana.

**\$260.00**

ESPÁRRAGOS

Al grill con queso provolone gratinado.

**\$210.00**