

BLANCO CASTELAR

RAW BAR

OSTIONES De Bahia Falsa B.C. (pz)	\$95
OSTIONES A LA BRASA Mantequilla y queso añejo gratinado (pz)	\$115
CAVIAR Caviar de Esturión Ossetra MALOSSOL, Crème fraîche, blinis (20g)	\$2,450
Añade a tu orden: Caviar Híbrido de Esturión Ossetra – Beluga MALOSSOL (1g)	\$90
TOSTADA DE ATÚN Aleta amarilla, ponzu, spicy mayo (50g)	\$180
HAMACHI Japonés con ponzu y puré de serrano (100g)	\$525
TARTAR DE ATÚN Aleta azul, caviar de esturión ossetra, carpaccio de aguacate, vinagreta de limón (100g)	\$525
PULPO PUNTA MITA RASURADO Aceite de oliva, limón amarillo, soya y chile serrano (100g)	\$495
CALLO DE HACHA Leche de tigre, aceite de chile serrano y manzana verde (100g)	\$560
CRUDO DE ROBALO Limón amarillo, wasabi fresco, alcaparras y aceite de oliva (120g)	\$345

AL CENTRO

JAMÓN IBÉRICO De cebo de campo 70% (80g)	\$1,200
ACEITUNAS Y BURRATA AHUMADA Pesto genovés, pistache, limón amarillo (240g)	\$395
STEAK TARTAR Filete de res prime, vinagreta de alcaparra y papas Saratoga (120g)	\$580
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Alioli, lonchas de jamón ibérico (6pzs)	\$295
EMPANADAS AL HORNO Short rib braseado, queso añejo y chimichurri de hoja santa (4pzs)	\$380
TACOS DE LECHÓN CONFITADO Tortilla de maíz azul, manzana verde (4pzs)	\$385
TACOS DE BIRRIA Queso asadero, salsa martajada (4pzs)	\$365
TACOS DE PORK BELLY Tortillas de harina, chicharron de pulpo, frijol meneado (2pzs)	\$420
CHALUPAS DE FILETE PRIME Manchego semicurado, pimientos de piquillo (3pzs)	\$395
COSTRAS DE RIB EYE Tortilla de harina, queso asadero, chiles toreados (180g)	\$445

DEL HUERTO

GASPACHO DE JITOMATE Hogaza de masa madre y aceite de oliva (200 ml)	\$190
ALCACHOFA ROCKEFELLER Espinacas a la crema, queso brie añejo gratinado (1 pz)	\$245
BETABELES ORGÁNICOS Y BURRATA Burrata tibia, reducción de naranja, crema de balsámico trufado (200 g)	\$405
ENSALADA CÉSAR Corazón de lechuga, parmigiano reggiano, aderezo de anchoa (200g)	\$330
ENSALADA DE LA CASA Palmito, aguacate, tomate heirloom, espárragos, vinagreta de vino blanco (200g)	\$330
ENSALADA MEDITERRÁNEA Espinaca, endivias, queso feta, aceituna kalamata, aderezo de yogur (200g)	\$330

PASTAS Y ARROCES

FETUCCINE PECORINO Mantequilla, queso pecorino, trufa fresca (280g)	\$460
RIGATONI ROSÉ ALLA VODKA Mantequilla, parmigiano reggiano (280g)	\$395
RAVIOLES CONFIT DE PATO Fromage d ´Affinois, trufa, hongos de temporada (250g)	\$450
RISOTTO VERDE Burrata, espárragos, parmigiano reggiano, pistacho (250g)	\$445
RISOTTO DE LANGOSTINO Salsa de tomate San Marzano, parmigiano reggiano, limón amarillo (250g)	\$490

DEL MAR

PESCADO CURRY Sofrito de tomate, curry rojo, alcaparrón (200g)	\$580
ROBALO EN LA MILPA Esquites melosos, costra de pepita (200g)	\$550
SALMÓN AL HORNO Salsa de jengibre, aceite de ajonjolí, puré de papa cremoso (200g)	\$495
CAMARÓN COLOSAL Mantequilla, limón, perejil (220g)	\$495
LOMO DE HUACHINANGO A LA BRASA (Para compartir) Salsa a la talla, ensalada verde (450g)	\$1,150
PESCADO A LA SAL (Para compartir) Huachinango, jitomate rostizado, alcachofas, puré de papa (1 kg)	\$1,910

DE LA BRASA

FILETE PRIME A LA MANTEQUILLA Puré de papa, salsa de Oporto y shallots confitados (200g)	\$980
STEAK & FRITES (Para compartir) New york prime, salsa gravy, salsa dijonesa (350g)	\$1,210
FILETE WELLINGTON (Para compartir) Duxelle de hongos, prosciutto, espárragos a la mantequilla (400g)	\$1,420
SHORT RIB BRASEADO Slow cooked, salsa de piloncillo y morita, portobelo, jitomates confitados (160g)	\$720
HAMBURGUESA DE RIB EYE Brioche de la casa, queso gruyère, tocino ahumado, cebolla confitada (240g)	\$495
CHULETÓN DE RIB EYE A LA LEÑA (Para compartir) Mantequilla y hierbas finas (800g)	\$2,580

GUARNICIONES

PAPAS SOUFFLÉ (150g)	\$180
PAPAS A LA FRANCESA (200g)	\$160
PURÉ DE PAPA A LA MANTEQUILLA CON GRAVY (180g)	\$190
ESPÁRRAGOS A LA BRASA (100g)	\$225
JITOMATES CON VINAGRETA (200g)	\$210
ESPINACAS A LA CREMA (180g)	\$195
ELOTES DULCES A LA BRASA (160g)	\$195
VERDURAS AL GRILL (200g)	\$225