

BLANCO CASTELAR

RAW BAR

OSTIONES De Bahía Falsa B.C. (pz)	\$90
OSTIONES A LA BRASA Mantequilla y queso añejo gratinado (pz)	\$105
CAVIAR Caviar de esturión Ossetra Kenoz, Crème fraîche, blinis (15g)	\$1,900
TOSTADA DE ATÚN Aleta amarilla, ponzu, spicy mayo (50g)	\$160
HAMACHI Japonés con ponzu y puré de serrano (100g)	\$510
TARTAR DE ATÚN Aleta azul, caviar de esturión ossetra, carpaccio de aguacate, vinagreta de limón (100g)	\$515
PULPO PUNTA MITA RASURADO Aceite de oliva, limón amarillo, soya y chile serrano (100g)	\$480
CALLO DE HACHA Vinagreta de mandarina, salsas negras y chile seco (100g)	\$560
CRUDO DE ROBALO Aguachile de hinojo con toronja, serrano y albahaca (120g)	\$340

AL CENTRO

JAMÓN IBÉRICO 100% bellota (80g)	\$1,300
ACEITUNAS Y BURRATA AHUMADA Pesto genovés, pistache, limón amarillo (240g)	\$380
STEAK TARTAR Filete de res prime, alcaparra, bearnesa, parmesano, papa soufflé (120g)	\$550
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)	\$360
TACOS DE LECHÓN CONFITADO Tortilla de maíz azul, manzana verde (4pzs)	\$370
TACOS DE BIRRIA Queso asadero, salsa martajada (4pzs)	\$320
TACOS DE PORK BELLY Tortillas de harina, chicharron de pulpo, frijol meneado (2pzs)	\$420
CHALUPAS DE FILETE PRIME Manchego semicurado, pimientos de piquillo (3pzs)	\$390
COSTRAS DE RIB EYE Tortilla de harina, queso asadero, chiles toreados (180g)	\$440

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)	\$220
BETABELES ORGÁNICOS Y BURRATA Burrata tibia, reducción de naranja, crema de balsámico trufado (200 g)	\$395
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)	\$320
ENSALADA MEDITERRÁNEA Espinaca, endivias, queso feta, aceituna kalamata, aderezo de yogur (200g)	\$320

PASTAS Y ARROCES

FETUCCINE PECORINO Mantequilla, queso pecorino, trufa fresca (280g)	\$460
RIGATONI ROSÉ ALLA VODKA Mantequilla, parmigiano reggiano (280g)	\$380
RAVIOLES CONFIT DE PATO Fromage d’ Affinois, trufa, hongos de temporada (250g)	\$440
RISOTTO VERDE Burrata, espárragos, parmigiano reggiano, pistacho (250g)	\$420
RISOTTO DE LANGOSTINO Salsa de tomate San Marzano, parmigiano reggiano, limón amarillo (250g)	\$480

DEL MAR

PESCADO CURRY Sofrito de tomate, curry rojo, alcaparrón (200g)	\$580
ROBALO EN LA MILPA Esquites melosos, costra de pepita (200g)	\$540
SALMÓN AL HORNO Salsa de jengibre, aceite de ajonjolí, puré de papa cremoso (200g)	\$495
CAMARÓN COLOSAL Mantequilla, limón, perejil (220g)	\$480
LOMO DE HUACHINANGO A LA BRASA Salsa a la talla, ensalada verde (450g)	\$1,100
PESCADO A LA SAL (Para compartir) Huachinango, jitomate rostizado, alcachofa, puré de papa (1 kg)	\$1,720

DE LA BRASA

FILETE PRIME A LA MANTEQUILLA Puré de papa, salsa de Oporto y shallots confitados (200g)	\$840
STEAK & FRITES (Para compartir) New york prime, salsa gravy, salsa dijonesa (350g)	\$1,150
FILETE WELLINGTON (Para compartir) Duxelle de hongos, prosciutto, espárragos a la mantequilla (400g)	\$1,340
SHORT RIB BRASEADO Slow cooked, salsa de piloncillo y morita, portobelo, jitomates confitados (160g)	\$695
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)	\$2,490

GUARNICIONES

PAPAS SOUFFLÉ (150g)	\$160
PAPAS A LA FRANCESA (200g)	\$160
PURÉ DE PAPA A LA MANTEQUILLA CON GRAVY (180g)	\$190
ESPÁRRAGOS A LA BRASA (100g)	\$210
JITOMATES CON VINAGRETA (200g)	\$210
ESPINACAS A LA CREMA (180g)	\$195
ELOTES DULCES A LA BRASA (160g)	\$185
VERDURAS AL GRILL (200g)	\$210