

LAS SOPAS Y CREMAS

Crema de Frijol Negro \$120
CON QUESO FRESCO Y TIRITAS DE TORTILLA

Jugo de Carne \$122

Caldo Tlalpeño \$120

Sopa de Fideo \$154
CON CHICHARRÓN DE RIB EYE

Crema de Alcachofa \$142

LAS PLANTAS

Ensalada de espinacas y arúgula \$210
CON PARMESANO REGGIANO Y ADEREZO DE CILANTRO FRESCO

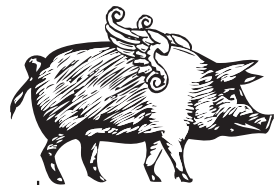
La de Aguacate \$130
CLÁSICA CON QUESO MANCHEGO, TOMATE Y ACEITUNAS

La de Corazones \$190
DE ALCACHOFA Y PALMITOS CON ARÚGULA Y LECHUGA

La de Macadamias \$130
CON QUESO DE CABRA, FRUTOS Y VINAGRETA DE TAMARINDO

La Verde \$230
LECHUGA OREJONA, MINI ESPÁRRAGOS, CALABAZA PALMITOS, PEPINO Y ESPINACA.

Ensalada César \$198
CON COSTRA DE PARMESANO



DE LA TIERRA

Costilla de Rib Eye \$390

Filete de Res Cab \$452
EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO

Filete en bloque de sal \$699
CON PORTOBELLO Y GRATINADO DE PAPA

Rib Eye { 500g \$680
800g \$898

Rib Eye a la Sal del Himalaya { 500g \$720
800g \$970

Rib Eye en bloque de sal { 500g \$992
800g \$1178

Bone in Rib Eye \$1800
CALIDAD PRIME 1200 g.

Porter House \$1980
1500 g.

Tapa de Rib Eye \$1400
600 g.
CON PAPAS FRITAS TRUFADAS
CALIDAD PRIME, PREGUNTE POR DISPONIBILIDAD

Caña de filete al mezcal en bloque de sal \$1780
600 g.
CON MANTEQUILLA DE MORILLAS Y FOI GRAS

LOS PLATOS FUERTES

Arrachera Outside Angus \$426
CORTE GRUESO O ABIERTA

Lechón \$460
PREGUNTE POR DISPONIBILIDAD

Cabrito \$460
PREGUNTE POR DISPONIBILIDAD

Caña de ribeye al mezcal en bloque de sal \$1980
600 g.
CON MANTEQUILLA DE MORILLAS Y FOI GRASS

Langostinos \$790
DEL MAR
AL MOJO DE AJO

Salmón Asado sobre tabla de cedro \$520

Pulpo \$350
AL CARBÓN, AL AJILLO O ENCHIPOTLADO

Camarones Emperatriz \$498
ENCHILPAYADOS CON PURÉ DE PAPA Y ACEITE DE TRUFA

Orden de Camarones al grill \$350
PERFECTOS PARA ACOMPAÑAR UN CORTE

Pregunte por la pesca del día \$650
(A ELEGIR BLACKENNED, TRES CHILES, AL AJILLO, AL MOJO, SARANDEADO CON CHICHARRÓN DE ALCAPARRA O FLAMEADO AL MEZCAL.)

LAS GUARNICIONES

Puré de papas \$120
CON ACEITE DE TRUFA

Puré de papas \$55
CREMOSITO

Papas Rústicas \$65
FRITAS

Papa paja \$80

Papa Galeana \$50

Portobello \$90
SALTEADO

Espárragos \$140
A LA PARRILLA

Hongos silvestres al ajillo \$320
GRATINADAS

Betabel \$75
ASADO

Elote Huasteca \$55
ASADO

Huesos de Tuétano \$85

Frijoles con Veneno \$50

Coliflor \$65
A LA PARRILLA

Brócoli \$60
A LA PARRILLA

Alcachofa \$168
A LA PARRILLA

Nopalitos baby con cebollitas \$95